



Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 24 cm

Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 24 cm Ref. 215124, de la collection M'TRADITION.

La bassine à ragoût Mauviel 1830, également appelée cocotte, est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Dotée de deux anses signée de la manufacture normande, la prise en main est facile. Les matériaux choisis pour la fabrication de la bassine à ragoût Mauviel 1830 sont de première qualité et constituent la garantie d'une grande durabilité.

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 manufacture 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	2151-24
EAN de l'article	3574902151247
Dimensions	Diamètre : 24 cm - Hauteur: 7,2 cm - Capacité: 5,8 litres - Dim Produit 34,5x25 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,8
Poids du produit en kilogramme	3,8
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	7,6

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.*



Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 28 cm

Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 28 cm Ref. 215128, de la collection M'TRADITION.

La bassine à ragoût Mauviel 1830, également appelée cocotte, est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Dotée de deux anses signée de la manufacture normande, la prise en main est facile. Les matériaux choisis pour la fabrication de la bassine à ragoût Mauviel 1830 sont de première qualité et constituent la garantie d'une grande durabilité. 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 manufacture 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	2151-28
EAN de l'article	3574902151285
Dimensions	Diamètre : 28 cm - Hauteur: 9,4 cm - Capacité: 9,4 litres - Dim Produit 39x28,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	9,4
Poids du produit en kilogramme	4,9
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	9,8

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.*



Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 32 cm

Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 32 cm Ref. 215132, de la collection M'TRADITION.

La bassine à ragoût Mauviel 1830, également appelée cocotte, est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Dotée de deux anses signée de la manufacture normande, la prise en main est facile. Les matériaux choisis pour la fabrication de la bassine à ragoût Mauviel 1830 sont de première qualité et constituent la garantie d'une grande durabilité. 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 manufacture 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	2151-32
EAN de l'article	3574902151285
Dimensions	Diamètre : 32 cm - Hauteur: 12,5 cm - Capacité: 14,4 litres - Dim Produit 44x32,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 3 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	14,4
Poids du produit en kilogramme	6,3
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,5

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.*



Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 36 cm

Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 36 cm Ref. 215136, de la collection M'TRADITION.

La bassine à ragoût Mauviel 1830, également appelée cocotte, est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Dotée de deux anses signée de la manufacture normande, la prise en main est facile. Les matériaux choisis pour la fabrication de la bassine à ragoût Mauviel 1830 sont de première qualité et constituent la garantie d'une grande durabilité.

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 manufacture 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	2151-36
EAN de l'article	3574902151360
Dimensions	Diamètre : 36 cm - Hauteur: 21 cm - Dim Produit 49x37 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 3 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	8,5
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	17

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.*



Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 40 cm

Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 40 cm Ref. 215140, de la collection M'TRADITION.

La bassine à ragoût Mauviel 1830, également appelée cocotte, est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Dotée de deux anses signée de la manufacture normande, la prise en main est facile. Les matériaux choisis pour la fabrication de la bassine à ragoût Mauviel 1830 sont de première qualité et constituent la garantie d'une grande durabilité.

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 manufacture 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	2151-40
EAN de l'article	3574902151407
Dimensions	Diamètre : 40 cm - Hauteur: 22,5 cm - Dim Produit 53,5x40 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 3 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	9
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	18

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.*



Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 45 cm

Bassine à ragoût cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 45 cm Ref. 215145, de la collection M'TRADITION.

La bassine à ragoût Mauviel 1830, également appelée cocotte, est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Dotée de deux anses signée de la manufacture normande, la prise en main est facile. Les matériaux choisis pour la fabrication de la bassine à ragoût Mauviel 1830 sont de première qualité et constituent la garantie d'une grande durabilité.

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 manufacture 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	2151-45
EAN de l'article	3574902151452
Dimensions	Diamètre : 45 cm - Hauteur: 24,5 cm - Capacité: 37,5 litres - Dim Produit 59x45 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 3,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	37,6
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.*