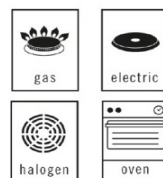


Mauviel 1830®

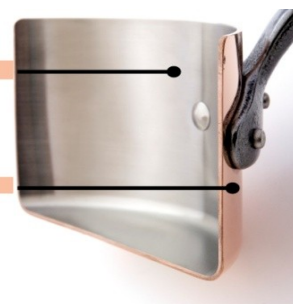


Couche 1 : acier inoxydable

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



Poêle ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 30x20 cm

Poêle ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze dimensions 30x20 cm Ref 672530 de la collection M'150b.

La poêle ovale Mauviel 1830 mixe originalité et audace avec cette forme spécifique qui rend les cuissons de poissons et viandes allongées faciles. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, elle est pratique et facile à manier pour dorer, faire sauter, griller. Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. Avec sa monture bronze, cette poêle Mauviel 1830 habillée de cuivre et d'inox bilaminé représente parfaitement la modernité de la maison normande, dans le respect des traditions et de l'excellence.

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, pour que chacun puisse y trouver l'ustensile culinaire à son goût.

Collection	M'150b
Référence de l'article	6725-30
EAN de l'article	3574906726307
Dimensions	30x20 cm - Hauteur: 4,2 cm - Capacité: 1,7 litres - Dim produit 46x20,5 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	1,7
Poids du produit en kilogramme	1,04
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1,34

Conseils d'entretien

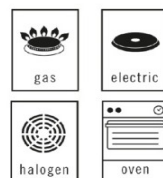
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

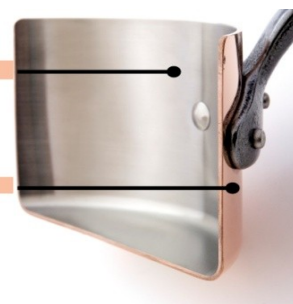


Couche 1 : acier inoxydable

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



Poêle ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze dimensions 35x23 cm

Poêle ovale cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze dimensions 35x23 cm Ref 672535 de la collection M'150b.

La poêle ovale Mauviel 1830 mixe originalité et audace avec cette forme spécifique qui rend les cuissons de poissons et viandes allongées faciles. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, elle est pratique et facile à manier pour dorer, faire sauter, griller. Les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de sa fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. Avec sa monture bronze, cette poêle Mauviel 1830 habillée de cuivre et d'inox bilaminé représente parfaitement la modernité de la maison normande, dans le respect des traditions et de l'excellence.

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, pour que chacun puisse y trouver l'ustensile culinaire à son goût.

Collection	M'150b
Référence de l'article	6725-35
EAN de l'article	3574906726358
Dimensions	35x23 cm - Hauteur: 4,5 cm - Capacité: 2,5 litres - Dim produit 55,2x23,5 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	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,34
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	56x34x10
Poids du colis en kilogramme	1,84

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