

STEPHANE OLIVIER

PARIS

Pour toute information complémentaire, nous écrire à rivegauche@stephaneolivier.fr

DIM SUM GÉANT



1 900€

Pièce rare par sa taille. Patine exceptionnelle. XVII

SKU: 6336 | **Categories:** [Décoration](#), [ecommerce](#), [Objet divers](#), [Pro](#) |

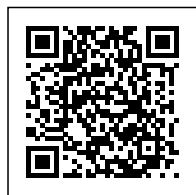
Galerie Stéphane Olivier

Saint-Germain-Des-Prés

3 rue de l'Université, 75007 PARIS

STEPHANE OLIVIER

PARIS



Pour toute information complémentaire, nous écrire à rivegauche@stephaneolivier.fr

PRODUCT DESCRIPTION

Grande boîte à dim sum à 4 compartiments, anciennement laquée et gainée de toile peinte. L'anse est en fer forgé.

Il y a un dicton sur l'origine des cuiseurs à vapeur en [Chine](#), à l'époque de l'empereur Gaozu de la [dynastie Han](#), le général Han Xin utilisait du [bambou](#) et du [bois](#) pour fabriquer des ustensiles de cuisine et de la vapeur pour cuire les aliments, afin d'éviter l'exposition de la fumée de cuisson au caserne.

Le **cuiseur vapeur en bambou** est un [ustensile de cuisine](#) originaire de la [dynastie Han](#), dans la région de [Canton](#). Le cuiseur à vapeur en bambou est utilisé dans la [cuisine chinoise](#), et depuis 5 000 ans dans le [sud de la Chine](#)¹. Sa fabrication se fait en enlevant la peau du bambou, en le trempant dans l'eau, en le façonnant en [cercle](#) et en le martelant avec des [clous](#). La base est composée de lamelles de bambou tressées et la fabrication peut prendre entre 15 minutes et plusieurs heures selon sa taille². (source wikipedia)

Galerie Stéphane Olivier

Saint-Germain-Des-Prés

3 rue de l'Université, 75007 PARIS