

# Mauviel 1830®

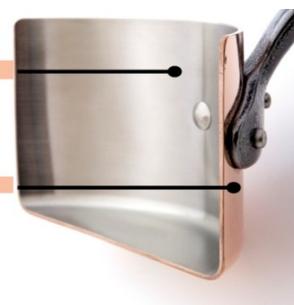


## Couche 1 : acier inoxydable

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 intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse Ø 24 cm

Cocotte cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre diamètre 24 cm Ref 654502 de la collection M'250c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. 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. La cocotte Mauviel 1830 est un classique en cuisine, elle permet de réaliser tous les plats traditionnels dans des conditions techniques optimales grâce à l'excellence du cuivre mais elle est également source d'inspiration pour les chefs, professionnels et amateurs.

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'250c   |
| Référence de l'article         | 6545-02  |
| EAN de l'article               | 3574906545028  |
| Dimensions                     | Diamètre 24 cm - Hauteur: 13,5 cm - Capacité: 5,78 litres                            |
| Matière                        | Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture finition fonte par électrolyse |
| 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 BILAMINE  |
| Finition du produit            | LISSE  |
| 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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®

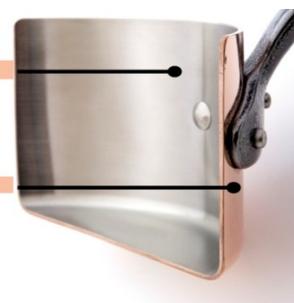


## Couche 1 : acier inoxydable

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 cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse Ø 28 cm

Cocotte cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse couvercle cuivre diamètre 28 cm Ref 654503 de la collection M'250c.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. 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. La cocotte Mauviel 1830 est un classique en cuisine, elle permet de réaliser tous les plats traditionnels dans des conditions techniques optimales grâce à l'excellence du cuivre mais elle est également source d'inspiration pour les chefs, professionnels et amateurs.

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'250c   |
| Référence de l'article         | 6545-03  |
| EAN de l'article               | 3574906545035  |
| Dimensions                     | Diamètre 28 cm - Hauteur: 14,5 cm - Capacité: 8 litres                               |
| Matière                        | Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture finition fonte par électrolyse |
| 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 BILAMINE  |
| Finition du produit            | LISSE  |
| 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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31