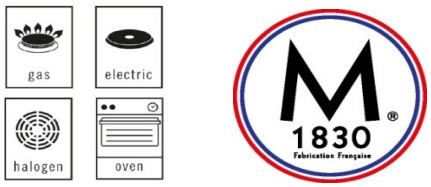

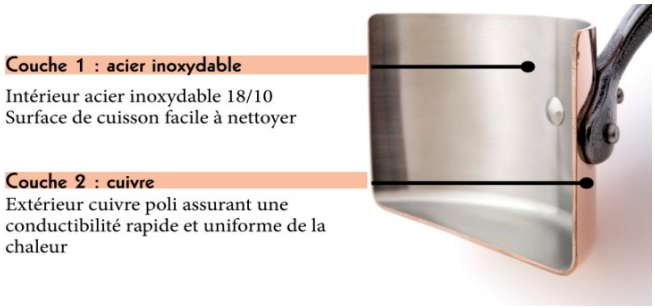

Plaque à rôtir cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox dimensions 30x22 cm

Plaque à rôtir cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox dimensions 30x22 cm Ref 601730 de la collection M'150s.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins et même de nombreux desserts. Pour la cuisson de la viande, il est possible de la saisir sur feu vif avant de la mettre au four, pour une cuisson optimale.

La collection M'HERITAGE est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur rapidement et uniformément ce qui confère à la ligne une grande qualité en cuisson.

La collection, composée à 90% de cuivre et 10% d'inox, est proposée en différentes montures et en deux épaisseurs, pour que chacun puisse y trouver l'ustensile culinaire adapté à ses usages et à ses goûts.

Collection	**M'150s**
Référence de l'article	6117-30
EAN de l'article	3574906017300
Dimensions	30x22 cm - Dim avec poignées : 38x23 cm - Hauteur: 6,1 cm - Capacité: 3,7 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité *en litre*	3,7
Poids du produit *en kilogramme*	2,12
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis *en centimètre*	43x27x12,5
Poids du colis en kilogramme	2,52
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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*

Plaque à rôtir cuivre triply monture fonte d'inox dimensions 35x25 cm

Plaque à rôtir triply - cuivre, aluminium et intérieur inox - monture fonte d'inox dimensions 35x25 cm Ref 601735 de la collection M'150s.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire au four un aliment à découvert avec peu de matière grasse. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins et même de nombreux desserts.
Pour la cuisson de la viande, il est possible de la saisir sur feu vif avant de la mettre au four, pour une cuisson optimale.

La collection M'HERITAGE utilise l'alliage triply pour ses plaques à rôtir de grandes tailles. Associé à l'aluminium, très conducteur et ultra léger, le cuivre et l'inox, deux matériaux également performants, apportent au produit un très bon équilibre. Le cuivre poli associé à l'inox et à l'aluminium renouvelle le plaisir de cuisiner. L'intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. L'alliage est composé précisément de 20% de cuivre, avec une épaisseur de 0,5mm, de 64% d'aluminium, épaisseur 1,6 mm et de 16% d'inox, avec une épaisseur de 0,4 mm.

La collection est proposée en différentes montures et en deux épaisseurs, pour que chacun puisse y trouver l'ustensile culinaire adapté à ses usages et à ses goûts.

Collection	**M'150s**
Référence de l'article	6017-35
EAN de l'article	3574906017358
Dimensions	35x25 cm - Dim avec poignées : 41x26 cm - Hauteur: 7 cm - Capacité: 5,2 litres
Matière	Cuivre triply - Epaisseur 2,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité *en litre*	5,2
Poids du produit *en kilogramme*	3,4
Composition intérieure	Inox
Finition du produit	Poli
Taille du colis *en centimètre*	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	4
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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*

Plaque à rôtir triply monture fonte d'inox dimensions 40x30 cm

Plaque à rôtir cuivre triply - cuivre, aluminium et intérieur inox - monture fonte d'inox dimensions 40x30 cm Ref 601741 de la collection M'150s.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire au four un aliment à découvert avec peu de matière grasse. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins et même de nombreux desserts.
Pour la cuisson de la viande, il est possible de la saisir sur feu vif avant de la mettre au four, pour une cuisson optimale.

La collection M'HERITAGE utilise l'alliage triply pour ses plaques à rôtir de grandes tailles. Associé à l'aluminium, très conducteur et ultra léger, le cuivre et l'inox, deux matériaux également performants, apportent au produit un très bon équilibre. Le cuivre poli associé à l'inox et à l'aluminium renouvelle le plaisir de cuisiner. L'intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. L'alliage est composé précisément de 20% de cuivre, avec une épaisseur de 0,5mm, de 64% d'aluminium, épaisseur 1,6 mm et de 16% d'inox, avec une épaisseur de 0,4 mm.

La collection est proposée en différentes montures et en deux épaisseurs, pour que chacun puisse y trouver l'ustensile culinaire adapté à ses usages et à ses goûts.

Collection	**M'150s**
Référence de l'article	6017-41
EAN de l'article	357490601741 19
Dimensions	40x30 cm - Dim avec poignées : 46x31 cm - Hauteur: 7,9 cm - Capacité: 8,2 litres
Matière	Cuivre triply - Epaisseur 2,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité *en litre*	8,2
Poids du produit *en kilogramme*	3,1
Composition intérieure	Inox
Finition du produit	Poli
Taille du colis *en centimètre*	51x33x15,5
Poids du colis en kilogramme	3,7
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 traitement, puis rincer à l'eau tiède.*