



Sauteuse évasée cuivre inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 9 cm

Sauteuse évasée cuivre inox bilaminé monture fonte d'inox Diamètre 9 cm Ref 613005 de la collection M'Minis.

Mauviel1830 met les petits plats dans les grands avec la collection M'Minis, fabriquée avec la même exigence que les ustensiles de cuisson classiques. La maison normande laisse ainsi libre cours à l'imagination de tous, chefs et amateurs de nouvelles idées. Novateurs et uniques, ces ustensiles minis offrent de nombreuses possibilités. Pour les repas de fête ou les tête-à-tête, en inox ou en cuivre, avec une monture bronze ou une monture inox, la collection M'Minis se décline selon vos goûts.

Les minis en cuivre sont composées de 80% d'inox et de 20 % de cuivre. Les minis en inox sont fabriquées à partir d'inox magnétique, d'une épaisseur de 1mm. Dédiées au service en salle et chéries par les restaurateurs, elles sont parfaites pour la présentation des sauces et les accompagnements.

Une exclusivité Mauviel1830.

Collection	M'Minis
Référence de l'article	6130-05
EAN de l'article	3574906130057
Dimensions	Diamètre 9 cm - Hauteur: 5 cm - Capacité: 0,14 litres - Dim produit 18,5x8,7 cm
Matière	Cuivre inox bilaminé - Epaisseur 1 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,14
Poids du produit en kilogramme	0,2
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,4

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.*