

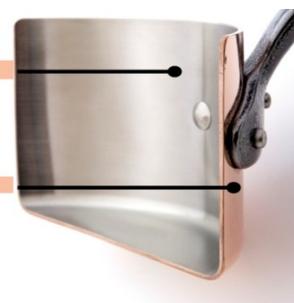


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm Ref 645530 de la collection M'150c.

Le plat ovale, original et pratique pour cuire les viandes allongées et les poissons, passera facilement du fourneau à la table grâce à sa ligne élégante. Utilisé pour poêler, faire sauter, griller, il laisse la part belle à l'imagination du chef, initié ou amoureux de la cuisine, avec un esthétisme sans pareille. Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande 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'150c
Référence de l'article	6455-30
EAN de l'article	3574906455303
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 1,6 litres - Dim produit 36x20 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
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.*

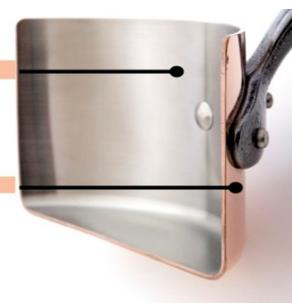


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 35 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 35 cm Ref 645535 de la collection M'150c.

Le plat ovale, original et pratique pour cuire les viandes allongées et les poissons, passera facilement du fourneau à la table grâce à sa ligne élégante. Utilisé pour poêler, faire sauter, griller, il laisse la part belle à l'imagination du chef, initié ou amoureux de la cuisine, avec un esthétisme sans pareille. Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande 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'150c
Référence de l'article	6455-35
EAN de l'article	3574906455358
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur: 4,4 cm - Capacité: 2,5 litres - Dim produit 40,5x23 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
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.*

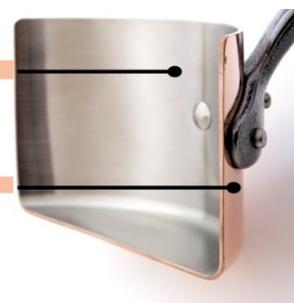


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 40 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 40 cm Ref 645540 de la collection M'150c.

Le plat ovale, original et pratique pour cuire les viandes allongées et les poissons, passera facilement du fourneau à la table grâce à sa ligne élégante. Utilisé pour poêler, faire sauter, griller, il laisse la part belle à l'imagination du chef, initié ou amoureux de la cuisine, avec un esthétisme sans pareille. Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande 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'150c
Référence de l'article	6455-40
EAN de l'article	3574906455402
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur: 5,5 cm - Capacité: 3,9 litres - Dim produit 46x26 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
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.*

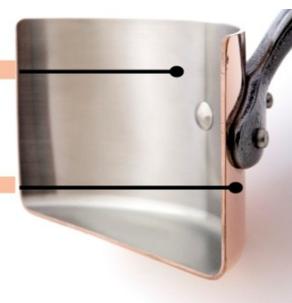


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 45 cm

Plat ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 45 cm Ref 645545 de la collection M'150c.

Le plat ovale, original et pratique pour cuire les viandes allongées et les poissons, passera facilement du fourneau à la table grâce à sa ligne élégante. Utilisé pour poêler, faire sauter, griller, il laisse la part belle à l'imagination du chef, initié ou amoureux de la cuisine, avec un esthétisme sans pareille. Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande 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'150c
Référence de l'article	6455-45
EAN de l'article	3574906455457
Dimensions	Diamètre 45 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 6 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
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.*