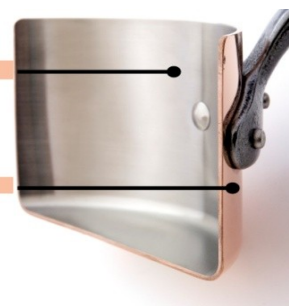


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau avec couvercle bronze intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16 cm Ref 613017 de la collection M'150s.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau offre les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

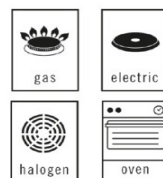
La collection M'HERITAGE est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur 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	6130-17
EAN de l'article	3574906130170
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 5,4 cm - Capacité: 1,1 litres
Matière	Bronze 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	1,1
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	0,3

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.

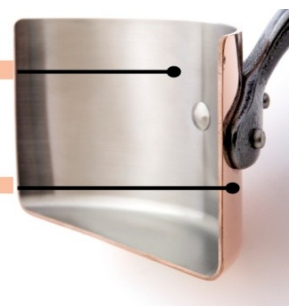


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau avec couvercle bronze intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 20 cm Ref 613021 de la collection M'150s.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau offre les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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	6130-21
EAN de l'article	3574906130217
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 1,1 litres - Dim produit 30x22,5 cm
Matière	Bronze 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	1,1
Poids du produit en kilogramme	1,45
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	1,9

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.

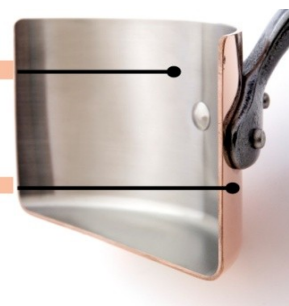


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau avec couvercle bronze intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 24 cm Ref 613025 de la collection M'150s.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau offre les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

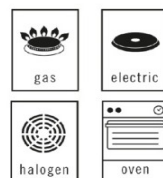
La collection M'HERITAGE est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Le cuivre assure une excellente conductibilité de la chaleur 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	6130-25
EAN de l'article	3574906130255
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3,3 litres - Dim produit 36,5x25,5 cm
Matière	Bronze 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	3,3
Poids du produit en kilogramme	2,18
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,63

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.

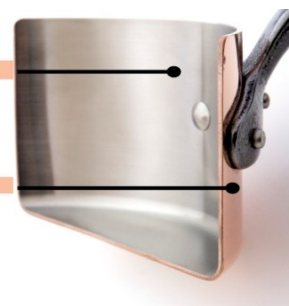


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 28 cm Ref 613029 de la collection M'150s.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau offre les mêmes usages que le plat à sauter : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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	6130-29
EAN de l'article	3574906130293
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité: 5,7 litres - Dim produit 40,5x30,5 cm
Matière	Bronze 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	5,7
Poids du produit en kilogramme	2,98
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,53

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.