

Mauviel 1830®

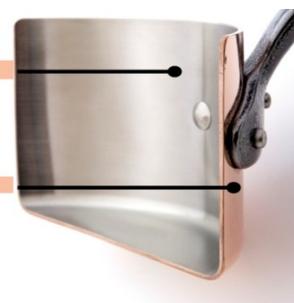


Couche 1 : acier inoxydable

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



Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 12 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 12 cm Ref 612312 de la collection M'150s.

La sauteuse évasée droite est un outil polyvalent, à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ... La sauteuse évasée M'HERITAGE est une invitation à la créativité.

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	6123-12
EAN de l'article	3574906123127
Dimensions	Diamètre 12 cm - Capacité: 0,45 litres - Dim produit 22,5x12,3 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,45
Poids du produit en kilogramme	0,3
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	25,5x16x11
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.*



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

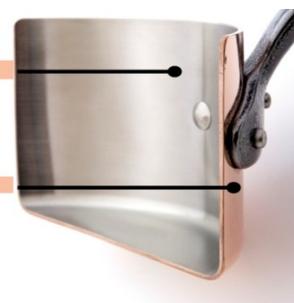


Couche 1 : acier inoxydable

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



Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16 cm Ref 612316 de la collection M'150s.

La sauteuse évasée droite est un outil polyvalent, à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ... La sauteuse évasée M'HERITAGE est une invitation à la créativité.

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	6123-16
EAN de l'article	3574906123165
Dimensions	Diamètre 16 cm - Capacité: 1,1 litres - Dim produit 31x16,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - 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	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,2

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

Mauviel 1830®

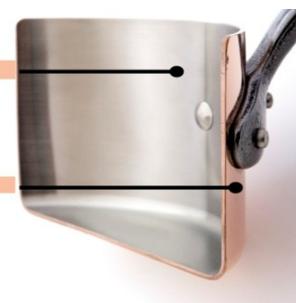


Couche 1 : acier inoxydable

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



Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 20 cm Ref 612320 de la collection M'150s.

La sauteuse évasée droite est un outil polyvalent, à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ... La sauteuse évasée M'HERITAGE est une invitation à la créativité.

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	6123-20
EAN de l'article	3574906123202
Dimensions	Diamètre 20 cm - Capacité: 1,9 litres - Dim produit 38,5x20,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,9
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	0,35

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

Mauviel 1830®

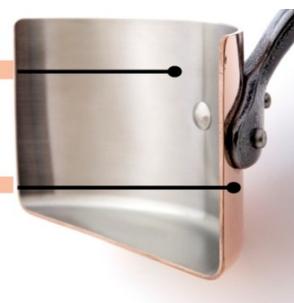


Couche 1 : acier inoxydable

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



Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 24 cm Ref 612324 de la collection M'150s.

La sauteuse évasée droite est un outil polyvalent, à bords droits, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ... La sauteuse évasée M'HERITAGE est une invitation à la créativité.

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	6123-24
EAN de l'article	3574906123240
Dimensions	Diamètre 24 cm - Capacité: 3,4 litres - Dim produit 46,5x24,5 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,4
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	0,6

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