



Couvercle en cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 12 cm

Couvercle en cuivre et inox monture fonte d'inox diamètre 12 cm Ref 611812 de la collection M'150s.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150s et les complètent avec élégance.

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. 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	6118-12
EAN de l'article	3574906118123
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur: 1 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,18
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,36

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.*



Couvercle en cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 14 cm

Couvercle en cuivre et inox monture fonte d'inox diamètre 14 cm Ref 611814 de la collection M'150s.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150s et les complètent avec élégance.

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. 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	6118-14
EAN de l'article	3574906118147
Dimensions	Diamètre 14 cm - Hauteur: 1 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,2
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,4

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.*



Couvercle en cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Couvercle en cuivre et inox monture fonte d'inox diamètre 16 cm Ref 611816 de la collection M'150s.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150s et les complètent avec élégance.

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. 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	6118-16
EAN de l'article	3574906118161
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 1,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Épaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,24
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,48

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.*



Couvercle en cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 18 cm

Couvercle en cuivre et inox monture fonte d'inox diamètre 18 cm Ref 611818 de la collection M'150s.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150s et les complètent avec élégance.

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. 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	6118-18
EAN de l'article	3574906118185
Dimensions	Diamètre 18 cm - Hauteur: 1,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Épaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,32
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,64

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.*



Couvercle en cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Couvercle en cuivre et inox monture fonte d'inox diamètre 20 cm Ref 611820 de la collection M'150s.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150s et les complètent avec élégance.

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. 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	6118-20
EAN de l'article	3574906118208
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 1,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Épaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,38
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,76

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.*



Couvercle en cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Couvercle en cuivre et inox monture fonte d'inox diamètre 24 cm Ref 611824 de la collection M'150s.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150s et les complètent avec élégance.

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. 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	6118-24
EAN de l'article	3574906118246
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 1,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Épaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,56
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,12

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.*



Couvercle en cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 28 cm

Couvercle en cuivre et inox monture fonte d'inox diamètre 28 cm Ref 611828 de la collection M'150s.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150s et les complètent avec élégance.

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. 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	6118-28
EAN de l'article	3574906118281
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 1,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Épaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0

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.*