



## Turbotière cuivre martelé monture bronze grille et couvercle dimensions 50x40 cm

Turbotière cuivre martelé monture bronze grille et couvercle Dimensions 50x40 cm Ref. 216150, de la collection M'TRADITION.

La turbotière Mauviel 1830 est un outil culinaire en forme de losange dédié à la cuisson des turbots et autres poissons plats et larges. Cette forme originale et spécifique confère à cet ustensile un attrait tout à fait singulier, au delà de ses performances : Mauviel 1830 est la dernière manufacture à fabriquer la turbotière. Cuisson traditionnelle et alchimie des matières, votre turbot ou autre poisson préparé dans cette turbotière aura un goût unique. Parfaite pour une cuisine familiale et traditionnelle, la braisière Mauviel 1830 plaît aux chefs comme aux 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'étagage 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	2161-50
EAN de l'article	3574902161505
Dimensions	Dimensions 50x40 cm - Hauteur 10,7 cm - Capacité 13 litres - Dim Produit 56x44 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 1,2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	13
Poids du produit en kilogramme	7,72
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	15,44

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.*