

Mauviel 1830®

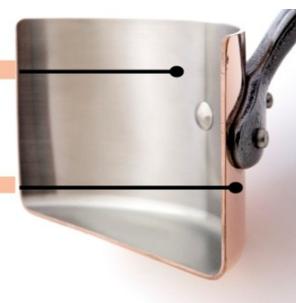


Couche 1 : acier inoxydable

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



Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 12 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 12 cm Ref 652912 de la collection M'150b.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150b et les complètent 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. 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'150b
Référence de l'article	6529-12
EAN de l'article	3574906529127
Dimensions	Diamètre 12 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre.
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,2
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,2

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

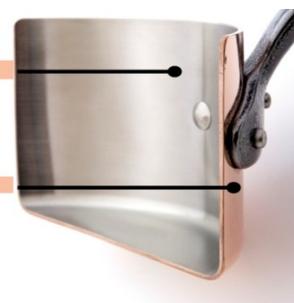


Couche 1 : acier inoxydable

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



Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 14 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 14 cm Ref 652914 de la collection M'150b.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150b et les complètent 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. 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'150b
Référence de l'article	6529-14
EAN de l'article	3574906529141
Dimensions	Diamètre 14 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre.
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,26
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,26

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.*

Mauviel 1830®

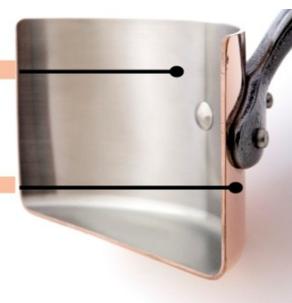


Couche 1 : acier inoxydable

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



Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm Ref 652916 de la collection M'150b.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150b et les complètent 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. 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'150b
Référence de l'article	6529-16
EAN de l'article	3574906529165
Dimensions	Diamètre 16 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre.
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,28
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,28

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®

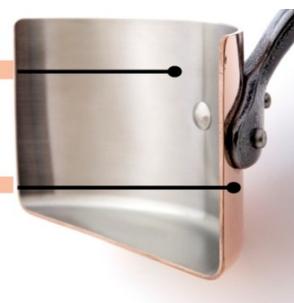


Couche 1 : acier inoxydable

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



Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 18 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 18 cm Ref 652918 de la collection M'150b.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150b et les complètent 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. 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'150b
Référence de l'article	6529-18
EAN de l'article	3574906529189
Dimensions	Diamètre 18 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre.
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,38
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,38

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®

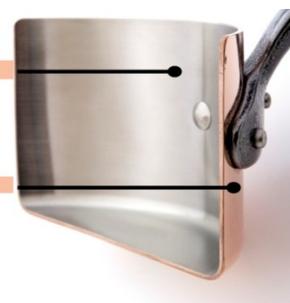


Couche 1 : acier inoxydable

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



Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm Ref 652920 de la collection M'150b.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150b et les complètent 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. 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'150b
Référence de l'article	6529-20
EAN de l'article	3574906529202
Dimensions	Diamètre 20 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre.
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,42
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,42

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®

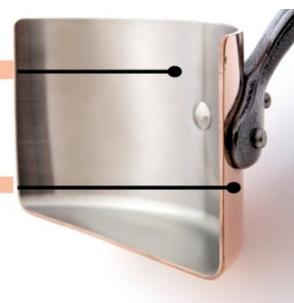


Couche 1 : acier inoxydable

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



Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm Ref 652924 de la collection M'150b.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150b et les complètent 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. 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'150b
Référence de l'article	6529-24
EAN de l'article	3574906529240
Dimensions	Diamètre 24 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre.
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,62
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,62

Conseils d'entretien

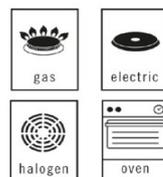
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

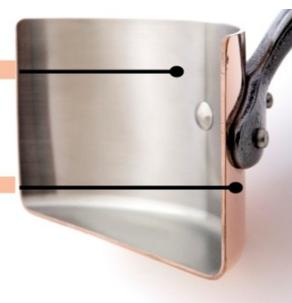


Couche 1 : acier inoxydable

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



Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 28 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 28 cm Ref 652928 de la collection M'150b.

Ces couvercles Mauviel 1830 s'adaptent parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de la collection M'HERITAGE 150b et les complètent 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. 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'150b
Référence de l'article	6529-28
EAN de l'article	3574906529288
Dimensions	Diamètre 28 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'utilise en complément de tout ustensile de cuisson de même diamètre.
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,82
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,82

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