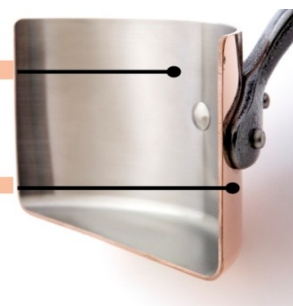


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm

Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm Ref 680216 de la collection M'250b.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,5 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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.

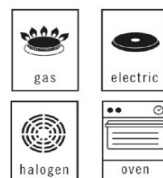
Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur rapidement et uniformément ce qui confère à la ligne une grande qualité en cuisson.

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6802-16
EAN de l'article	3574906802169
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 5,4 cm - Capacité: 0,96 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,96
Poids du produit en kilogramme	1,06
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	1,26

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.*

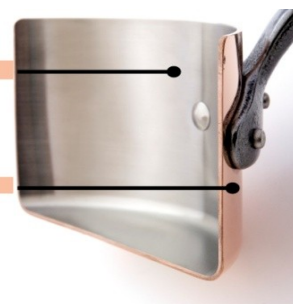


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm

Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm Ref 680220 de la collection M'250b.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,5 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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.

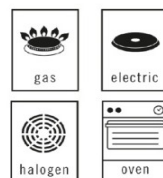
Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur rapidement et uniformément ce qui confère à la ligne une grande qualité en cuisson.

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6802-20
EAN de l'article	3574906802206
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 1,84 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,84
Poids du produit en kilogramme	1,66
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	2,01

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.*

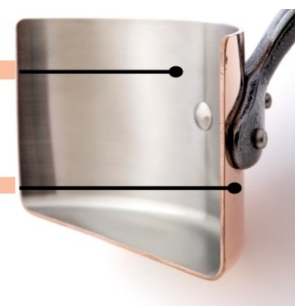


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm

Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm Ref 680224 de la collection M'250b.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,5 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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.

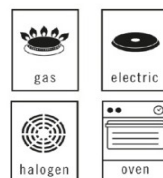
Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur rapidement et uniformément ce qui confère à la ligne une grande qualité en cuisson.

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6802-24
EAN de l'article	3574906802244
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3,12 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,12
Poids du produit en kilogramme	2,64
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	3,24

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.*

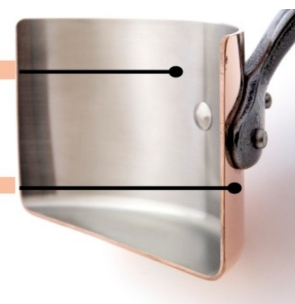


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 28 cm

Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 28 cm Ref 680228 de la collection M'250b.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,5 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6802-28
EAN de l'article	3574906802282
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur : 8 cm - Capacité: 4,9 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	4,9
Poids du produit en kilogramme	3,98
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	58x37x17,5
Poids du colis en kilogramme	4,78

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.*