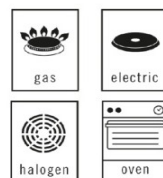


Mauviel 1830®

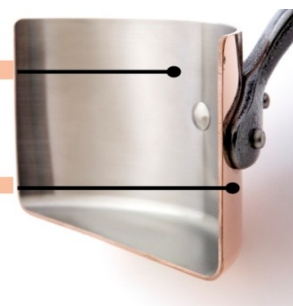


Couche 1 : acier inoxydable

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 cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre Ø 12 cm

Cocotte intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre diamètre 12 cm Ref 648113 de la collection M'150c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses. Ses poignées rivetées Mauviel 1830 permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité choisis minutieusement par la manufacture normande.

Façonnée en cuivre ou en inox, à chacun de choisir le matériau qui lui sied le mieux.

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	6481-13
EAN de l'article	3574906481135
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 0,9 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	0,9
Poids du produit en kilogramme	0,52
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	25,5x16x11
Poids du colis en kilogramme	0,82

Conseils d'entretien

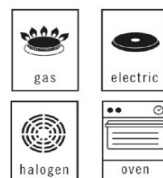
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

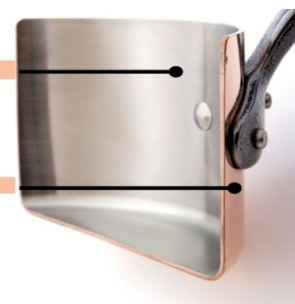


Couche 1 : acier inoxydable

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



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

Cocotte intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre diamètre 16 cm Ref 648117 de la collection M'150c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses. Ses poignées rivetées Mauviel 1830 permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité choisis minutieusement par la manufacture normande.

Façonnée en cuivre ou en inox, à chacun de choisir le matériau qui lui sied le mieux.

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	6481-17
EAN de l'article	3574906481173
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité: 1,8 litres - Dim produit 25,5x17,5 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	1,8
Poids du produit en kilogramme	1,36
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,66

Conseils d'entretien

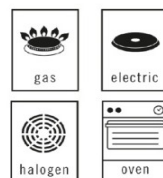
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

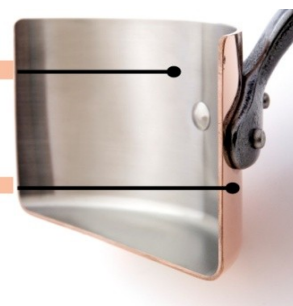


Couche 1 : acier inoxydable

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



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

Cocotte intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre diamètre 20 cm Ref 648121 de la collection M'150c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses. Ses poignées rivetées Mauviel 1830 permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité choisis minutieusement par la manufacture normande.

Façonnée en cuivre ou en inox, à chacun de choisir le matériau qui lui sied le mieux.

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	6481-21
EAN de l'article	3574906481210
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 11 cm - Capacité: 3,3 litres - Dim produit 29x21,5 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	1,9
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	2,35

Conseils d'entretien

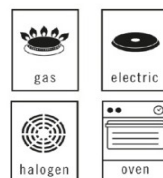
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

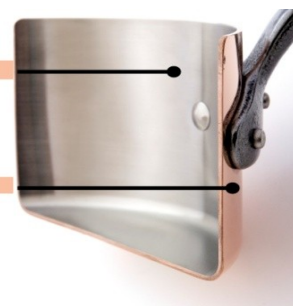


Couche 1 : acier inoxydable

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



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

Cocotte intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre diamètre 24 cm Ref 648125 de la collection M'150c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses. Ses poignées rivetées Mauviel 1830 permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité choisis minutieusement par la manufacture normande.

Façonnée en cuivre ou en inox, à chacun de choisir le matériau qui lui sied le mieux.

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	6481-25
EAN de l'article	357490648124
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 13,5 cm - Capacité: 6 litres - Dim produit 37x25,5 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	6
Poids du produit en kilogramme	2,62
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	3,07

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