

## Sauteuse évasée cuivre lisse monture bronze diamètre 16 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture bronze diamètre 16 cm Ref. 284616, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, à bords évasés 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 ...

Ici décliné en cuivre et monture bronze, cet ustensile de cuisson deviendra vite indispensable.

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.

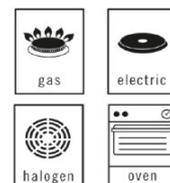
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé 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	2846-16
EAN de l'article	3574902846167
Dimensions	Diamètre : 16 cm - Hauteur: 16 cm - Capacité : 1 litre - Dim Produit 31x16,2 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
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 bronze diamètre 18 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture bronze diamètre 18 cm Ref. 284618, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, à bords évasés 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 ...

Ici décliné en cuivre et monture bronze, cet ustensile de cuisson deviendra vite indispensable.

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.

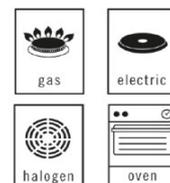
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé 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	2846-18
EAN de l'article	3574902846181
Dimensions	Diamètre : 18 cm - Hauteur: 18 cm - Capacité : 1,48 litres - Dim Produit 35x18,4 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
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 bronze diamètre 20 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture bronze diamètre 20 cm Ref. 284620, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, à bords évasés 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 ...

Ici décliné en cuivre et monture bronze, cet ustensile de cuisson deviendra vite indispensable.

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.

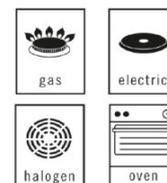
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé 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	2846-20
EAN de l'article	3574902846204
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 bronze
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 bronze diamètre 24 cm

Sauteuse évasée cuivre lisse monture bronze diamètre 24 cm Ref. 284624, de la collection M'TRADITION.

La sauteuse évasée est un outil polyvalent, à bords évasés 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 ...

Ici décliné en cuivre et monture bronze, cet ustensile de cuisson deviendra vite indispensable.

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	2846-24
EAN de l'article	3574902846242
Dimensions	Diamètre : 24 cm - Hauteur: 24 cm - Capacité : 3,14 litres - Dim Produit 46x24,2 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
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.*