

# 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



## Plat à sauter cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 24cm

Plat à sauter en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 24cm de la collection M'3s.

Le plat à sauter est un ustensile de cuisson à mi-chemin entre la poêle et la casserole.

Parfait pour les préparations à mijoter, les plats à sauter se prêtent aux cuissons lentes : leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

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	7711-24
EAN de l'article	3574907711248
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3,3 litres - Dim Produit 52x30 cm
Matière	Acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3
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