



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



Cocotte cuivre triply monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 24cm

Cocotte cuivre triply monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 24cm de la collection M'3s.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu. En effet, sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses. Ses poignées rivetées Mauviel 1830 permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à leur qualité premium. La cocotte deviendra vite indispensable à votre créativité culinaire et sera de tous les repas !

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	7731-25
EAN de l'article	3574907731253
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.