



Moulin à gelée en fil inox diamètre 20 cm

Moulin à gelée en fil inox Diamètre 20 cm Ref 449001 de la collection M'Passion.

Ustensile indispensable pour réaliser vos gelées, il fait partie de la large gamme Mauviel1830 pour réussir toutes vos préparations sucrées.

La Manufacture Mauviel1830 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	4490-01
EAN de l'article	3574904490016
Dimensions	Dimensions : Diamètre 20 cm - Hauteur: 20 cm
Matière	Inox
Utilisation	Accessoire - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,5
Composition intérieure	acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs. Un revêtement anti-adhésif, même des plus performants, doit être traité avec soin. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques.