



## Marmite cuivre étamé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 24 cm

Marmite cuivre étamé monture fonte d'inox couvercle cuivre diamètre 24 cm Ref 613225 de la collection M'150s.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes et sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	6132-25
EAN de l'article	3574906132259
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 24,3 cm - Capacité: 10,6 litres - Dim produit 37x25,5 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	10,6
Poids du produit en kilogramme	3,78
Composition intérieure	Cuivre étamé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	27x27x33
Poids du colis en kilogramme	4,48

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.*