

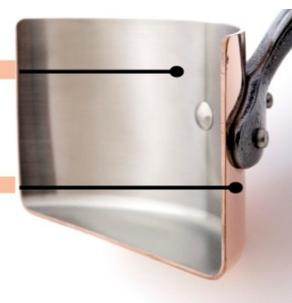


Couche 1 : acier inoxydable

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



Cocotte ovale cuivre inox bilaminé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 20 cm

Cocotte ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 20 cm Ref 613320 de la collection M'150s.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour les cuissons lentes. Sa forme haute et ovale est parfaitement adaptée au mijotage et permet de cuire rôtis et mitonnés. Ses deux anses rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	6133-20
EAN de l'article	3574906133201
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 8,5 cm - Capacité: 1,8 litres - Dim produit 25,5x15 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	1,8
Poids du produit en kilogramme	1,28
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,68

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.*

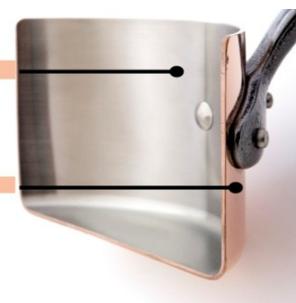


Couche 1 : acier inoxydable

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



Cocotte ovale cuivre inox bilaminé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 26 cm

Cocotte ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 26 cm Ref 613326 de la collection M'150s.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour les cuissons lentes. Sa forme haute et ovale est parfaitement adaptée au mijotage et permet de cuire rôtis et mitonnés. Ses deux anses rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	6133-26
EAN de l'article	3574906133263
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 3,6 litres - Dim produit 32x19,5 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	3,6
Poids du produit en kilogramme	2,08
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	2,53

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.*

Mauviel 1830®

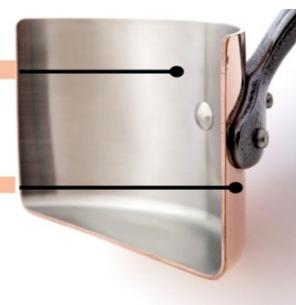


Couche 1 : acier inoxydable

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



Cocotte ovale cuivre inox bilaminé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 30 cm

Cocotte ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 30 cm Ref 613330 de la collection M'150s.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour les cuissons lentes. Sa forme haute et ovale est parfaitement adaptée au mijotage et permet de cuire rôtis et mitonnés. Ses deux anses rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	6133-30
EAN de l'article	3574906133300
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur 12,9 cm - Capacité 6,9 litres - Dim produit 42,5x23,5 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	6,9
Poids du produit en kilogramme	3,26
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,81

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