



Poêle ovale aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 35 cm

Poêle ovale aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 35 cm Ref 923035 de la collection M'Pure.

La poêle ovale est un ustensile de cuisson original, qui va faciliter la cuisson des poissons et des viandes longues. A chaque outil son usage et la poêle ovale illustre parfaitement cette idée : un ustensile adapté et dédié à chaque usage. La manufacture Mauviel1830 est attachée à ces multiples formes créées dans un souci de performance et de tradition culinaire.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques, l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9230-35
EAN de l'article	3574909230358
Dimensions	Diamètre 35 cm - Capacité: 3,75 litres - Dim Produit 54x23,3 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 4 à 5 mm - Monture queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,75
Poids du produit en kilogramme	1,22
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Nettoyez correctement votre ustensile en aluminium pour éliminer tous les résidus. Préparez un mélange d'eau et de citron - ou vinaigre - et faites bouillir l'eau pendant 10 minutes. Lorsque l'ustensile est propre et froid, frottez l'intérieur avec du bicarbonate et une éponge en acier inoxydable. Faire des mouvements doux de va-et-vient pour éviter toute rayure. Pour finir, utiliser un nettoyeur non abrasif ou un produit destiné à faire briller



Poêle ovale aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 35 cm

Poêle ovale aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 40 cm Ref 923040 de la collection M'Pure.

La poêle ovale est un ustensile de cuisson original, qui va faciliter la cuisson des poissons et des viandes longues. A chaque outil son usage et la poêle ovale illustre parfaitement cette idée : un ustensile adapté et dédié à chaque usage. La manufacture Mauviel1830 est attachée à ces multiples formes créées dans un souci de performance et de tradition culinaire.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôti et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques, l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9230-40
EAN de l'article	4074909230402
Dimensions	Diamètre 40 cm - Capacité: 2,4 litres - Dim Produit 58x25,5 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 4 à 5 mm - Monture queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,4
Poids du produit en kilogramme	1,5
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Nettoyez correctement votre ustensile en aluminium pour éliminer tous les résidus. Préparez un mélange d'eau et de citron - ou vinaigre - et faites bouillir l'eau pendant 10 minutes. Lorsque l'ustensile est propre et froid, frottez l'intérieur avec du bicarbonate et une éponge en acier inoxydable. Faire des mouvements doux de va-et-vient pour éviter toute rayure. Pour finir, utiliser un nettoyeur non abrasif ou un produit destiné à faire briller