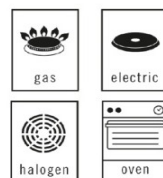


Mauviel 1830®

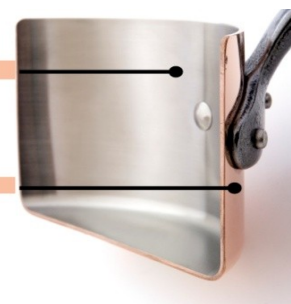


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre Ø 16 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm Ref 648017 de la collection M'150c.

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 élégante. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement, poêler... 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'150c
Référence de l'article	6480-17
EAN de l'article	3574906480176
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 5 cm - Capacité: 1,1 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Épaisseur 1,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
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	-
Poids du colis en kilogramme	0

Conseils d'entretien

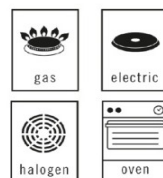
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

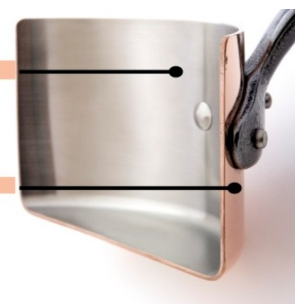


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre Ø 20 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm Ref 648021 de la collection M'150c.

Le rondau 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 élégante. Le rondau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement, poêler... 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'150c
Référence de l'article	6480-21
EAN de l'article	3574906480213
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité : 1,7 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	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	0

Conseils d'entretien

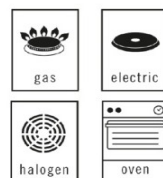
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

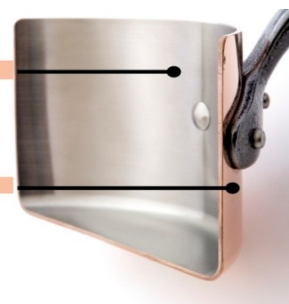


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre Ø 24 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref 648025 de la collection M'150c.

Le rondau 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 élégante. Le rondau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement, poêler... 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'150c
Référence de l'article	6480-25
EAN de l'article	3574906480251
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 2,9 litres - Dim produit 34x25,5 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	3,3
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	0,45

Conseils d'entretien

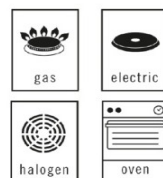
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

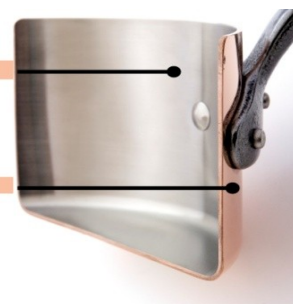


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre Ø 28 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm Ref 648029 de la collection M'150c.

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 élégante. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement, poêler... 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'150c
Référence de l'article	6480-29
EAN de l'article	3574906480299
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur : 8 cm - Capacité : 5,4 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Épaisseur 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	-
Poids du colis en kilogramme	0

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