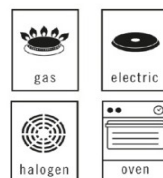


Mauviel 1830®

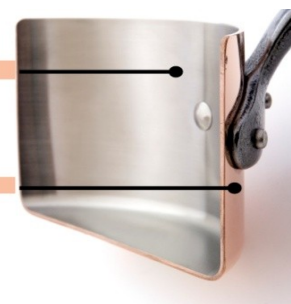


Couche 1 : acier inoxydable

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 à paëlla cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 35 cm

Plat à paëlla cuivre intérieur inox bilaminé monture fonte d'inox diamètre 35 cm Ref 613735 de la collection M'150s.

La maison Mauviel 1830 a créé un ustensile dédié à la préparation de ce plat typique qui émerveille tous nos sens de ses saveurs, arômes et produits du terroir.

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	6137-35
EAN de l'article	3574906137353
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur: 5,2 cm - Capacité: 3 litres - Dim produit 45,5x35,5 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
Poids du produit en kilogramme	1,84
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	53x50x11
Poids du colis en kilogramme	2,29

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