

---

# Assiettes plate 28 cm vert d'eau émaillées et bordure bronze



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence YH-426

EAN13 : -

CUP : -

caractéristiques du produit :

Composition: Acier émaillé

Diamètre: 280 mm

Hauteur: 22 mm

## Description brève du produit :

2 pièces | 28 x 28 x 2.2 cm | 270gr

Ajoutez une touche vintage à votre table avec ce **lot de grandes 2 assiettes plates** en acier émaillé robustes, de 28cm de diamètre, couleur vert d'eau et mouchetées.

Chaque assiette est ornée d'une bordure en acier inoxydable teintée bronze, créant un effet patiné.

La bordure en acier inoxydable a subi un traitement thermique pour obtenir une finition bronze patinée, avec des variations de teintes qui rendent chaque pièce unique.

Elles sont idéales pour les adeptes de la vie en mer à bord d'un bateau.

Quantité restante avant rupture définitive : 5 lots

## Description du produit :

---

## Caractéristiques

- Grande assiette plate en acier émaillé
- Texture mate lisse
- Couleur vert d'eau mouchetée noire avec bordure bronze
- Usage idéal pour un bateau
- Résistantes, légères, faciles à nettoyer

Référence  
YH-426

Diamètre  
280 mm

Hauteur  
22 mm

## Questions fréquemment posées

- 1. Comment nettoyer ces assiettes ?
  - Nous vous recommandons de privilégier le lavage à la main pour aider à maintenir l'apparence et le toucher originel des pièces et ainsi assurer sa longévité. Lors du lavage à la main, évitez d'utiliser des éponges ou des brosses abrasives.
- 2. Puis-je passer au micro-ondes ces assiettes plates ?
  - Non, l'émail contient du métal et ne convient pas au micro-ondes.

- 
- 3. Cette vaisselle peut-elle aller au four ?
    - Oui, l'émail est compatible avec le four jusqu'à 260°C.

### à savoir

L'émail est un matériau extrêmement durable et résistant. Mais La vaisselle en émail n'est pas conçue pour être entreposée à l'extérieur pendant de longues périodes.

Chaque article de notre collection de vaisselle en émail présente une surface émaillée tachetée avec une bordure en acier inoxydable cuit et fini à la main, créant une finition patinée semblable au bronze.

### Galerie de produits :



