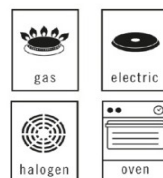


Mauviel 1830®

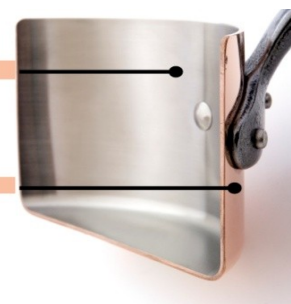


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 12 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 12cm Ref 612712 de la collection M'150s.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table 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. 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	6127-12
EAN de l'article	3574906127125
Dimensions	Diamètre 12 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	0
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

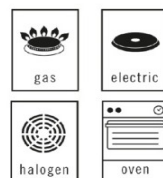
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

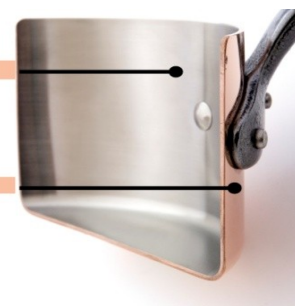


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 16cm Ref 612716 de la collection M'150s.

Le plat rond Mauviel1830 incarne le chic de la maison Mauviel1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table 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. 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	6127-16
EAN de l'article	3574906167163
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 2,8 cm - Capacité: 0,5 litres - Dim produit 22x16,5 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	0,5
Poids du produit en kilogramme	0,46
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	0
Poids du colis en kilogramme	0,46

Conseils d'entretien

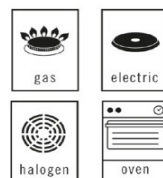
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

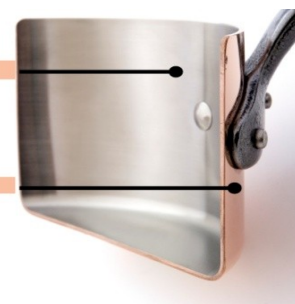


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 20cm Ref 612720 de la collection M'150s.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table 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. 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	6127-20
EAN de l'article	3574906207200
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 0,82 litres - Dim produit 31x20,8 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	0,82
Poids du produit en kilogramme	0,82
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	23,5x23,5x6
Poids du colis en kilogramme	1,12

Conseils d'entretien

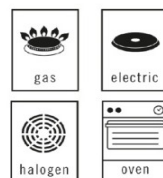
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

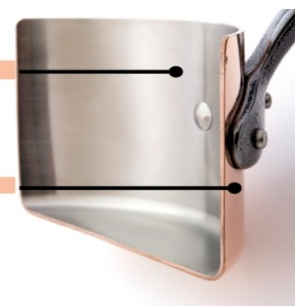


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 26 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 26cm Ref 612726 de la collection M'150s.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table 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. 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	6127-26
EAN de l'article	3574906267262
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur: 4,5 cm - Capacité: 1,64 litres - Dim produit 37x27 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	1,64
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,58

Conseils d'entretien

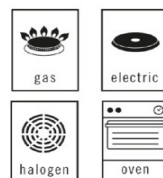
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

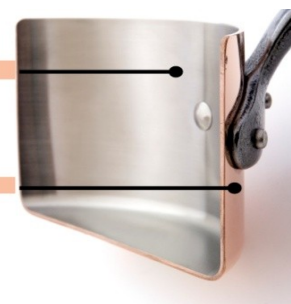


Couche 1 : acier inoxydable

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



Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 32 cm

Plat rond cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 32cm Ref 612732 de la collection M'150s.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table 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. 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	6127-32
EAN de l'article	3574906327323
Dimensions	Diamètre 32 cm - Hauteur: 4,5 cm - Capacité: 3,8 litres - Dim produit 42x32,5 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	3,8
Poids du produit en kilogramme	1,96
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,96

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