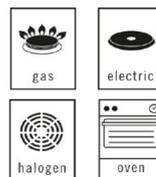


# Mauviel 1830®

**Couche 1 : 16% acier inoxydable**

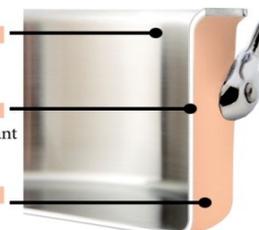
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% aluminium**

Couche intermédiaire en aluminium assurant  
une parfaite conductibilité de la chaleur

**Couche 3 : 20% cuivre brossé**

Facilité d'entretien



## Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 14cm

Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox bord verseur diamètre 14cm de la collection M'3s.

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

Dernière née de la famille Mauviel.

La collection M'3s associe la technicité du cuivre à la légèreté de l'aluminium avec l'ambition d'un ustensile destiné à tous; Solide, pratique et simple d'utilisation, elle est composée d'un matériau trois couches d'une épaisseur de 1,5 mm : le triply. La couche intérieure est faite d'acier inoxydable 18/10, la deuxième couche est en aluminium et la dernière couche est en cuivre. Les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La collection M'3s a toutes les qualités pour avoir une place de choix dans les gammes de la manufacture normande.

Collection	M'3s
Référence de l'article	7710-14
EAN de l'article	35749067710142
Dimensions	Diamètre 14 cm - Hauteur 8 cm - Capacité: 1,1 litre - Dim Produit 31x15,5 cm
Matière	acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Epaisseur 1,5 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,1
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Brossé
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1

Conseils d'entretien

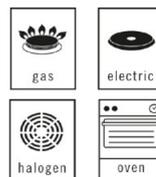
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon. Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®

**Couche 1 : 16% acier inoxydable**

Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% aluminium**

Couche intermédiaire en aluminium assurant  
une parfaite conductibilité de la chaleur

**Couche 3 : 20% cuivre brossé**

Facilité d'entretien



## Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 16cm

Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox bord verseur diamètre 16cm de la collection M'3s.

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

Dernière née de la famille Mauviel.

La collection M'3s associe la technicité du cuivre à la légèreté de l'aluminium avec l'ambition d'un ustensile destiné à tous; Solide, pratique et simple d'utilisation, elle est composée d'un matériau trois couches d'une épaisseur de 1,5 mm : le triply. La couche intérieure est faite d'acier inoxydable 18/10, la deuxième couche est en aluminium et la dernière couche est en cuivre. Les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La collection M'3s a toutes les qualités pour avoir une place de choix dans les gammes de la manufacture normande.

Collection	M'3s
Référence de l'article	7710-16
EAN de l'article	35749067710166
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 9 cm - Capacité: 1,7 litres - Dim Produit 35x17,3 cm
Matière	acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Epaisseur 1,5 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Brossé
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1

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

# Mauviel 1830®



**Couche 1 : 16% acier inoxydable**

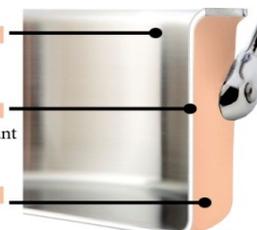
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% aluminium**

Couche intermédiaire en aluminium assurant  
une parfaite conductibilité de la chaleur

**Couche 3 : 20% cuivre brossé**

Facilité d'entretien



## Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 18cm

Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox bord verseur diamètre 18cm de la collection M'3s.

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

Dernière née de la famille Mauviel.

La collection M'3s associe la technicité du cuivre à la légèreté de l'aluminium avec l'ambition d'un ustensile destiné à tous; Solide, pratique et simple d'utilisation, elle est composée d'un matériau trois couches d'une épaisseur de 1,5 mm : le triply. La couche intérieure est faite d'acier inoxydable 18/10, la deuxième couche est en aluminium et la dernière couche est en cuivre. Les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La collection M'3s a toutes les qualités pour avoir une place de choix dans les gammes de la manufacture normande.

Collection	M'3s
Référence de l'article	7710-18
EAN de l'article	35749067710180
Dimensions	Diamètre 18 cm - Hauteur 10 cm - Capacité: 2,5 litres - Dim Produit 36,7x19,4 cm
Matière	acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Epaisseur 1,5 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Brossé
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1

Conseils d'entretien

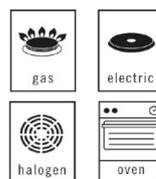
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon. Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®



**Couche 1 : 16% acier inoxydable**

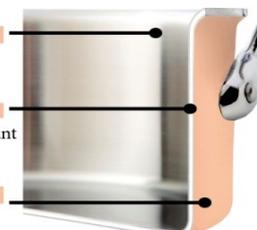
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% aluminium**

Couche intermédiaire en aluminium assurant  
une parfaite conductibilité de la chaleur

**Couche 3 : 20% cuivre brossé**

Facilité d'entretien



## Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 20cm

Casserole en cuivre triply monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20cm de la collection M'3s.

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

Dernière née de la famille Mauviel.

La collection M'3s associe la technicité du cuivre à la légèreté de l'aluminium avec l'ambition d'un ustensile destiné à tous; Solide, pratique et simple d'utilisation, elle est composée d'un matériau trois couches d'une épaisseur de 1,5 mm : le triply. La couche intérieure est faite d'acier inoxydable 18/10, la deuxième couche est en aluminium et la dernière couche est en cuivre. Les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La collection M'3s a toutes les qualités pour avoir une place de choix dans les gammes de la manufacture normande.

Collection	M'3s
Référence de l'article	7710-20
EAN de l'article	35749067710203
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 11 cm - Capacité: 3,2 litres - Dim Produit 42x21,5 cm
Matière	acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Epaisseur 1,5 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Brossé
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	1

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