

Mauviel 1830®

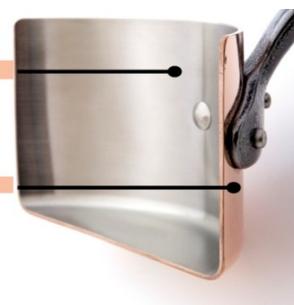


Couche 1 : acier inoxydable

Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couche 2 : cuivre

Extérieur cuivre poli assurant une conductibilité rapide et uniforme de la chaleur



Poêle ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox dimensions 35x23 cm

Poêle ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox dimensions 35x23 cm Ref 611935 de la collection M'150s.

La poêle ovale Mauviel 1830 est à la fois originale et judicieuse pour faire griller les poissons ou les viandes allongées. Pratique et facile à manier, elle trouvera sa place en cuisine pour dorer, faire sauter et griller vos préparations. Papilles et pupilles seront comblées.

Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellence et de durabilité.

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	6119-35
EAN de l'article	3574906119359
Dimensions	35x23 cm - Hauteur: 4,5 cm - Capacité: 2,12 litres - Dim produit 55,2x23,5 cm
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	2,12
Poids du produit en kilogramme	1,34
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	56x34x10
Poids du colis en kilogramme	1,84

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.*



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31