

# Mauviel 1830®



gas



electric



halogen



oven

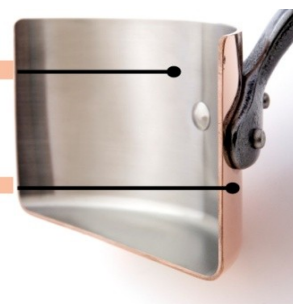


#### Couche 1 : acier inoxydable

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



## Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse Ø 16 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm Ref 654316 de la collection M'250c.

La sauteuse évasée est un ustensile de cuisson à mi-chemin entre la poêle et la casserole, avec ses bords évasés et assez hauts. Elle combine ainsi les avantages de ces deux outils indispensables en cuisine. En effet, la sauteuse évasée Mauviel 1830 permet de faire mijoter, de griller, d'élaborer des sauces, elle ouvre tous les horizons culinaires aux créatifs et aux gourmands. Ici décliné en cuivre, cet outil bénéficie de tous les avantages de ce matériau d'excellence et du savoir-faire séculaire de la maison normande.

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'250c
Référence de l'article	6543-16
EAN de l'article	3574906543161
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 7,3 cm - Capacité: 1,1 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,1
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	1,38

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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®

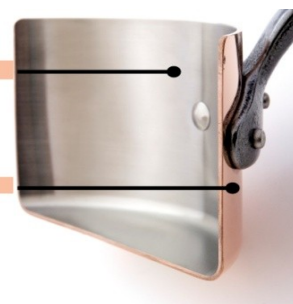


#### Couche 1 : acier inoxydable

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



## Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse Ø 20 cm

Sauteuse évasée mcuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm Ref 654320 de la collection M'250c.

La sauteuse évasée est un ustensile de cuisson à mi-chemin entre la poêle et la casserole, avec ses bords évasés et assez hauts. Elle combine ainsi les avantages de ces deux outils indispensables en cuisine. En effet, la sauteuse évasée Mauviel 1830 permet de faire mijoter, de griller, d'élaborer des sauces, elle ouvre tous les horizons culinaires aux créatifs et aux gourmands. Ici décliné en cuivre, cet outil bénéficie de tous les avantages de ce matériau d'excellence et du savoir-faire séculaire de la maison normande.

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'250c
Référence de l'article	6543-20
EAN de l'article	3574906543208
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 8 cm - Capacité: 1,9 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,9
Poids du produit en kilogramme	1,76
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	2,11

Conseils d'entretien

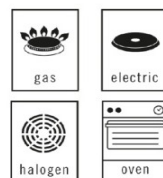
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®

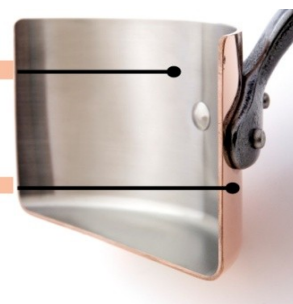


## Couche 1 : acier inoxydable

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



## Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse Ø 24 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref 654324 de la collection M'250c.

La sauteuse évasée est un ustensile de cuisson à mi-chemin entre la poêle et la casserole, avec ses bords évasés et assez hauts. Elle combine ainsi les avantages de ces deux outils indispensables en cuisine. En effet, la sauteuse évasée Mauviel 1830 permet de faire mijoter, de griller, d'élaborer des sauces, elle ouvre tous les horizons culinaires aux créatifs et aux gourmands. Ici décliné en cuivre, cet outil bénéficie de tous les avantages de ce matériau d'excellence et du savoir-faire séculaire de la maison normande.

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'250c
Référence de l'article	6543-24
EAN de l'article	3574906543246
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 11 cm - Capacité: 3,46 litres
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 2,5 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,46
Poids du produit en kilogramme	2,58
Composition intérieure	Inox bilaminé
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	3,18

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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31