



## Pomme-vapeur cuivre monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Pomme-vapeur monture fonte d'inox diamètre 16 cm Ref. 218315, de la collection M'TRADITION.

Le Pomme-vapeur Mauviel1830 est un ustensile dédié à la cuisson vapeur des pommes de terre : explorez toutes les recettes autour de ce tubercule comestible savoureux ! Cet outil de cuisson vous livre la meilleure cuisson de la pomme de terre, grâce à un système ingénieux de cuisson vapeur. Son esthétique permet un service à table remarqué et hors du commun, dès que la cuisson est terminée. Les pommes de terre restent chaudes et les gourmands peuvent les déguster tout au long du repas à une température parfaite.

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 étagé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étagage 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         | 2183-15                                                                      |
| EAN de l'article               | 3574902184252                                                                |
| Dimensions                     | Diamètre 16 cm - Hauteur 21 cm - Capacité 2,7 litres - Dim. Produit 20x18 cm |
| Matière                        | Cuivre poli - Epaisseur 1,2 mm - Monture inox                                |
| Utilisation                    | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle   |
| Capacité en litre              | 2,7                                                                          |
| Poids du produit en kilogramme | 1,35                                                                         |
| Composition intérieure         | Cuivre                                                                       |
| Finition du produit            | Poli                                                                         |
| Taille du colis en centimètre  | emballage papier                                                             |
| Poids du colis en kilogramme   | 1,35                                                                         |

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.