



0300001597

Poêle cuivre-inox M150s, 20cm

Poêle professionnelle en cuivre avec intérieur inox bilaminé.

Epaisseur 1,5 mm.

Dimension de la poêle M150S : 20cm de diamètre.

Monture en fonte inox et fixation par rivets inox de forte section.

Extérieur poli.

Tout feux sauf induction.

Mauviel



La cuisson : Toute la **collection M'150 S** est conçue pour des **cuissons professionnelles** réalisées avec des **batteries en cuivre**. Salez seulement l'eau lorsqu'elle est à ébullition. Ne jamais surchauffez votre ustensile MAUVIEL à vide, vous risquez de l'endommager. Cuisinez toujours à feu doux. Le cuivre peut changer de couleur durant son utilisation et dans le temps mais garde toutes ses qualités de conductibilité. Si vous cuisinez au gaz, veillez à ce que la flamme ne déborde jamais du fond.

Nettoyage : Ne jamais nettoyer votre ustensile avec de l'eau de javel, cela peut le rendre inutilisable. Si des aliments ont tachés le fond de votre ustensile, faites le tremper dans une eau savonneuse bien chaude pour décoller les aliments. Pour redonner une jolie patine extérieure à votre ustensile, utilisez une pâte d'entretien Cuivre. Lavez votre ustensile à l'eau tiède avec une éponge douce et votre détergent. Puis appliquez la pâte sur l'ensemble du produit à l'aide d'une éponge, rincez et séchez votre ustensile avec un chiffon doux. Plus il vieillit, plus il embellit. N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'éponge abrasive. Compatible sur le gaz, plaque électrique, halogène et four.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	3 cm	Epaisseur	1,5 mm
Diamètre	20	Matière	Cuivre/Inox

Produit de la même gamme

0300001597	Poele cuivre-inox m150s ø 20cm
------------	--------------------------------