

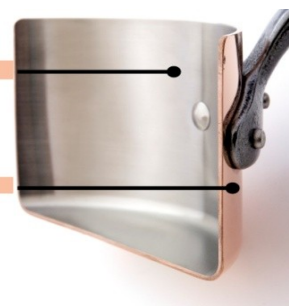


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 30 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 30cm Ref 612430 de la collection M'150s.

Le plat ovale Mauviel 1830 est à la fois original et judicieux pour faire griller les poissons ou les viandes allongées. Pratique et facile à manier avec ses deux poignées, il trouvera sa place en cuisine pour dorer, faire sauter et griller vos préparations et sur la table pour le plus grand plaisir de tous. 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.

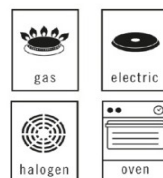
La collection M'HERITAGE est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur 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	6124-30
EAN de l'article	3574906124308
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 1,6 litres - Dim produit 36x20 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,6
Poids du produit en kilogramme	0,98
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	43x27x12,5
Poids du colis en kilogramme	1,38

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.

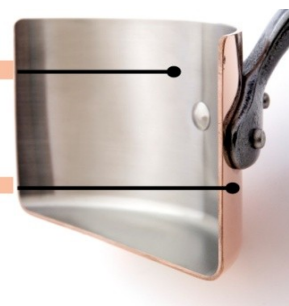


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 35 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 35 cm Ref 612435 de la collection M'150s.

Le plat ovale Mauviel 1830 est à la fois original et judicieux pour faire griller les poissons ou les viandes allongées. Pratique et facile à manier avec ses deux poignées, il trouvera sa place en cuisine pour dorer, faire sauter et griller vos préparations et sur la table pour le plus grand plaisir de tous. 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.

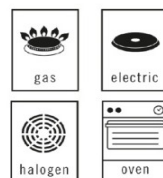
La collection M'HERITAGE est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur 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	6124-35
EAN de l'article	3574906124353
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur: 4,4 cm - Capacité: 2,5 litres - Dim produit 40,5x23 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,26
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	43x27x12,5
Poids du colis en kilogramme	1,66

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.

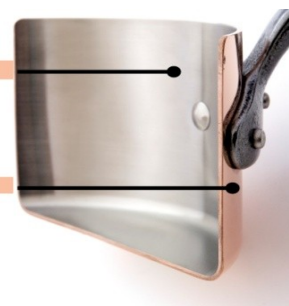


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 40 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 40 cm Ref 612440 de la collection M'150s.

Le plat ovale Mauviel 1830 est à la fois original et judicieux pour faire griller les poissons ou les viandes allongées. Pratique et facile à manier avec ses deux poignées, il trouvera sa place en cuisine pour dorer, faire sauter et griller vos préparations et sur la table pour le plus grand plaisir de tous. 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.

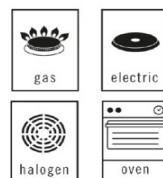
La collection M'HERITAGE est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur 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	6124-40
EAN de l'article	3574906124407
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur: 5,5 cm - Capacité: 3,9 litres - Dim produit 46x26 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,9
Poids du produit en kilogramme	2,26
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	58x37x17,5
Poids du colis en kilogramme	3,06

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.

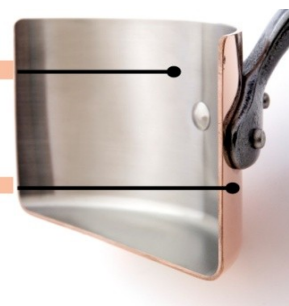


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 45 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 45 cm Ref 612445 de la collection M'150s.

Le plat ovale Mauviel 1830 est à la fois original et judicieux pour faire griller les poissons ou les viandes allongées. Pratique et facile à manier avec ses deux poignées, il trouvera sa place en cuisine pour dorer, faire sauter et griller vos préparations et sur la table pour le plus grand plaisir de tous. 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	6124-45
EAN de l'article	3574906124452
Dimensions	Diamètre 45 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 6 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	6
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	-

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.