



Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 12 cm

Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 12 cm Ref. 284312, de la collection M'TRADITION.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Ici déclinée en cuivre, matière d'excellence en cuisson, et monture bronze, la maison normande fabrique cet outil du quotidien pour vous apporter les meilleurs résultats.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ... Elle est plurifonctionnelle.

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 Mauviel1830.

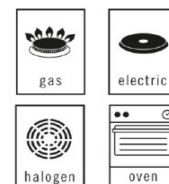
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

L'étamage Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2843-12
EAN de l'article	3574902843128
Dimensions	Diamètre : 12 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité : 0,9 litres - Dim Produit 25,3x12,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,9
Poids du produit en kilogramme	1,04
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,08

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.*



Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 14 cm

Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 14 cm Ref. 284314, de la collection M'TRADITION.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Ici déclinée en cuivre, matière d'excellence en cuisson, et monture bronze, la maison normande fabrique cet outil du quotidien pour vous apporter les meilleurs résultats.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ... Elle est plurifonctionnelle.

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 Mauviel1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, 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 Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2843-14
EAN de l'article	3574902843142
Dimensions	Diamètre : 14 cm - Hauteur: 7,9 cm - Capacité : 1,2 litres - Dim Produit 28,3x14,3 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,2
Poids du produit en kilogramme	1,32
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,64

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.*



Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 16 cm

Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 16 cm Ref. 284316, de la collection M'TRADITION.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Ici déclinée en cuivre, matière d'excellence en cuisson, et monture bronze, la maison normande fabrique cet outil du quotidien pour vous apporter les meilleurs résultats.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ... Elle est plurifonctionnelle.

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 Mauviel1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, 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 Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2843-16
EAN de l'article	3574902843166
Dimensions	Diamètre : 16 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité : 1,8 litres - Dim Produit 32,5x16,6 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,8
Poids du produit en kilogramme	1,68
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	3,36

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.*



Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 18 cm

Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 18 cm Ref. 284318, de la collection M'TRADITION.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Ici déclinée en cuivre, matière d'excellence en cuisson, et monture bronze, la maison normande fabrique cet outil du quotidien pour vous apporter les meilleurs résultats.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ... Elle est plurifonctionnelle.

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 Mauviel1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, 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 Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2843-18
EAN de l'article	3574902843180
Dimensions	Diamètre : 18 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité : 2,7 litres - Dim Produit 35,2x18,4 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,7
Poids du produit en kilogramme	1,98
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	3,96

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.*



Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 20 cm

Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 20 cm Ref. 284320, de la collection M'TRADITION.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Ici déclinée en cuivre, matière d'excellence en cuisson, et monture bronze, la maison normande fabrique cet outil du quotidien pour vous apporter les meilleurs résultats.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ... Elle est plurifonctionnelle.

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 ; turbotières, 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.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2843-20
EAN de l'article	3574902843203
Dimensions	Diamètre : 20 cm - Hauteur: 11 cm - Capacité : 3,3 litres - Dim Produit 38,5x20,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,3
Poids du produit en kilogramme	2,56
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	5,12

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.*



Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 24 cm

Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 24 cm Ref. 284324, de la collection M'TRADITION.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Ici déclinée en cuivre, matière d'excellence en cuisson, et monture bronze, la maison normande fabrique cet outil du quotidien pour vous apporter les meilleurs résultats.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ... Elle est plurifonctionnelle.

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 Mauviel1830.

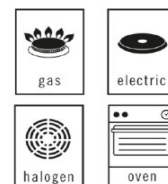
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

L'étamage Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2843-24
EAN de l'article	3574902843241
Dimensions	Diamètre : 24 cm - Capacité : 6,04 litres - Dim Produit 48,5x24,6 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	6,04
Poids du produit en kilogramme	3,98
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	7,96

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.*



Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 28 cm

Casserole cuivre martelé monture bronze diamètre 28 cm Ref. 284328, de la collection M'TRADITION.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Ici déclinée en cuivre, matière d'excellence en cuisson, et monture bronze, la maison normande fabrique cet outil du quotidien pour vous apporter les meilleurs résultats.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ... Elle est plurifonctionnelle.

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 Mauviel1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, 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 Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2843-28
EAN de l'article	3574902843280
Dimensions	Diamètre : 28 cm - Capacité : 9 litres - Dim Produit 55x28,3 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	9
Poids du produit en kilogramme	5,24
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	10,48

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.*