

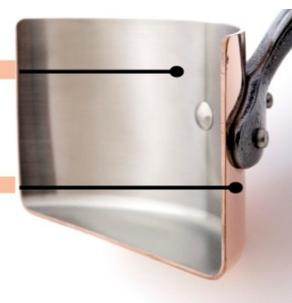


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm

Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm Ref 672316 de la collection M'150b.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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	6723-16
EAN de l'article	3574906723167
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 5,4 cm - Capacité: 0,96 litres - Dimensions 31x16,5 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	0,96
Poids du produit en kilogramme	0,7
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,9

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®

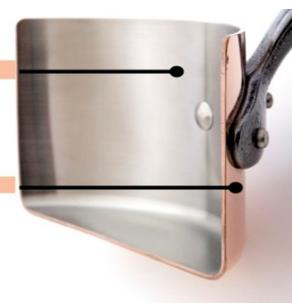


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm

Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm Ref 672320 de la collection M'150b.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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	6723-20
EAN de l'article	3574906723204
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 1,8 litres - Dimensions 37x20 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	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	-

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

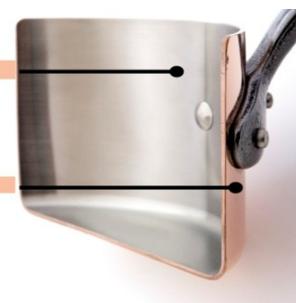


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm

Plat à sauter cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm Ref 672324 de la collection M'150b.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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	6723-24
EAN de l'article	3574906723242
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3,12 litres - Dimensions 46x24,5 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	1,5
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	-

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.*