

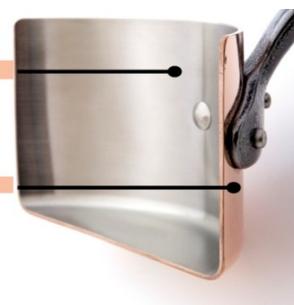


Couche 1 : acier inoxydable

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 couvercle cuivre monture bronze diamètre 12 cm

Cocotte cuivre intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze diamètre 12 cm Ref 672212 de la collection M'150b.

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, ici déclinées en bronze. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Pratique à ranger avec ses poignées peu encombrantes, performante et assemblée avec exigence, la cocotte Mauviel 1830 a toute sa place en cuisine.

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	6722-12
EAN de l'article	3574906722122
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 0,9 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	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.*

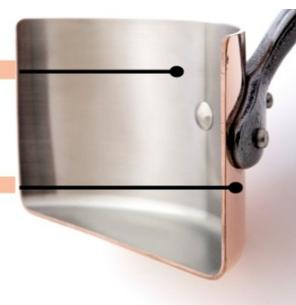


Couche 1 : acier inoxydable

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 couvercle cuivre monture bronze diamètre 16 cm

Cocotte cuivre intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze diamètre 16 cm Ref 672216 de la collection M'150b.

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, ici déclinées en bronze. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Pratique à ranger avec ses poignées peu encombrantes, performante et assemblée avec exigence, la cocotte Mauviel 1830 a toute sa place en cuisine.

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	6722-16
EAN de l'article	3574906722160
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 bronze
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.*

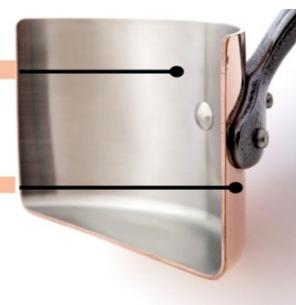


Couche 1 : acier inoxydable

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 couvercle cuivre monture bronze diamètre 20 cm

Cocotte cuivre intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze diamètre 20 cm Ref 672220 de la collection M'150b.

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, ici déclinées en bronze. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Pratique à ranger avec ses poignées peu encombrantes, performante et assemblée avec exigence, la cocotte Mauviel 1830 a toute sa place en cuisine.

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	6722-20
EAN de l'article	3574906722207
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 bronze
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.*

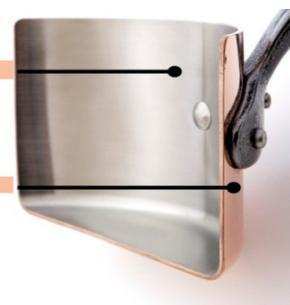


Couche 1 : acier inoxydable

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 couvercle cuivre monture bronze diamètre 24 cm

Cocotte cuivre intérieur inox bilaminé couvercle cuivre monture bronze diamètre 24 cm Ref 672224 de la collection M'150b.

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, ici déclinées en bronze. Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Pratique à ranger avec ses poignées peu encombrantes, performante et assemblée avec exigence, la cocotte Mauviel 1830 a toute sa place en cuisine.

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	6722-24
EAN de l'article	3574906722245
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 bronze
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.