

Mauviel 1830®

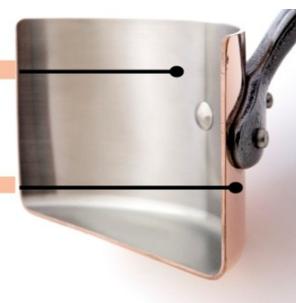


Couche 1 : acier inoxydable

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



Bain-marie cuivre intérieur étamé monture fonte d'inox diamètre 12 cm

Bain-marie cuivre intérieur étamé monture fonte d'inox diamètre 12 cm Ref 610412 de la collection M'150s.

Bijou de la maison Mauviel 1830, cet ustensile allie délicatesse, originalité et performance avec une ligne unique. Le mélange de matières vient ajouter à son élégance : porcelaine, cuivre et bronze réunis pour l'excellence. La cuisson au bain-marie devient facile et toutes vos préparations délicates sont désormais réussies, grâce à une montée en température douce et maîtrisée et à des matériaux parfaitement adaptés.

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'150s
Référence de l'article	6104-12
EAN de l'article	3574906104126
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur: 16 cm - Capacité: 0,8 litres - Dim produit 31x13,5 cm
Matière	Cuivre étamé - Epaisseur: 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,9
Poids du produit en kilogramme	1,95
Composition intérieure	CUIVRE ETAME
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	31x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,4

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 - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31