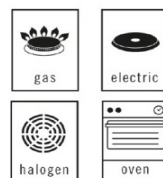


Mauviel 1830®

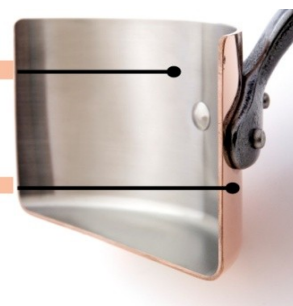


Couche 1 : acier inoxydable

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



Bassine à ragoût cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze couvercle cuivre Ø 24 cm

Bassine à ragoût cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze avec couvercle diamètre 24 cm Ref 650524 de la collection M'250b.

La bassine à ragoût est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat généreux. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage; elle permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. Les poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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'250b |
| Référence de l'article | 6505-24 |
| EAN de l'article | 3574906506241 |
| Dimensions | Diamètre 24 cm - Hauteur: 13,5 cm - Capacité: 5,78 litres |
| Matière | Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2 mm - monture bronze |
| Utilisation | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | 5,78 |
| Poids du produit en kilogramme | 4,14 |
| Composition intérieure | Inox bilaminé |
| Finition du produit | Poli |
| Taille du colis en centimètre | 36x28x15 |
| Poids du colis en kilogramme | 4,59 |

Conseils d'entretien

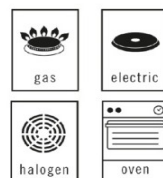
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon. Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

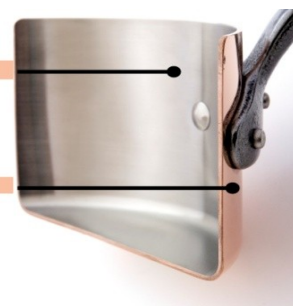


Couche 1 : acier inoxydable

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



Bassine à ragoût cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze couvercle cuivre Ø 28 cm

Bassine à ragoût cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze avec couvercle diamètre 28 cm Ref 650528 de la collection M'250b.

La bassine à ragoût est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat généreux. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage; elle permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. Les poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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'250b |
| Référence de l'article | 6505-28 |
| EAN de l'article | 3574906506289 |
| Dimensions | Diamètre 28 cm - Capacité: 8 litres |
| Matière | Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2 mm - monture bronze |
| Utilisation | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | 8 |
| Poids du produit en kilogramme | 4,32 |
| Composition intérieure | Inox bilaminé |
| Finition du produit | Poli |
| Taille du colis en centimètre | 37x33x17 |
| Poids du colis en kilogramme | 4,87 |

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