

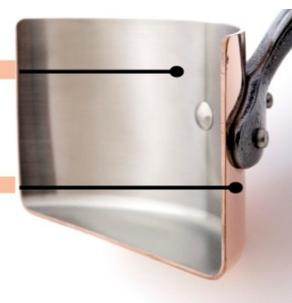


Couche 1 : acier inoxydable

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 intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze 20 cm

Cocotte ovale cuivre intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze 20 cm Ref 672120 de la collection M'150b.

La cocotte ovale est un classique en cuisson. Sa forme haute est parfaitement adaptée au mijotage. Déclinée ici en cuivre et inox bilaminé, cet ustensile de cuisson réveille le plaisir de cuisiner dans des matériaux ultra performants, avec un esthétisme réussi et un résultat à la hauteur des plus exigeants. Les poignées signées Mauviel 1830 donnent à cette cocotte une allure élégante et permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie. Les matériaux de première qualité utilisés par la maison normande pour l'assemblage de tous ses ustensiles assurent au produit une longévité et une performance exceptionnelles.

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'150b
Référence de l'article	6721-20
EAN de l'article	3574906721200
Dimensions	25,5x15 cm - Capacité: 1,88 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1,5 mm - monture bronze
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	27x13x14
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.*

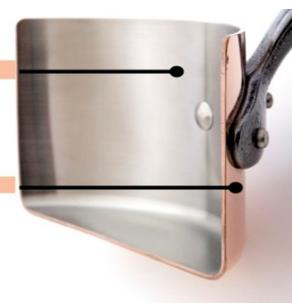


Couche 1 : acier inoxydable

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 intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze 26 cm

Cocotte ovale cuivre intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze 26 cm Ref 672126 de la collection M'150b.

La cocotte ovale est un classique en cuisson. Sa forme haute est parfaitement adaptée au mijotage. Déclinée ici en cuivre et inox bilaminé, cet ustensile de cuisson réveille le plaisir de cuisiner dans des matériaux ultra performants, avec un esthétisme réussi et un résultat à la hauteur des plus exigeants. Les poignées signées Mauviel 1830 donnent à cette cocotte une allure élégante et permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie. Les matériaux de première qualité utilisés par la maison normande pour l'assemblage de tous ses ustensiles assurent au produit une longévité et une performance exceptionnelles.

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'150b
Référence de l'article	6721-26
EAN de l'article	3574906721262
Dimensions	32x19,5 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 3,6 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1,5 mm - monture bronze
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	2,53

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.*

Mauviel 1830®

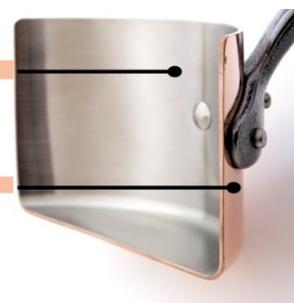


Couche 1 : acier inoxydable

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 intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze 30 cm

Cocotte ovale cuivre intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze 30 cm Ref 672130 de la collection M'150b.

La cocotte ovale est un classique en cuisson. Sa forme haute est parfaitement adaptée au mijotage. Déclinée ici en cuivre et inox bilaminé, cet ustensile de cuisson réveille le plaisir de cuisiner dans des matériaux ultra performants, avec un esthétisme réussi et un résultat à la hauteur des plus exigeants. Les poignées signées Mauviel 1830 donnent à cette cocotte une allure élégante et permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie. Les matériaux de première qualité utilisés par la maison normande pour l'assemblage de tous ses ustensiles assurent au produit une longévité et une performance exceptionnelles.

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'150b
Référence de l'article	6721-30
EAN de l'article	3574906721309
Dimensions	42,5x23,5 cm - Hauteur: 12,9 cm - Capacité: 6,9 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	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 - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31