

Poêle ronde cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 22 cm

Poêle ronde cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 22 cm Ref. 246322, de la collection M'TRADITION.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; Déclinée ici en cuivre et monture finition fonte par électrolyse, les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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.

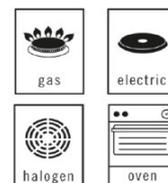
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

| | |
|--------------------------------|---|
| Collection | M'TRADITION |
| Référence de l'article | 2463-22 |
| EAN de l'article | 3574902463227 |
| Dimensions | Diamètre : 22 cm - Hauteur: 3,5 cm - Capacité : 0,9 litres - Dim Produit 40,5x22 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 | 0,9 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,34 |
| Composition intérieure | Cuivre |
| Finition du produit | Poli |
| Taille du colis en centimètre | emballage papier |
| Poids du colis en kilogramme | 2,68 |

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.*



Poêle ronde cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 26 cm

Poêle ronde cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 26 cm Ref. 246326, de la collection M'TRADITION.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; Déclinée ici en cuivre et monture finition fonte par électrolyse, les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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.

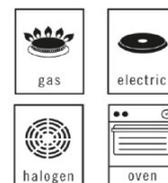
Elle se compose d'ustensiles de cuisson classiques mais aussi de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé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

| | |
|--------------------------------|---|
| Collection | M'TRADITION |
| Référence de l'article | 2463-26 |
| EAN de l'article | 3574902463265 |
| Dimensions | Diamètre : 26 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité : 1,9 litres - Dim Produit 48x26 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 | 1,9 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,9 |
| Composition intérieure | Cuivre |
| Finition du produit | Poli |
| Taille du colis en centimètre | emballage papier |
| Poids du colis en kilogramme | 3,8 |

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.*



Poêle ronde cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm

Poêle ronde cuivre lisse monture finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm Ref. 246330, de la collection M'TRADITION.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; Déclinée ici en cuivre et monture finition fonte par électrolyse, les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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.

| | |
|--------------------------------|---|
| Collection | M'TRADITION |
| Référence de l'article | 2463-30 |
| EAN de l'article | 3574902463302 |
| Dimensions | Diamètre : 30 cm - Hauteur: 4,5 cm - Capacité : 2,9 litres - Dim Produit 54,5x31 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 | 2,6 |
| Composition intérieure | Cuivre |
| Finition du produit | Poli |
| Taille du colis en centimètre | emballage papier |
| Poids du colis en kilogramme | 5,2 |

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.*