

Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze dimensions 35x25 cm

Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze Dimensions 35x25 cm Ref. 215535, de la collection M'TRADITION.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Déclinée ici en cuivre, cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts. Une cuisson hors du commun dans un ustensile d'exception.

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	2155-35
EAN de l'article	3574902155351
Dimensions	35x25 cm - Dimensions avec poignées 41x26 cm - Hauteur: 6,8 cm - Capacité : 5,6 litres
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,6
Poids du produit en kilogramme	4,1
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	4,1

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.*



Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze dimensions 40x30 cm

Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze Dimensions 40x30 cm Ref. 215540, de la collection M'TRADITION.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Déclinée ici en cuivre, cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts. Une cuisson hors du commun dans un ustensile d'exception.

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.

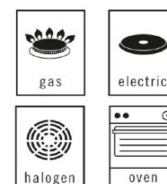
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé 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	2155-40
EAN de l'article	3574902155405
Dimensions	40x30 cm - Dimensions avec poignées 46x31 cm - Hauteur: 7,9 cm - Capacité : 8,5 litres
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	8,5
Poids du produit en kilogramme	5,3
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	5,3

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.*



Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze dimensions 45x35 cm

Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze Dimensions 45x35 cm Ref. 215545, de la collection M'TRADITION.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Déclinée ici en cuivre, cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts. Une cuisson hors du commun dans un ustensile d'exception.

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	2155-45
EAN de l'article	3574902155450
Dimensions	45x35 cm - Dimensions avec poignées 51x36 cm - Hauteur: 8,1 cm - Capacité : 12,3 litres
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	12,3
Poids du produit en kilogramme	7
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	7

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.*



Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze dimensions 60x45 cm

Plaque à rôtir cuivre lisse monture bronze Dimensions 60x45 cm Ref. 215560, de la collection M'TRADITION.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Déclinée ici en cuivre, cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts. Une cuisson hors du commun dans un ustensile d'exception.

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	2155-60
EAN de l'article	3574902155603
Dimensions	60x45 cm - Dimensions avec poignées 66x46 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 3 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	13
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	13

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.*