



0300000776

Casserole cuivre-Inox M150S ø 20 cm

MAUVIEL1830®
Mauviel

Casserole en cuivre avec intérieur inox bilaminé ø 20 cm.



À PROPOS DE LA COLLECTION M'HERITAGE :

La casserole M150S possède une monture en fonte inox et une fixation par rivets inox de forte section. Bord droit et extérieur poli.

La collection « M'héritage », emblématique du savoir-faire de Mauviel, a été créée pour les utilisateurs cherchant la simplicité d'utilisation avec le plaisir de cuisson unique du cuivre.

Des ustensiles en cuivre réalisés dans le respect de la tradition avec l'apport d'une innovation : leur couverture intérieure en inox remplace l'étain traditionnel.

Le cuivre reste le matériau le plus apprécié des chefs en cuisine, car aucun métal ne diffuse la chaleur aussi uniformément.

L'intérieur en inox n'implique en effet aucun entretien spécifique.

Casserole cuivre et inox fabriquée en France, à Villedieu-les-Poêles en Normandie.

UTILISATION :

Toute la collection M'150 S est conçue pour la cuisson au four.

Salez seulement l'eau lorsqu'elle est à ébullition.

Ne jamais surchauffer votre ustensile MAUVIEL à vide, vous risquez de l'endommager.

Cuisinez toujours à feu doux.

Le cuivre peut changer de couleur durant son utilisation et dans le temps, mais garde toutes ses qualités de conductibilité.

Si vous cuisinez au gaz, veillez à ce que la flamme ne déborde jamais du fond.

NETTOYAGE :

Ne jamais nettoyer votre ustensile avec de l'eau de javel, cela peut le rendre inutilisable.

Si des aliments ont taché le fond de votre ustensile, faites le tremper dans une eau savonneuse bien chaude pour décoller les aliments.

Pour redonner une jolie patine extérieure à votre ustensile, utilisez une pâte d'entretien Cuivre.

Lavez votre ustensile à l'eau tiède avec une éponge douce et votre détergent, puis appliquez la pâte sur l'ensemble du produit à l'aide d'une éponge, rincez et séchez votre ustensile avec un chiffon doux.

Plus il vieillit, plus il embellit.

N'utilisez jamais de paille de fer ou d'éponge abrasive.

Compatible sur le gaz, plaque électrique, halogène et four.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	11 cm
Diamètre	20,0 cm

Contenance	3,3 l
Couleur	Or/cuivre

Epaisseur : 1,5 mm

Référence : 0300000776

Produit de la même gamme	
0300001596	Casserole cuivre-inox m150s ø 16cm
0300000776	Casserole cuivre-inox m150s ø 20cm