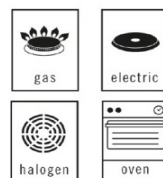


Mauviel 1830®

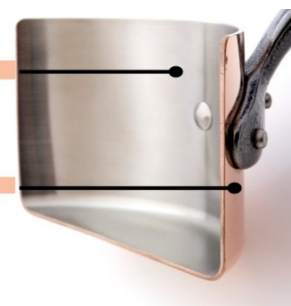


Couche 1 : acier inoxydable

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 universel cuivre monture bronze diamètre 24 cm

Couvercle universel cuivre inox bilaminé monture bronze Diamètre 24 cm Ref 679925 de la collection M'150b.

Ce couvercle complètera parfaitement vos ustensiles M'HERITAGE monture bronze.

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'150b
Référence de l'article	6799-25
EAN de l'article	3574906799254
Dimensions	Diamètre 24 cm
Matière	Cuivre inox bilaminé - Epaisseur : 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'adapte parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,6
Composition intérieure	CUIVRE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

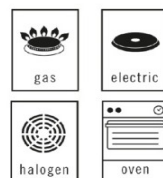
Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

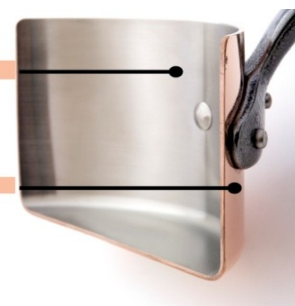


Couche 1 : acier inoxydable

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 universel cuivre monture bronze diamètre 28 cm

Couvercle universel cuivre inox bilaminé monture bronze Diamètre 28 cm Ref 679929 de la collection M'150b.

Ce couvercle complètera parfaitement vos ustensiles M'HERITAGE monture bronze.

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'150b
Référence de l'article	6799-29
EAN de l'article	3574906799292
Dimensions	Diamètre 28 cm
Matière	Cuivre inox bilaminé - Epaisseur : 1 mm - monture bronze
Utilisation	S'adapte parfaitement à tous les ustensiles de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,6
Composition intérieure	CUIVRE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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