

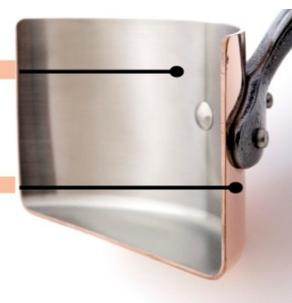


Couche 1 : acier inoxydable

Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couche 2 : cuivre

Extérieur cuivre poli assurant une conductibilité rapide et uniforme de la chaleur



Poêle à crêpes cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm

Poêle à crêpes cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm Ref 646030 de la collection M'150c.

Dans le respect des traditions culinaires normandes, la maison Mauviel 1830 propose une poêle spécifique parfaitement adaptée à la réalisation de galettes et de crêpes. Décliné ici en cuivre inox bilaminé, cet ustensile vous permettra de réussir toutes vos recettes grâce aux performances du cuivre lors de la cuisson : une diffusion de chaleur identique sur toute la surface de cuisson.

La collection M'HERITAGE est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur rapidement et uniformément ce qui confère à la ligne une grande qualité en cuisson.

La collection, composée à 90% de cuivre et 10% d'inox, est proposée en différentes montures et en deux épaisseurs, pour que chacun puisse y trouver l'ustensile culinaire adapté à ses usages et à ses goûts.

Collection	M'150c
Référence de l'article	6460-30
EAN de l'article	3574906460307
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur: 2,5 cm - Capacité: 1,6 litres - Dim produit 54,5x31,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,6
Poids du produit en kilogramme	1,42
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	56x34x10
Poids du colis en kilogramme	1,92

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.*