



Poissonnière cuivre martelé monture fonte d'inox grille et couvercle dimensions 25x10 cm

Poissonnière cuivre martelé monture fonte d'inox grille et couvercle Dimensions 25x10 cm Ref. 218425, de la collection M'TRADITION.

La poissonnière Mauviel 1830 est un ustensile de cuisson de forme allongée pour faire cuire le poisson. Au delà de sa forme atypique et totalement dédiée, cet ustensile est un concentré de performance et d'excellence, qualités indéniables du cuivre. A utiliser absolument pour obtenir le meilleur résultat, dans la tradition culinaire française.

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	2184-25
EAN de l'article	3574902184252
Dimensions	Dimensions 25 x 10 cm - Hauteur 8 cm - Capacité 1,6 litres - Dim. produit 27x10 cm
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 1,2 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,6
Poids du produit en kilogramme	1,6
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	0
Poids du colis en kilogramme	1,6

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.*