

Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 26 cm

Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 26 cm Ref 219101 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

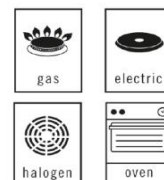
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmets. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-01
EAN de l'article	3574902191014
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur 13 cm - Capacité: 4,8 litres - Dim Produit 34,5x27,5 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	4,8
Poids du produit en kilogramme	1,6
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 30 cm

Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 30 cm Ref 219102 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

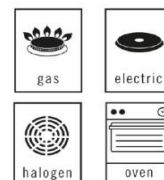
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-02
EAN de l'article	3574902191021
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur 15 cm - Capacité: 7,35 litres - Dim Produit 39x31,5 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	7,35
Poids du produit en kilogramme	1,3
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 35 cm

Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 35 cm Ref 219103 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

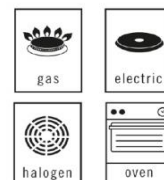
La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-03
EAN de l'article	3574902191038
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur 18 cm - Capacité: 8,05 litres - Dim Produit 46x37 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	8,05
Poids du produit en kilogramme	2,4
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 40 cm

Bassine à blancs d'oeufs cuivre monture bronze diamètre 40 cm Ref 219140 de la collection M'Passion.

Cette bassine en demi-sphère vous sera très utile pour le montage des blancs d'œufs ou des gâteaux ... Elle est également appréciée pour le bain-marie. Ici déclinée en de nombreux diamètres, cette bassine, appelée familièrement "cul de poule", saura trouver sa place en cuisine.

La Manufacture Mauviel 1830 a toujours fabriqué des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie mais également à tous les gourmands. Qu'ils soient en cuivre, en inox, en acier ou en aluminium, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite des desserts et autres recettes maison.

Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	2191-04
EAN de l'article	3574902191045
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur 20 cm - Capacité: 15,8 litres - Dim Produit 50,5x42 cm
Matière	Cuivre - Monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	15,8
Poids du produit en kilogramme	3,45
Composition intérieure	cuivre
Finition du produit	lisse
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*