

Bassine à confiture inox monture fonte d'inox diamètre 30 cm

Bassine à confiture inox monture fonte d'inox diamètre 30 cm Ref 524530 de la collection M'Passion.

Mauviel1830 décline pour le plaisir de tous une large gamme de bassines à confitures, récipient large et profond qui va vous permettre de réaliser des confitures maison 100% naturelles. Préparez les fruits, Mauviel1830 se charge de la cuisson.

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.

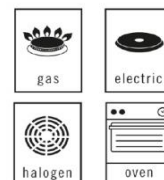
Les ustensiles de la collection M'PASSION, aussi efficaces qu'esthétiques, incarnent toute la passion et le savoir-faire culinaires de Mauviel 1830.

Collection	M'Passion
Référence de l'article	5245-30
EAN de l'article	3574905245301
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur: 32 cm - Capacité: 6,3 litres - Dim Produit 42,5x32 cm
Matière	Inox - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	6,3
Poids du produit en kilogramme	1,72
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.



Bassine à confiture inox monture fonte d'inox diamètre 36 cm

Bassine à confiture inox monture fonte d'inox diamètre 36 cm Ref 524536 de la collection M'Passion.

Mauviel1830 décline pour le plaisir de tous une large gamme de bassines à confitures, récipient large et profond qui va vous permettre de réaliser des confitures maison 100% naturelles. Préparez les fruits, Mauviel1830 se charge de la cuisson.

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	5245-36
EAN de l'article	3574905245400
Dimensions	Diamètre 36 cm - Hauteur: 12,2 cm - Capacité: 10 litres Dim Produit 49x37,5 cm
Matière	Inox - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	10
Poids du produit en kilogramme	2,25
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.