



Sauteuse évasée inox monture fonte d'inox diamètre 9 cm

Sauteuse évasée inox monture fonte d'inox Diamètre 9 cm Ref 513005 de la collection M'Minis.

Mauviel1830 met les petits plats dans les grands avec la collection M'Minis, fabriquée avec la même exigence que les ustensiles de cuisson classiques. La maison normande laisse ainsi libre cours à l'imagination de tous, chefs et amateurs de nouvelles idées. Novateurs et uniques, ces ustensiles minis offrent de nombreuses possibilités. Pour les repas de fête ou les tête-à-tête, en inox ou en cuivre, avec une monture bronze ou une monture inox, la collection M'Minis se décline selon vos goûts.

Les minis en cuivre sont composées de 80% d'inox et de 20 % de cuivre. Les minis en inox sont fabriquées à partir d'inox magnétique, d'une épaisseur de 1mm. Dédiées au service en salle et chéries par les restaurateurs, elles sont parfaites pour la présentation des sauces et les accompagnements.

Une exclusivité Mauviel1830.

| | |
|--------------------------------|---|
| Collection | M'Minis |
| Référence de l'article | 5130-05 |
| EAN de l'article | 3574905130058 |
| Dimensions | Diamètre 9 cm - Hauteur: 5 cm - Capacité: 0,14 litres - Dim produit 18,5x8,7 cm |
| Matière | Inox magnétique - Epaisseur 1 mm - Monture fonte d'inox |
| Utilisation | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | 0,14 |
| Poids du produit en kilogramme | 0,15 |
| Composition intérieure | Acier inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | poli |
| Taille du colis en centimètre | emballage papier |
| Poids du colis en kilogramme | 0,3 |

Conseils d'entretien

Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox et ne pas utiliser de limaille de fer. Pour redonner du brillant à vos Minis inox, utiliser Inobrill, spécialement conçu pour l'entretien des ustensiles en inox.