

## Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 24 cm

Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 24 cm Ref. 215224, de la collection M'TRADITION.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau est utilisé pour les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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 Mauviel1830.

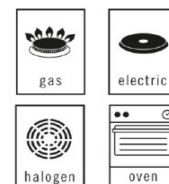
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

L'étamage Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Collection                     | M'TRADITION  |
| Référence de l'article         | 2152-24  |
| EAN de l'article               | 3574902152244  |
| Dimensions                     | Diamètre : 24 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité: 3 litres - Dim Produit 32x24,5 cm |
| Matière                        | cuivre martelé - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze                             |
| Utilisation                    | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle     |
| Capacité en litre              | 3  |
| Poids du produit en kilogramme | 3,05   |
| Composition intérieure         | Cuivre   |
| Finition du produit            | Martelé  |
| Taille du colis en centimètre  | emballage papier   |
| Poids du colis en kilogramme   | 6,1  |

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.*



## Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 28 cm

Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 28 cm Ref. 215228, de la collection M'TRADITION.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau est utilisé pour les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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 Mauviel1830.

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 Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Collection                     | M'TRADITION   |
| Référence de l'article         | 2152-28   |
| EAN de l'article               | 3574902152282   |
| Dimensions                     | Diamètre : 28 cm - Hauteur: 11 cm - Capacité: 5,6 litres - Dim Produit 38,5x28,5 cm |
| Matière                        | cuivre martelé - Epaisseur 3 mm - Monture bronze                                    |
| Utilisation                    | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle          |
| Capacité en litre              | 5,6   |
| Poids du produit en kilogramme | 4,25  |
| Composition intérieure         | Cuivre  |
| Finition du produit            | Martelé   |
| Taille du colis en centimètre  | emballage papier  |
| Poids du colis en kilogramme   | 8,5   |

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.*



## Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 32 cm

Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 32 cm Ref. 215232, de la collection M'TRADITION.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau est utilisé pour les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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 Mauviel1830.

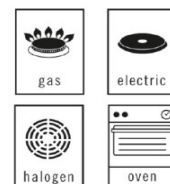
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

L'étamage Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Collection                     | M'TRADITION   |
| Référence de l'article         | 2152-32   |
| EAN de l'article               | 3574902152329   |
| Dimensions                     | Diamètre : 32 cm - Hauteur: 12 cm - Capacité: 9,4 litres - Dim Produit 43,5x32,5 cm |
| Matière                        | cuivre martelé - Epaisseur 3,5 mm - Monture bronze                                  |
| Utilisation                    | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle          |
| Capacité en litre              | 9,4   |
| Poids du produit en kilogramme | -   |
| Composition intérieure         | Cuivre  |
| Finition du produit            | Martelé   |
| Taille du colis en centimètre  | emballage papier  |
| Poids du colis en kilogramme   | 0   |

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.*



## Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 36 cm

Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 36 cm Ref. 215236, de la collection M'TRADITION.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau est utilisé pour les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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 Mauviel1830.

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 Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Collection                     | M'TRADITION   |
| Référence de l'article         | 2152-36   |
| EAN de l'article               | 3574902152367   |
| Dimensions                     | Diamètre : 36 cm - Hauteur: 13,8 cm - Capacité : 13 litres - Dim Produit 49x35,8 cm |
| Matière                        | cuivre martelé - Epaisseur 3,5 mm - Monture bronze                                  |
| Utilisation                    | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle          |
| Capacité en litre              | -   |
| Poids du produit en kilogramme | 8,1   |
| Composition intérieure         | Cuivre  |
| Finition du produit            | Martelé   |
| Taille du colis en centimètre  | emballage papier  |
| Poids du colis en kilogramme   | 16,2  |

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.*



## Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 40 cm

Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 40 cm Ref. 215240, de la collection M'TRADITION.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau est utilisé pour les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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 Mauviel1830.

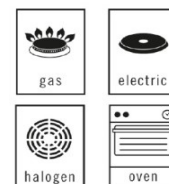
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

L'étamage Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Collection                     | M'TRADITION  |
| Référence de l'article         | 2152-40  |
| EAN de l'article               | 3574902152404  |
| Dimensions                     | Diamètre : 40 cm - Hauteur: 14,5 cm - Capacité: 17,3 litres - Dim Produit 53x40 cm |
| Matière                        | cuivre martelé - Epaisseur 3,5 mm - Monture bronze                                 |
| Utilisation                    | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle         |
| Capacité en litre              | 17,3   |
| 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.*



## Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre diamètre 45 cm

Rondeau cuivre martelé monture bronze couvercle cuivre Diamètre 45 cm Ref. 215245, de la collection M'TRADITION.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau est utilisé pour les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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 Mauviel1830.

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 Mauviel1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Collection                     | M'TRADITION   |
| Référence de l'article         | 2152-45   |
| EAN de l'article               | 3574902152459   |
| Dimensions                     | Diamètre : 45 cm - Hauteur : 15 cm - Capacité: 22,5 litres - Dim Produit 57,5x45 cm |
| Matière                        | cuivre martelé - Epaisseur 3,5 mm - Monture bronze                                  |
| Utilisation                    | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle          |
| Capacité en litre              | 22,4  |
| Poids du produit en kilogramme | 10  |
| Composition intérieure         | Cuivre  |
| Finition du produit            | Martelé   |
| Taille du colis en centimètre  | emballage papier  |
| Poids du colis en kilogramme   | 20  |

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.*