

Mauviel 1830®

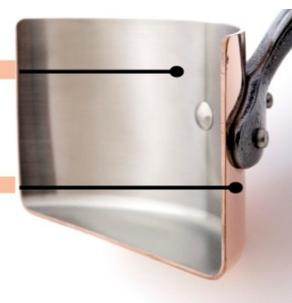


Couche 1 : acier inoxydable

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 bronze diamètre 16 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 16 cm Ref 680316 de la collection M'250b.

La sauteuse évasée Mauviel 1830 est un outil polyvalent, à bords évasés assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson polyvalent allie originalité et plaisir en offrant un large éventail d'utilisations. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme qui autorise toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6803-16
EAN de l'article	3574906803166
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur : 6,5 cm - Capacité: 1,1 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	1,1
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
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 - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

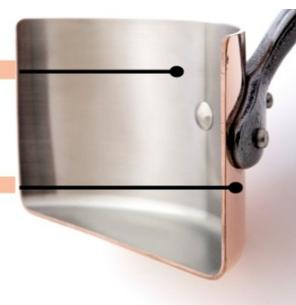


Couche 1 : acier inoxydable

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 bronze diamètre 20 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 20 cm Ref 680320 de la collection M'250b.

La sauteuse évasée Mauviel 1830 est un outil polyvalent, à bords évasés assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson polyvalent allie originalité et plaisir en offrant un large éventail d'utilisations. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme qui autorise toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6803-20
EAN de l'article	3574906803203
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur : 8 cm - Capacité: 1,9 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	1,9
Poids du produit en kilogramme	1,76
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
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 - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®

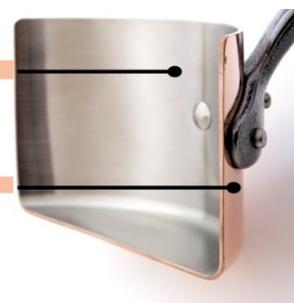


Couche 1 : acier inoxydable

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 bronze diamètre 24 cm

Sauteuse évasée cuivre intérieur inox bilaminé monture bronze diamètre 24 cm Ref 680324 de la collection M'250b.

La sauteuse évasée Mauviel 1830 est un outil polyvalent, à bords évasés assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson polyvalent allie originalité et plaisir en offrant un large éventail d'utilisations. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme qui autorise toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

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'HERITAGE M'250b
Référence de l'article	6803-24
EAN de l'article	3574906803241
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur : 9 cm - Capacité: 3,46 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	3,46
Poids du produit en kilogramme	2,58
Composition intérieure	INOX BILAMINE
Finition du produit	LISSE
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 - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31