

## Braisière rectangulaire cuivre martelé monture fonte d'inox couvercle emboîtant 29x16 cm

Braisière rectangulaire cuivre martelé monture fonte d'inox couvercle emboîtant Dimensions 29x16 Ref. 215330, de la collection M'TRADITION.

La braisière Mauviel 1830 est un ustensile de cuisson hors du commun, qui permet de braiser de grosses pièces de viande. De forme rectangulaire, martelé, elle s'affiche comme une pièce d'exception, qui allie excellence et perfection en cuisson.

Parfaite pour une cuisine familiale et traditionnelle, la braisière Mauviel 1830 séduit les chefs comme les passionnés, pour toutes les savoureuses recettes qu'elle permet de réaliser.

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.

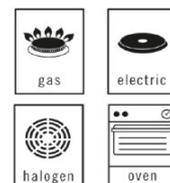
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2153-30
EAN de l'article	3574902152305
Dimensions	Dimensions : 29x16 cm - Hauteur 14 cm - Capacité 6,4 litres
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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.*



## Braisière rectangulaire cuivre martelé monture bronze couvercle emboîtant 32x19 cm

Braisière rectangulaire cuivre martelé monture bronze couvercle emboîtant Dimensions 32x19 Ref. 215332, de la collection M'TRADITION.

La braisière Mauviel 1830 est un ustensile de cuisson hors du commun, qui permet de braiser de grosses pièces de viande. De forme rectangulaire, martelé, elle s'affiche comme une pièce d'exception, qui allie excellence et perfection en cuisson.

Parfaite pour une cuisine familiale et traditionnelle, la braisière Mauviel 1830 séduit les chefs comme les passionnés, pour toutes les savoureuses recettes qu'elle permet de réaliser.

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.

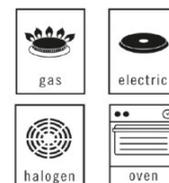
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2153-32
EAN de l'article	3574902153326
Dimensions	Dimensions 32x19 cm - Hauteur 18 cm - Capacité 10,5 litres - Dim. Produit 43x23,5 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	12
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.*



## Braisière rectangulaire cuivre martelé monture bronze couvercle emboîtant 36x21 cm

Braisière rectangulaire cuivre martelé monture bronze couvercle emboîtant Dimensions 36x21 Ref. 215336, de la collection M'TRADITION.

La braisière Mauviel 1830 est un ustensile de cuisson hors du commun, qui permet de braiser de grosses pièces de viande. De forme rectangulaire, martelé, elle s'affiche comme une pièce d'exception, qui allie excellence et perfection en cuisson.

Parfaite pour une cuisine familiale et traditionnelle, la braisière Mauviel 1830 séduit les chefs comme les passionnés, pour toutes les savoureuses recettes qu'elle permet de réaliser.

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.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2153-36
EAN de l'article	3574902153364
Dimensions	Dimensions 36x21 cm - Hauteur 20 cm - Capacité 14,4 litres - Dim. Produit 47,5x22 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	14,9
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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.*