



Couvercle universel cuivre monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm

Couvercle universel cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref 649925 de la collection M'150c.

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'150c
Référence de l'article	6499-25
EAN de l'article	3574906499253
Dimensions	Diamètre 24 cm - Dim produit 40,5x25 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	S'utilise sur tous les ustensiles de cuisson Mauviel1830
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,6
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
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.*



Couvercle universel cuivre monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm

Couvercle universel cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm Ref 649929 de la collection M'150c.

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'150c
Référence de l'article	6499-29
EAN de l'article	3574906499291
Dimensions	Diamètre 28 cm - Dim produit 43x29 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	S'utilise sur tous les ustensiles de cuisson Mauviel1830
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,75
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,75

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.*