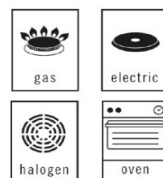


Mauviel 1830®

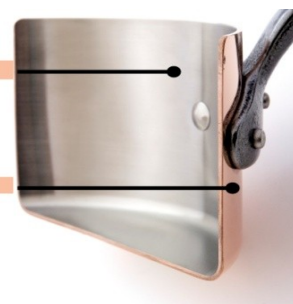


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 12 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 12 cm Ref 654812 de la collection M'250c.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'HERITAGE.

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	6548-12
EAN de l'article	3574906548128
Dimensions	Diamètre 12 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible avec tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,18
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	0,36

Conseils d'entretien

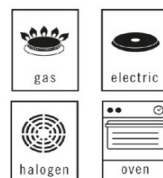
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

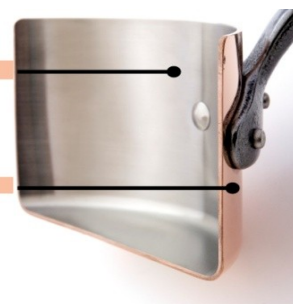


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 14 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 14 cm Ref 654814 de la collection M'250c.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'HERITAGE.

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	6548-14
EAN de l'article	3574906548142
Dimensions	Diamètre 14 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible avec 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	-
Poids du colis en kilogramme	0,4

Conseils d'entretien

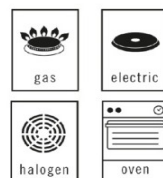
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

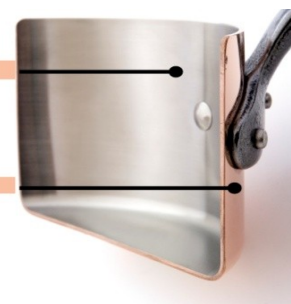


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm Ref 654816 de la collection M'250c.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'HERITAGE.

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	6548-16
EAN de l'article	3574906548166
Dimensions	Diamètre 16 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible avec 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	-
Poids du colis en kilogramme	0,52

Conseils d'entretien

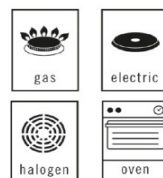
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

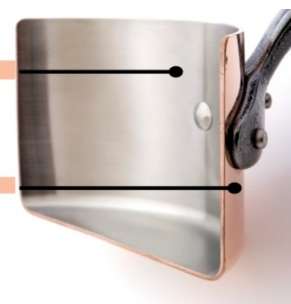


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 18 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 18 cm Ref 654818 de la collection M'250c.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'HERITAGE.

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	6548-18
EAN de l'article	3574906548180
Dimensions	Diamètre 18 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible avec tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,34
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	0,68

Conseils d'entretien

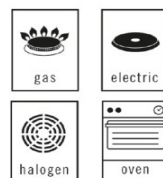
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

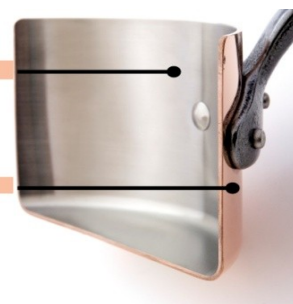


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm Ref 654820 de la collection M'250c.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'HERITAGE.

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	6548-20
EAN de l'article	3574906548203
Dimensions	Diamètre 20 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible avec tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,4
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	0,8

Conseils d'entretien

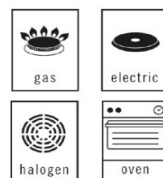
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

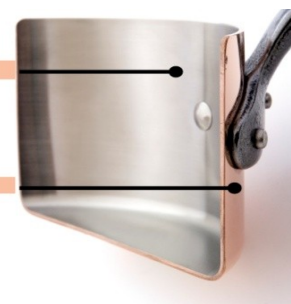


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref 654824 de la collection M'250c.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'HERITAGE.

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	6548-24
EAN de l'article	3574906548241
Dimensions	Diamètre 24 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible avec tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,56
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	1,12

Conseils d'entretien

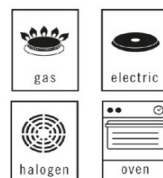
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

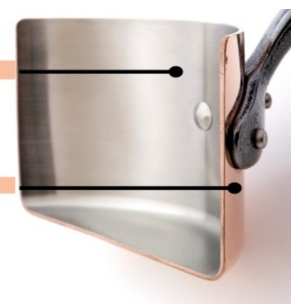


Couche 1 : acier inoxydable

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 finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm

Couvercle cuivre intérieur inox bilaminé monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm Ref 654828 de la collection M'250c.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'HERITAGE.

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	6548-28
EAN de l'article	3574906548289
Dimensions	Diamètre 28 cm
Matière	Cuivre et inox bilaminé - Epaisseur: 1 mm - monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible avec tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,74
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
Poids du colis en kilogramme	1,48

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