



MAUVIEL 1830

# Rondel 16 cm - COPPER (006736)

Rondel z powłoką miedzianą 1500 ml - Copper

PROMOCJA

| | |
|---|---|
| Kategoria: | **Garnki / czajniki** |
| Producent: | **Mauviel 1830** |
| Kod EAN: | **4894871016736** |
| Kod producenta: | **4894871016736** |

**Dost?pny**

Gwarancja: 24 mies.

## 359,10 zł

~~399,00 zł~~

cena netto: 291,95 zł

Oszczędzasz: 39,90 zł

Najniższa cena z ostatnich 30 dni: 319,20 zł

*Promocja obowiązuje 29.09.2026 00:00 - 30.11.2026 23:59 lub do wyczerpania zapasów*

## OPIS PRODUKTU

Producent: Mauviel 1830

Model: Copper

Nr produktu: 4871006736

Materiał: stal nierdzewna, aluminium, miedź

Rondel:

- średnica - 16 cm, pojemność – 1,50 l, ilość - 1 szt.

Rondel Copper 3-Ply to niezwykle wydajne naczynie kuchenne, stworzone z myślą o pasjonatach gotowania, którzy cenią sobie wysoką jakość i precyzję w kuchni. Jego unikalna konstrukcja oparta na trzech warstwach – stali nierdzewnej, aluminium i miedzi – gwarantuje nie tylko szybkie, równomierne przewodnictwo cieplne, ale także kontrolowaną i równomierną dystrybucję ciepła.

Cechy produktu:
- trzy warstwy (stal, aluminium, miedź) dla równomiernego przewodnictwa cieplnego,
- miedź przenosi i dystrybuuje ciepło efektywnie,
- stal nierdzewna 18/10 dla niezawodnego przyrumienienia i łatwego czyszczenia,
- elegancki wygląd z polerowaną zewnętrzną stroną,
- grubość miedzi 0,5 mm zapewnia szybsze i równomierne nagrzewanie,
- uchwyt ze stali nierdzewnej z chłodnym dotykiem dla wygodnego użytkowania,
- nadaje się do różnych powierzchni kuchennych, również indukcyjnych.
- nie nadaje się do zmywarki.
- należy unikać wysokich temperatur ze względu na moc grzewczą.

Zaawansowane stopy użyte do produkcji tego rondla to wewnątrz stal nierdzewna (16%), aluminium (64%) i na zewnątrz szczotkowana miedź (20%). Dzięki temu naczynie w pełni wykorzystuje naturalną zdolność miedzi do przenoszenia i dystrybucji ciepła, co przekłada się na doskonałe efekty podczas gotowania.

Ważne wskazówki dotyczące pielęgnacji obejmują unikanie wysokich temperatur przez dłuższy czas oraz ostrożność przy używaniu pokręteł i elementów sterujących płyt kuchennych przy 100% mocy grzewczej – zaleca się korzystanie z 60% wydajności. Produkty nie powinny być myte w zmywarce ani używane z metalowymi przyborami kuchennymi na nieprzywierającej powierzchni do gotowania. Rondel wymaga ręcznego mycia, a stosowanie wybielaczy czy środków abrazyjnych jest odradzane, aby uniknąć uszkodzeń. W celu zachowania wyjątkowych aspektów wizualnych, zaleca się mycie rondla pastą dedykowaną do czyszczenia miedzi.

## O MARCE MAUVIEL 1830

**Firma Mauviel** dostarcza produkty najwyższej jakości, które zyskały uznanie szefów kuchni na całym świecie. Początkowo skoncentrowana na dostarczaniu profesjonalnego wyposażenia szefom kuchni, dzisiaj Mauviel rozszerza swój zasięg, aby dostarczyć swoje produkty również na rynek gospodarstw domowych. Każda seria naczyń kuchennych Mauviel jest owocem eleganckiego stylu i precyzyjnego projektowania, które zaspokajają nawet najbardziej wymagające gusta zarówno doświadczonych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania w domu.

## PARAMETRY

| | |
|---|---|
| **Zalecenia** | **rekomendowane mycie r?czne** |
| **Waga** | **2.00 kg** |

## BEZPIECZEŃSTWO PRODUKTU

**PRODUCENT**

**MAUVIEL1830**
47 Route de Caen, 50800 Villedieu-les-Poêles
insitu1830@mauviel.com
www.mauviel.com