



Poêle à blinis tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 12 cm

Poêle à blinis tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 12 cm Ref 365212 de la collection M'Steel. Cette mini poêle est un ustensile de cuisson original et pratique pour les petites préparations comme les blinis, les pancakes, les oeufs...

La collection M'STEEL de Mauviel1830 est une collection en acier carbone, 100% naturelle, son usage est un vrai retour aux sources. L'acier est un excellent conducteur thermique qui vous permettra de cuisiner sainement.

De forte épaisseur, cette collection s'adapte à tous les feux y compris l'induction. Les rivets des montures sont en acier inoxydable 18/10 de forte section matés sous presse. Très robuste, la ligne M'STEEL offre une qualité professionnelle; elle permet une parfaite diffusion de la chaleur. Une fois le culottage effectué par procédé naturel, étape indispensable pour un usage optimisé, les ustensiles ont les mêmes propriétés que les ustensiles avec un revêtement anti-adhésif. Naturellement protégée grâce à la cire d'abeille, cette collection ne risquera aucune oxydation.

Culottage : Avant la première utilisation, culottez votre ustensile de cuisson. Pour cela, versez un filet d'huile d'olive sur le fond, posez à feu vif et laissez frissoter. Dès que l'huile fume, jetez là, essuyez avec un essuie-tout sans laver. Répétez plusieurs fois pour protéger votre ustensile.

Collection	M'STEEL
Référence de l'article	3652-12
EAN de l'article	3574903652125
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur : 3,7 cm
Matière	Tôle acier - Epaisseur 1,2 à 3 mm - Monture queue feuillard gravée
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier carbone
Finition du produit	Bord droit
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Ne lavez pas votre ustensile avec un produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre ustensile, cette pellicule n'est pas de la saleté, elle lui permettra de devenir anti-adhésif. Avant de ranger votre ustensile, veillez à bien le sécher et le graisser avec un peu d'huile d'olive.