

Moule à canelé cuivre étamé diamètre 3,5 cm

Moule à canelé cuivre étamé diamètre 3,5 cm Ref 418035 de la collection M'Passion.

Célèbre spécialité de la région bordelaise, le canelé est un petit gâteau strié à pâte souple et tendre, au parfum de vanille et de rhum; Sa cuisson spécifique crée une délicieuse croûte caramélisée, toujours réussie dans les moules Mauviel 1830.

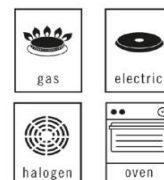
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	4180-35
EAN de l'article	3574904180351
Dimensions	Diamètre 3,5 cm
Matière	Cuivre étamé - Epaisseur 1 mm
Utilisation	Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	cuivre étamé
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Moule à canelé cuivre étamé diamètre 4,5 cm

Moule à canelé cuivre étamé diamètre 4,5 cm Ref 418045 de la collection M'Passion.

Célèbre spécialité de la région bordelaise, le canelé est un petit gâteau strié à pâte souple et tendre, au parfum de vanille et de rhum; Sa cuisson spécifique crée une délicieuse croûte caramélisée, toujours réussie dans les moules Mauviel 1830.

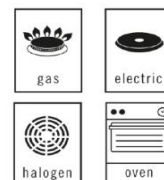
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	4180-45
EAN de l'article	3574904180450
Dimensions	Diamètre 4,5 cm
Matière	Cuivre étamé - Epaisseur 1 mm
Utilisation	Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	cuivre étamé
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Moule à canelé cuivre étamé diamètre 5,5 cm

Moule à canelé cuivre étamé diamètre 5,5 cm Ref 418055 de la collection M'Passion.

Célèbre spécialité de la région bordelaise, le canelé est un petit gâteau strié à pâte souple et tendre, au parfum de vanille et de rhum; Sa cuisson spécifique crée une délicieuse croûte caramélisée, toujours réussie dans les moules Mauviel 1830.

La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	4180-55
EAN de l'article	3574904180559
Dimensions	Diamètre 5,5 cm - Hauteur: 5,5 cm - Capacité: 0,2 litres
Matière	Cuivre étamé - Epaisseur 1 mm
Utilisation	Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,2
Poids du produit en kilogramme	0,08
Composition intérieure	cuivre étamé
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*