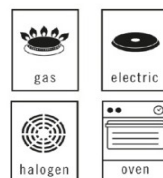


Mauviel 1830®

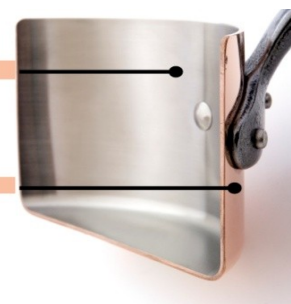


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 12 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 12 cm Ref 645712 de la collection M'150c.

Le plat rond Mauviel 1830 s'utilise comme une poêle, avec l'avantage d'un faible encombrement grâce à ses deux poignées et la possibilité de passer du fourneau à la table avec élégance. Griller, sauter, poêler, présenter, ce plat offre de nombreuses perspectives, avec le charme et l'excellence des collections de la manufacture normande.

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	6457-12
EAN de l'article	3074906457123
Dimensions	Diamètre 12 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	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

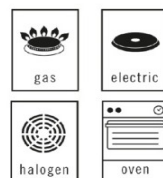
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

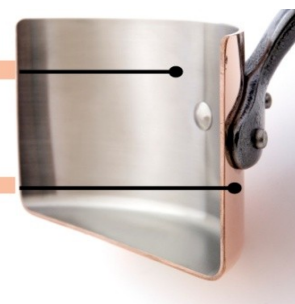


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm Ref 645716 de la collection M'150c.

Le plat rond Mauviel1830 s'utilise comme une poêle, avec l'avantage d'un faible encombrement grâce à ses deux poignées et la possibilité de passer du fourneau à la table avec élégance. Griller, sauter, poêler, présenter, ce plat offre de nombreuses perspectives, avec le charme et l'excellence des collections de la manufacture normande.

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	6457-16
EAN de l'article	3074906457161
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 2,8 cm - Capacité: 0,5 litres - Dim produit 22x16,5 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	0,5
Poids du produit en kilogramme	0,46
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,46

Conseils d'entretien

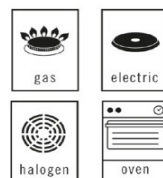
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

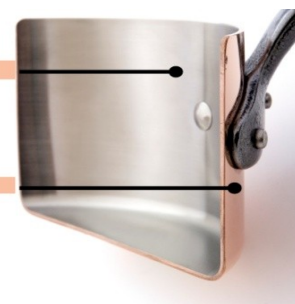


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm Ref 645720 de la collection M'150c.

Le plat rond Mauviel 1830 s'utilise comme une poêle, avec l'avantage d'un faible encombrement grâce à ses deux poignées et la possibilité de passer du fourneau à la table avec élégance. Griller, sauter, poêler, présenter, ce plat offre de nombreuses perspectives, avec le charme et l'excellence des collections de la manufacture normande.

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	6457-20
EAN de l'article	3074906457208
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 3,5 cm - Capacité: 0,9 litres - Dim produit 26x20,7 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	0,9
Poids du produit en kilogramme	0,7
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,7

Conseils d'entretien

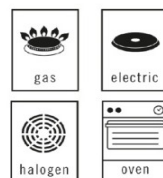
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

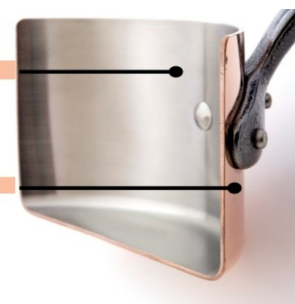


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 26 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 26 cm Ref 645726 de la collection M'150c.

Le plat rond Mauviel 1830 s'utilise comme une poêle, avec l'avantage d'un faible encombrement grâce à ses deux poignées et la possibilité de passer du fourneau à la table avec élégance. Griller, sauter, poêler, présenter, ce plat offre de nombreuses perspectives, avec le charme et l'excellence des collections de la manufacture normande.

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	6457-26
EAN de l'article	3074906457260
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 2 litres - Dim produit 34,5x27 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
Poids du produit en kilogramme	1,06
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,06

Conseils d'entretien

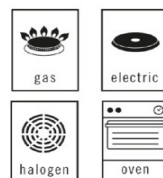
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

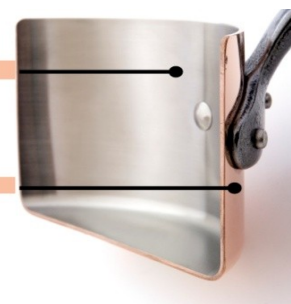


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 32 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 32 cm Ref 645732 de la collection M'150c.

Le plat rond Mauviel 1830 s'utilise comme une poêle, avec l'avantage d'un faible encombrement grâce à ses deux poignées et la possibilité de passer du fourneau à la table avec élégance. Griller, sauter, poêler, présenter, ce plat offre de nombreuses perspectives, avec le charme et l'excellence des collections de la manufacture normande.

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	6457-32
EAN de l'article	3074906457321
Dimensions	Diamètre 32 cm - Hauteur: 4,5 cm - Capacité: 3,8 litres - Dim produit 42x32,5 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	3,8
Poids du produit en kilogramme	1,96
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,96

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