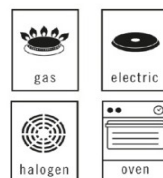


# Mauviel 1830®

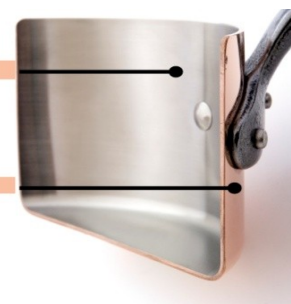


## Couche 1 : acier inoxydable

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 Wok cuivre inox bilaminé monture bronze diamètre 30 cm

Poêle Wok cuivre inox bilaminé monture bronze Diamètre 30cm Ref 673230 de la collection M'150b.

Cet ustensile de cuisson se distingue par sa forme, avec un fond étroit et de larges bords évasés. Cette forme si particulière offre l'avantage de réduire la matière grasse qui se concentre au fond, où elle sera utile à la saisie des aliments. La chaleur, intense au fond, se diffuse progressivement sur les bords, les aliments continuent leur cycle de cuisson, plus doux. La hauteur du wok favorise la création de vapeur, qui va permettre la cuisson sans dessécher. Toutes ces spécificités confèrent au produit une cuisson saine et rapide.

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	6732-30
EAN de l'article	3574906732305
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur: 6,3 cm - Capacité: 2,7 litres - Dim produit 57x30,5 cm
Matière	Cuivre inox bilaminé - Epaisseur 2 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,7
Poids du produit en kilogramme	2,04
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	56x34x10
Poids du colis en kilogramme	2,54

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