

Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm Ref. 244616, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

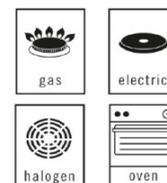
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbatières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2446-16
EAN de l'article	3574902446169
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 16 cm - Capacité 1 litre - Dim. Produit 31x16,,2 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,02
Poids du produit en kilogramme	1,06
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,12

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*



Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 18 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 18 cm Ref. 244618, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

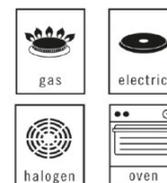
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbatières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2446-18
EAN de l'article	3574902446183
Dimensions	Diamètre 18 cm - Hauteur 18 cm - Capacité 1,48 litres - Dim. Produit 35x18,4 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,48
Poids du produit en kilogramme	1,52
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	3,04

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*



Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm Ref. 244620, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

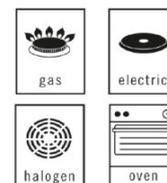
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbatières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2446-20
EAN de l'article	3574902446183
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 20 cm - Capacité 1,9 litres - Dim. Produit 37,5x20,4 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,9
Poids du produit en kilogramme	1,84
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	3,68

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*



Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref. 244624, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbatières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2446-24
EAN de l'article	3574902446244
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 24 cm - Capacité 3,14 litres - Dim. Produit 46x24,2 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,14
Poids du produit en kilogramme	2,18
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	4,36

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*