

# MAUVIEL 1830®

## Conseils d' utilisation

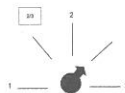


Nous vous remercions d' avoir acheté un produit Mauviel.

Avant la première utilisation, lavez votre ustensile à l' eau chaude, rincez le et séchez le. Ne surchauffez jamais votre ustensile Mauviel à vide, vous risquez de l' endommager. Salez votre eau uniquement lorsqu' elle est à ébullition.



SAUF CUIVRE ET  
MONTURES FONTE



Ne jamais dépasser les 2/3 de la puissance de votre plaque

### Les collections en cuivre

Plus votre ustensile va vieillir, plus il va embellir. Pour redonner une jolie patine à votre cuivre, nettoyez votre ustensile avec la recette de nos grands-mères en rinçant votre produit à l' aide d' une solution composée de vinaigre, de sel et jus de citron ou préférez notre pâte d' entretien Copperbrill.

Parce que certains aliments s' oxydent au contact du cuivre, seuls quelques produits que vous retrouverez dans la gamme M' Passion sont fabriqués en cuivre nu. Le cuivre nu ne doit pas être utilisé avec certains aliments acides comme les tomates, le citron, le vinaigre et le vin. Ne jamais mettre votre ustensile au lavez vaisselle.

Si vous avez acheté un produit en cuivre étamé de la gamme M' tradition, l' étain peut au fil des années s' altérer. Ceci n' est pas un défaut de fabrication. Vous pouvez continuer d' utiliser votre ustensile sans aucun danger. Nous vous conseillons de faire le rétamage chez un professionnel. L' intérieur de ce produit est garanti étain pur (exempt de plomb)

### Les collections en inox

Pour redonner un joli brillant à votre inox, utilisez la pâte d' entretien Inobrill. \_

### Les revêtements anti-adhérents renforcés ultra-résistants ou Céramique

Conçus pour une cuisson sans matière grasse des aliments fragiles utilisez des ustensiles en bois ou silicone.



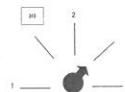
## Use & Care

We thank you for choosing a Mauviel product.

Before the first using, wash your product in hot water, rinse and dry it. All our collections are suitable for a cooking in the oven. Never overheat your Mauviel product empty, otherwise you would damage it. Only salt water when it boils.



EXCEPT COPPER PRODUCTS  
AND CAST IRON HANDLES



Never exceed the 2/3 of your stove.

### Collections in copper

The more your product looks older, the more it becomes attractive. To give your pan a nice patina back, clean your copper with our grandmothers recipe (salt, vinaiger, lemon juice) or you can use the cleaning paste « Copperbrill »

Because some acidic food oxidize in contact with copper, only few products are made with raw copper; Raw copper does not have to be used with some acidic food such as tomatoes, lemon, vinager or wine. To remove the blue-green, rinse with a solution made of vinager with salt or lemon juice with salt. Rinse in a hot water and dry. Products in copper are not dishwasher safe.

If you bought a M' Tradition product, tin can become impareid, this is not a manufacturing defect. You can still use it without danger. We advise you to have your product re-tin at a professional. The inside of this product is pure-tin inside ( free of lead according to the Food Standards )

### Collections in stainless steel

To give a nice brilliant to your pan back, use the cleaning paste Inobrill.

### Ultra performing non stick coating or ceramic coating

Made for the diet food and sensitive food, use wooden or silicon ustensils inside. The ceramic coating is a really performing material, always cook over a low heat and never exceed the 2/3 of your stove.