

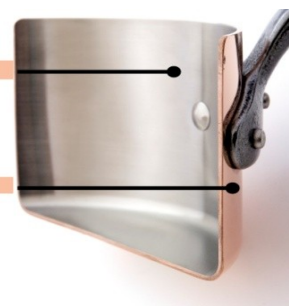


Couche 1 : acier inoxydable

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



Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 12 cm

Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 12 cm Ref 680112 de la collection M'250b.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau ou concocter des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6801-12
EAN de l'article	3574906801124
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur: 7 cm - Capacité: 0,8 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,8
Poids du produit en kilogramme	1,06
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x16x13
Poids du colis en kilogramme	1,31

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.

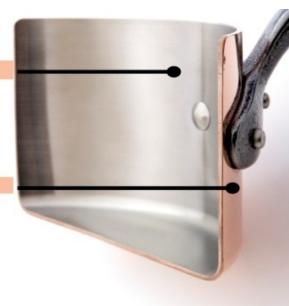


Couche 1 : acier inoxydable

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



Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 14 cm

Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 14 cm Ref 680114 de la collection M'250b.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau ou concocter des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6801-14
EAN de l'article	3574906801148
Dimensions	Dimensions : Diamètre 14 cm - Hauteur: 7,9 cm - Capacité: 1,17 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,17
Poids du produit en kilogramme	1,3
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x16x13
Poids du colis en kilogramme	1,55

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.

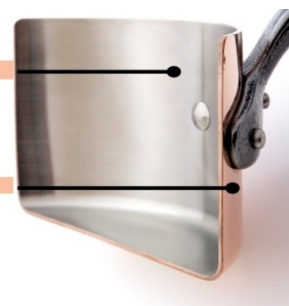


Couche 1 : acier inoxydable

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



Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm

Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm Ref 680116 de la collection M'250b.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau ou concocter des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6801-16
EAN de l'article	3574906801162
Dimensions	Dimensions : Diamètre 16 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité: 1,76 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,76
Poids du produit en kilogramme	1,68
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,13

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.

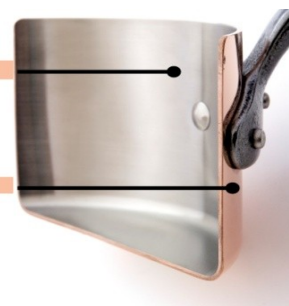


Couche 1 : acier inoxydable

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



Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 18 cm

Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 18 cm Ref 680118 de la collection M'250b.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau ou concocter des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6801-18
EAN de l'article	3574906801186
Dimensions	Dimensions : Diamètre 18 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 2,5 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,96
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,41

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.

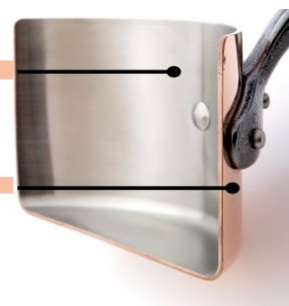


Couche 1 : acier inoxydable

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



Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm

Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm Ref 680120 de la collection M'250b.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau ou concocter des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6801-20
EAN de l'article	3574906801209
Dimensions	Dimensions : Diamètre 20 cm - Hauteur: 11 cm - Capacité: 3,16 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,16
Poids du produit en kilogramme	2,54
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	3,14

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.

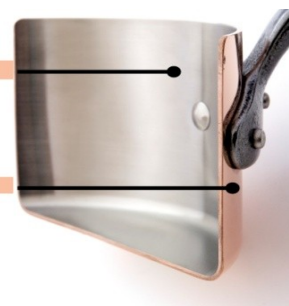


Couche 1 : acier inoxydable

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



Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm

Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm Ref 680124 de la collection M'250b.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau ou concocter des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6801-24
EAN de l'article	3574906801247
Dimensions	Dimensions : Diamètre 24 cm - Hauteur : 13 cm - Capacité: 5,74 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,74
Poids du produit en kilogramme	3,9
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	3,9

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.

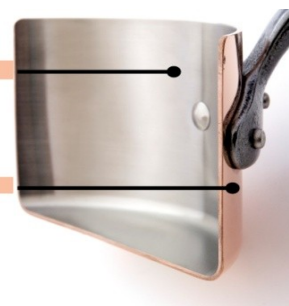


Couche 1 : acier inoxydable

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



Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 28 cm

Casserole cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 28 cm Ref 680128 de la collection M'250b.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau ou concocter des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6801-28
EAN de l'article	3574906801285
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur : 15 cm - Capacité: 8,6 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	8,6
Poids du produit en kilogramme	4,16
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	4,16

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.