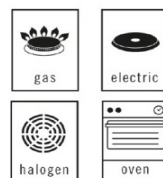


# Mauviel 1830®

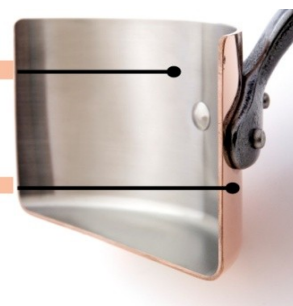


## Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse couvercle cuivre 20 cm

Cocotte ovale avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse longueur 20 cm Ref 648320 de la collection M'150c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et ovale est parfaitement adaptée au mijotage. La cocotte Mauviel 1830 équipait déjà les cuisines de grands-mères et trouvent encore aujourd'hui une place de choix en cuisine grâce à ses multiples usages : viandes grillées, viandes mijotées, plats de terroir. Déclinée dans une forme ovale, elle joue ici la carte de l'originalité.

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	6483-20
EAN de l'article	3574906483207
Dimensions	Longueur 20 cm - Hauteur 9,5 cm - Capacité 1,88 litres - Dim produit 25,5x15 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	1,88
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

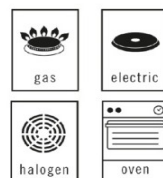
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®

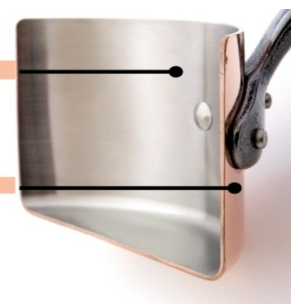


## Couche 1 : acier inoxydable

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 ovale cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre 26 cm

Cocotte ovale avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse longueur 26 cm Ref 648326 de la collection M'150c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et ovale est parfaitement adaptée au mijotage. La cocotte Mauviel1830 équipait déjà les cuisines de grands-mères et trouvent encore aujourd'hui une place de choix en cuisine grâce à ses multiples usages : viandes grillées, viandes mijotées, plats de terroir. Déclinée dans une forme ovale, elle joue ici la carte de l'originalité.

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	6483-26
EAN de l'article	3574906483269
Dimensions	Longueur 26 cm - Hauteur 10 cm - Capacité 3,6 litres - Dim 32x19,5 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	3,6
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	1,68

Conseils d'entretien

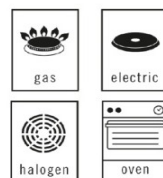
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®

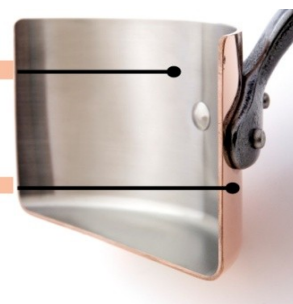


## Couche 1 : acier inoxydable

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 ovale cuivre inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre 30 cm

Cocotte ovale avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse longueur 30 cm Ref 648330 de la collection M'150c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et ovale est parfaitement adaptée au mijotage. La cocotte Mauviel 1830 équipait déjà les cuisines de grands-mères et trouvent encore aujourd'hui une place de choix en cuisine grâce à ses multiples usages : viandes grillées, viandes mijotées, plats de terroir. Déclinée dans une forme ovale, elle joue ici la carte de l'originalité.

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	6483-30
EAN de l'article	3574906483306
Dimensions	Longueur 30 cm - Hauteur 12,9 cm - Capacité 6,9 litres - Dim produit 42,5x23,5 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	6,9
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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31