

## Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox Diamètre 24 cm Ref 451240 de la collection M'Passion.

Mauviel1830 décline pour le plaisir de tous une large gamme de bassines à confitures, récipient large et profond qui va vous permettre de réaliser des confitures maison 100% naturelles. Préparez les fruits, Mauviel1830 se charge de la cuisson.

La Manufacture Mauviel1830 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	4512-40
EAN de l'article	3574904512404
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 9,5 cm - Capacité: 3,4 litres
Matière	Cuivre lisse - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,4
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	cuivre
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.*



## Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox diamètre 30 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox Diamètre 30 cm Ref 451300 de la collection M'Passion.

Mauviel1830 décline pour le plaisir de tous une large gamme de bassines à confitures, récipient large et profond qui va vous permettre de réaliser des confitures maison 100% naturelles. Préparez les fruits, Mauviel1830 se charge de la cuisson.

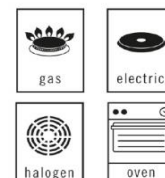
La Manufacture Mauviel1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	4513-00
EAN de l'article	3574904513005
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur 10 cm - Capacité : 5,9 litres
Matière	Cuivre lisse - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	cuivre
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.*



## Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox diamètre 36 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox Diamètre 36 cm Ref 451350 de la collection M'Passion.

Mauviel1830 décline pour le plaisir de tous une large gamme de bassines à confitures, récipient large et profond qui va vous permettre de réaliser des confitures maison 100% naturelles. Préparez les fruits, Mauviel1830 se charge de la cuisson.

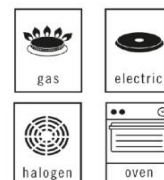
La Manufacture Mauviel1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	4513-50
EAN de l'article	3574904513500
Dimensions	Diamètre 36 cm - Hauteur: 12 cm - Capacité: 9 litres
Matière	Cuivre lisse - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	9
Poids du produit en kilogramme	3,4
Composition intérieure	cuivre
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.*



## Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox diamètre 40 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture fonte d'inox Diamètre 40 cm Ref 450400 de la collection M'Passion.

Mauviel1830 décline pour le plaisir de tous une large gamme de bassines à confitures, récipient large et profond qui va vous permettre de réaliser des confitures maison 100% naturelles. Préparez les fruits, Mauviel1830 se charge de la cuisson.

La Manufacture Mauviel1830 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	4504-00
EAN de l'article	3574904504003
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur 14 cm - Capacité: 13,8 litres
Matière	Cuivre lisse - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	13,8
Poids du produit en kilogramme	3,95
Composition intérieure	cuivre
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.*