

Bassine à confiture cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref 471240 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.

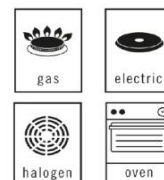
La Manufacture Mauviel1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	4712-40
EAN de l'article	3574904712401
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 9 cm
Matière	Cuivre lisse - Monture finition fonte par électrolyse
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 finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm Ref 471300 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.

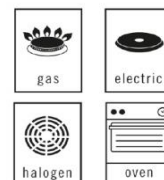
La Manufacture Mauviel1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes 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	4713-00
EAN de l'article	3574904713005
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur 10 cm
Matière	Cuivre lisse - Monture finition fonte par électrolyse
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 finition fonte par électrolyse diamètre 36 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 36 cm Ref 471350 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 gourmards. 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	4713-50
EAN de l'article	3574904713500
Dimensions	Diamètre 36 cm - Hauteur: 12 cm - Capacité: 9 litres
Matière	Cuivre lisse - Monture finition fonte par électrolyse
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 finition fonte par électrolyse diamètre 40 cm

Bassine à confiture cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 40 cm Ref 471400 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	4714-00
EAN de l'article	3574914714006
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur 14 cm - Capacité: 13,8 litres
Matière	Cuivre lisse - Monture finition fonte par électrolyse
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.*