

Mauviel 1830®

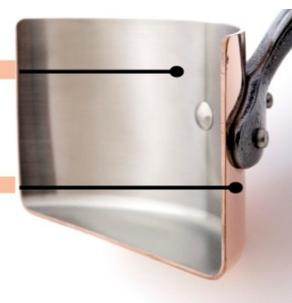


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze couvercle cuivre diamètre 24 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm Ref 650624 de la collection M'250b.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne raffinée. Ici décliné avec une monture bronze, il redouble d'élégance. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement, poêler ... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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'250b |
| Référence de l'article | 6506-24 |
| EAN de l'article | 3574906506241 |
| Dimensions | Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3 litres |
| Matière | Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze |
| Utilisation | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | 3 |
| Poids du produit en kilogramme | 3,06 |
| Composition intérieure | Inox bilaminé |
| Finition du produit | Poli |
| Taille du colis en centimètre | 36x28x15 |
| Poids du colis en kilogramme | 3,51 |

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®

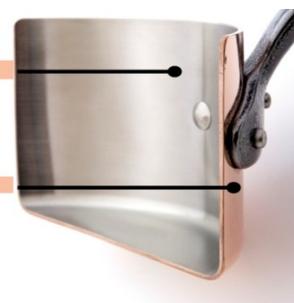


Couche 1 : acier inoxydable

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



Rondeau cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze couvercle cuivre diamètre 28 cm

Rondeau avec couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 28 cm Ref 650628 de la collection M'250b.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne raffinée. Ici décliné avec une monture bronze, il redouble d'élégance. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement, poêler ... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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'250b |
| Référence de l'article | 6506-28 |
| EAN de l'article | 3574906506289 |
| Dimensions | Diamètre 28 cm - Capacité: 4,72 litres |
| Matière | Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture bronze |
| Utilisation | Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | 4,72 |
| Poids du produit en kilogramme | 4,04 |
| Composition intérieure | Inox bilaminé |
| Finition du produit | Poli |
| Taille du colis en centimètre | 37x33x17 |
| Poids du colis en kilogramme | 4,59 |

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