

## Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 20 cm

Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 20 cm Ref. 214820, de la collection M'TRADITION.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes, avec un diamètre équivalent à sa hauteur, règle élémentaire dans la fabrication de ce produit et respectée par la maison normande. Ainsi, elle sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. Dans la tradition culinaire et grâce à l'excellence des matériaux choisis, cuivre et bronze, cet ustensile est idéal pour les recettes mijotées et autres plats en sauce. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

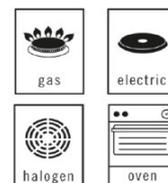
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2148-20
EAN de l'article	3574902148209
Dimensions	Diamètre : 20 cm - Hauteur: 20 cm - Capacité: 6,2 litres - Dim Produit 27,5x20 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	6,2
Poids du produit en kilogramme	2,3
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	4,6

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 matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 24 cm

Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 24 cm Ref. 214824, de la collection M'TRADITION.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes, avec un diamètre équivalent à sa hauteur, règle élémentaire dans la fabrication de ce produit et respectée par la maison normande. Ainsi, elle sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. Dans la tradition culinaire et grâce à l'excellence des matériaux choisis, cuivre et bronze, cet ustensile est idéal pour les recettes mijotées et autres plats en sauce. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

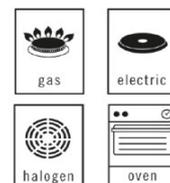
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2148-24
EAN de l'article	3574902148247
Dimensions	Diamètre : 24 cm - Hauteur : 24 cm - Capacité: 10,6 litres - Dim Produit 34x24 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	3,3
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	6,6

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 matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 28 cm

Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 28 cm Ref. 214828, de la collection M'TRADITION.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes, avec un diamètre équivalent à sa hauteur, règle élémentaire dans la fabrication de ce produit et respectée par la maison normande. Ainsi, elle sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. Dans la tradition culinaire et grâce à l'excellence des matériaux choisis, cuivre et bronze, cet ustensile est idéal pour les recettes mijotées et autres plats en sauce. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

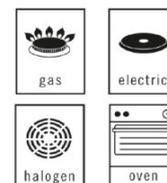
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2148-28
EAN de l'article	3574902148285
Dimensions	Diamètre : 28 cm - Hauteur : 28 cm - Capacité : 17 litres - Dim Produit 38x28,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	6
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	12

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 matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 32 cm

Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 32 cm Ref. 214832, de la collection M'TRADITION.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes, avec un diamètre équivalent à sa hauteur, règle élémentaire dans la fabrication de ce produit et respectée par la maison normande. Ainsi, elle sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. Dans la tradition culinaire et grâce à l'excellence des matériaux choisis, cuivre et bronze, cet ustensile est idéal pour les recettes mijotées et autres plats en sauce. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

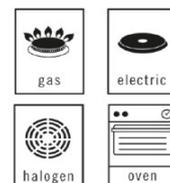
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2148-32
EAN de l'article	3574903148322
Dimensions	Diamètre : 32 cm - Hauteur : 32 cm - Capacité : 25 litres - Dim Produit 43x32 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	9,5
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	19

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 matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 36 cm

Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 36 cm Ref. 214836, de la collection M'TRADITION.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes, avec un diamètre équivalent à sa hauteur, règle élémentaire dans la fabrication de ce produit et respectée par la maison normande. Ainsi, elle sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. Dans la tradition culinaire et grâce à l'excellence des matériaux choisis, cuivre et bronze, cet ustensile est idéal pour les recettes mijotées et autres plats en sauce. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

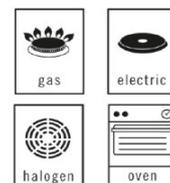
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2148-36
EAN de l'article	3574902148360
Dimensions	Diamètre 36 cm - Hauteur: 36,7 cm - Capacité: 39,3 litres - Dim Produit 50x36 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	12,5
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	25

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 matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 40 cm

Marmite traiteur cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 40 cm Ref. 214840, de la collection M'TRADITION.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes, avec un diamètre équivalent à sa hauteur, règle élémentaire dans la fabrication de ce produit et respectée par la maison normande. Ainsi, elle sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. Dans la tradition culinaire et grâce à l'excellence des matériaux choisis, cuivre et bronze, cet ustensile est idéal pour les recettes mijotées et autres plats en sauce. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Fabriquée dans le respect d'un savoir faire de près de deux siècles, la ligne M'TRADITION est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel 1830.

Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2148-40
EAN de l'article	3574902148407
Dimensions	Diamètre : 40 cm - Hauteur : 40 cm - Capacité : 50 litres - Dim Produit 54x40,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	15,5
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	31

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 matériau, puis rincer à l'eau tiède.