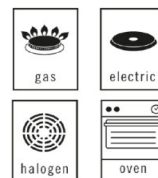


# Mauviel 1830®



**Couche 1 : 16% acier inoxydable**

Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% aluminium**

Couche intermédiaire en aluminium assurant  
une parfaite conductibilité de la chaleur

**Couche 3 : 20% cuivre brossé**

Facilité d'entretien



## Poêle en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 20cm

Poêle en cuivre triply monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20cm de la collection M'3s.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations comme par exemple les crêpes et les omelettes.

Dernière née de la famille Mauviel.

La collection M'3s associe la technicité du cuivre à la légèreté de l'aluminium avec l'ambition d'un ustensile destiné à tous; Solide, pratique et simple d'utilisation, elle est composée d'un matériau trois couches d'une épaisseur de 1,5 mm : le triply. La couche intérieure est faite d'acier inoxydable 18/10, la deuxième couche est en aluminium et la dernière couche est en cuivre. Les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La collection M'3s a toutes les qualités pour avoir une place de choix dans les gammes de la manufacture normande.

Collection	M'3s
Référence de l'article	7713-20
EAN de l'article	3574907713204
Dimensions	Dimensions : Diamètre 20 cm - Hauteur: 3,5 cm - Capacité: 1 litre
Matière	acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Epaisseur 1,5 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Brossé
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1

Conseils d'entretien

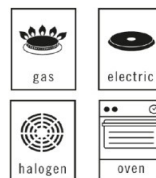
*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon. Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce traitement, puis rincer à l'eau tiède.*



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 : 16% acier inoxydable**

Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% aluminium**

Couche intermédiaire en aluminium assurant  
une parfaite conductibilité de la chaleur

**Couche 3 : 20% cuivre brossé**

Facilité d'entretien



## Poêle en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 26cm

Poêle en cuivre triply monture fonte d'inox bord verseur diamètre 26cm de la collection M'3s.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations comme par exemple les crêpes et les omelettes.

Dernière née de la famille Mauviel.

La collection M'3s associe la technicité du cuivre à la légèreté de l'aluminium avec l'ambition d'un ustensile destiné à tous; Solide, pratique et simple d'utilisation, elle est composée d'un matériau trois couches d'une épaisseur de 1,5 mm : le triply. La couche intérieure est faite d'acier inoxydable 18/10, la deuxième couche est en aluminium et la dernière couche est en cuivre. Les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La collection M'3s a toutes les qualités pour avoir une place de choix dans les gammes de la manufacture normande.

Collection	M'3s
Référence de l'article	7713-26
EAN de l'article	35749067713266
Dimensions	Dimensions : Diamètre 26 cm - Hauteur: 4,9 cm - Capacité: 2 litres
Matière	acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Epaisseur 1,5 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Brossé
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1

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 : 16% acier inoxydable

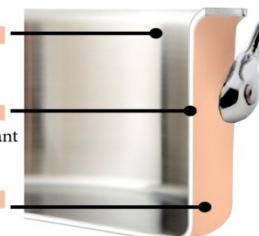
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

#### Couche 2 : 64% aluminium

Couche intermédiaire en aluminium assurant  
une parfaite conductibilité de la chaleur

#### Couche 3 : 20% cuivre brossé

Facilité d'entretien



## Poêle en cuivre triply monture fonte d'inox diamètre 30cm

Poêle en cuivre triply monture fonte d'inox bord verseur diamètre 30cm de la collection M'3s.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations comme par exemple les crêpes et les omelettes.

Dernière née de la famille Mauviel.

La collection M'3s associe la technicité du cuivre à la légèreté de l'aluminium avec l'ambition d'un ustensile destiné à tous; Solide, pratique et simple d'utilisation, elle est composée d'un matériau trois couches d'une épaisseur de 1,5 mm : le triply. La couche intérieure est faite d'acier inoxydable 18/10, la deuxième couche est en aluminium et la dernière couche est en cuivre. Les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité. La collection M'3s a toutes les qualités pour avoir une place de choix dans les gammes de la manufacture normande.

Collection	M'3s
Référence de l'article	7713-30
EAN de l'article	35749067713303
Dimensions	Diamètre 30 cm - Capacité: 2,7 litres - Dim Produit 55x31,5 cm
Matière	acier inoxydable (16%) aluminium (64%) cuivre (20%) - Epaisseur 1,5 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,7
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Brossé
Taille du colis en centimètre	56x34x10
Poids du colis en kilogramme	1

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