

## Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 12 cm

Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 12 cm Ref 117012 de la collection M'Pure.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

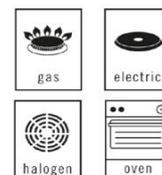
La collection M'PURE, simplicité des lignes

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble. De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1170-12
EAN de l'article	3574901170126
Dimensions	Diamètre 12 cm - Capacité: 0,8 litres - Dim Produit 25x13 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Epaisseur 3 à 6 mm - Monture finition fonte par electrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,8
Poids du produit en kilogramme	0,44
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,44

Conseils d'entretien

*Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.*



## Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 14 cm

Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 14 cm Ref 117014 de la collection M'Pure.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

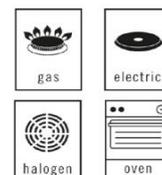
La collection M'PURE, simplicité des lignes

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble. De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1170-14
EAN de l'article	3574901170140
Dimensions	Diamètre 14 cm - Capacité: 1,2 litres - Dim Produit 29x15 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Epaisseur 3 à 6 mm - Monture finition fonte par electrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,2
Poids du produit en kilogramme	0,56
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,56

Conseils d'entretien

*Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.*



## Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 16 cm

Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 16 cm Ref 117016 de la collection M'PURE.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

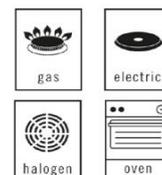
La collection M'PURE, simplicité des lignes

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble. De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1170-16
EAN de l'article	3574901170164
Dimensions	Diamètre 16 cm - Capacité: 1,76 litres - Dim Produit 33x17 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Epaisseur 3 à 6 mm - Monture finition fonte par electrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,76
Poids du produit en kilogramme	0,86
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,86

Conseils d'entretien

*Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.*



## Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 18 cm

Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 18 cm Ref 117018 de la collection M'Pure.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

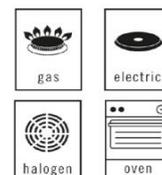
La collection M'PURE, simplicité des lignes

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble. De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1170-18
EAN de l'article	3574901170188
Dimensions	Diamètre 18 cm - Capacité: 2,5 litres - Dim Produit 37,5x19 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Epaisseur 3 à 6 mm - Monture finition fonte par electrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,18

Conseils d'entretien

*Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.*



## Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 20 cm

Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 20 cm Ref 117020 de la collection M'Pure.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La collection M'PURE, simplicité des lignes

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble. De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1170-20
EAN de l'article	3574901170201
Dimensions	Diamètre 20 cm - Capacité: 3,32 litres
Matière	Aluminium forte épaisseur - Epaisseur 3 à 6 mm - Monture finition fonte par electrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,32
Poids du produit en kilogramme	1,36
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,36

Conseils d'entretien

*Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.*



## Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 24 cm

Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 24 cm Ref 117024 de la collection M'Pure.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La collection M'PURE, simplicité des lignes

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble. De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1170-24
EAN de l'article	3574901170249
Dimensions	Diamètre 24 cm - Capacité: 5,58 litres
Matière	Aluminium forte épaisseur - Epaisseur 3 à 6 mm - Monture finition fonte par electrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,58
Poids du produit en kilogramme	2,08
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,08

Conseils d'entretien

*Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.*



## Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 28 cm

Casserole aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 28 cm Ref 117028 de la collection M'PURE.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité. Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La collection M'PURE, simplicité des lignes

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble. De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1170-28
EAN de l'article	3574901170287
Dimensions	Diamètre 28 cm - Capacité: 9,14 litres
Matière	Aluminium forte épaisseur - Epaisseur 3 à 6 mm - Monture finition fonte par electrolyse
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	9,14
Poids du produit en kilogramme	2,66
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,66

Conseils d'entretien

*Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.*