



## Truitière cuivre martelé monture bronze grille et couvercle dimensions 40x14 cm

Truitière cuivre martelé monture bronze grille et couvercle Dimensions 40x14 cm Ref. 218440, de la collection M'TRADITION.

La truitière Mauviel1830 est un ustensile dédié à la cuisson de la truite ou autres poissons de forme similaire : explorez toutes les recettes autour du poisson ! Cet outil de cuisson se prête à toutes les audaces pour vous livrer la meilleure cuisson, grâce à son principal composant, le cuivre, traditionnel et performant en cuisine.

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'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	2184-40
EAN de l'article	3574902184252
Dimensions	Dimensions 40x14 cm - Capacité : 5,6 litres
Matière	Cuivre martelé - Epaisseur 1,2 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,6
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0

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.*