



## Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm

Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm Ref. 244516, de la collection M'TRADITION.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Il permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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.

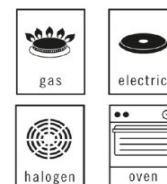
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé de ces ustensiles crée une alchimie unique avec les aliments.

L'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2445-16
EAN de l'article	3574902445162
Dimensions	Diamètre : 16 cm - Hauteur: 5,7 cm - Capacité : 1 litre - Dim Produit 32x16,3 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du produit en kilogramme	1,16
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,32

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.*



## Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 18 cm

Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 18 cm Ref. 244518, de la collection M'TRADITION.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Il permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2445-18
EAN de l'article	3574902445186
Dimensions	Diamètre : 18 cm - Capacité : 1,38 litres - Dim Produit 34x18,2 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,38
Poids du produit en kilogramme	1,52
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	3,04

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.*



## Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm

Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm Ref. 244520, de la collection M'TRADITION.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Il permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2445-20
EAN de l'article	3574902445209
Dimensions	Diamètre : 20 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité : 2,9 litres - Dim Produit 37x20 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,9
Poids du produit en kilogramme	1,74
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	3,48

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.*



## Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm

Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref. 244524, de la collection M'TRADITION.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Il permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2445-24
EAN de l'article	3574902445247
Dimensions	Diamètre : 24 cm - Hauteur: 7,5 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 2,5 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
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.*



## Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm

Plat à sauter cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm Ref. 244528, de la collection M'TRADITION.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Il permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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'étamage Mauviel 1830 se fait par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb. Cette collection se décline en monture bronze ou en monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'TRADITION
Référence de l'article	2445-28
EAN de l'article	3574902445285
Dimensions	Diamètre : 28 cm
Matière	Cuivre lisse - Epaisseur 3 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Cuivre
Finition du produit	Poli
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.*