



Moule à soufflé cuivre diamètre 8 cm

Moule à soufflé en cuivre Diamètre 8 cm Ref 601008, de la collection Service en salle.

Petit ustensile de cuisson, ce moule à soufflé vous permettra de réaliser des accompagnements individuels, pour le plus grand plaisir de vos convives. Le cuivre vous assure d'excellentes performances également en petit format !

La Collection Service en salle par Mauviel 1830.

Forte de son expérience de la cuisson, Mauviel 1830 a exploré de nouveaux univers. Avec des accessoires de bar, des outils de préparation et une très belle ligne de service en salle, Mauviel 1830 répond à une nouvelle attente, aujourd'hui fondamentale, le service. Pour passer du fourneau à la table, il fallait allier pratique et esthétisme, performance et modernité. Riche de son savoir-faire, Mauviel 1830 l'a fait : au delà des fourneaux, la marque propose aujourd'hui des outils déjà essentiels à ceux qui les utilisent.

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Collection | Service en salle |
| Référence de l'article | 6010-08 |
| EAN de l'article | 3574806010083 |
| Dimensions | Diamètre 8 cm - Hauteur 4,5 cm - Capacité : 0,3 litres |
| Matière | Cuivre |
| Utilisation | Compatible four - Non compatible lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | - |
| Composition intérieure | Cuivre |
| Finition du produit | Brossé |
| Taille du colis en centimètre | emballage papier |
| Poids du colis en kilogramme | - |

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.*