



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

Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 24 cm Ref 117724 de la collection M'PURE.

La poêle 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 ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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	1177-24
EAN de l'article	3574901177248
Dimensions	Diamètre 24 cm - Capacité 1,56 litres - Dim Produit 46,5x25 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	1,56
Poids du produit en kilogramme	1,08
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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.*



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

Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 28 cm Ref 117728 de la collection M'PURE.

La poêle 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 ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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	1177-28
EAN de l'article	3574901177286
Dimensions	Diamètre 28 cm - Capacité 1,92 litres - Dim Produit 50,5x29 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	1,92
Poids du produit en kilogramme	1,32
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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.*



## Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 32 cm

Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 32 cm Ref 117732 de la collection M'PURE.

La poêle 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 ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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	1177-32
EAN de l'article	3574901177323
Dimensions	Diamètre 32 cm - Capacité 3,2 litres - Dim Produit 55,5x33 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	3,2
Poids du produit en kilogramme	1,62
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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.*



## Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 36 cm

Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 36 cm Ref 117736 de la collection M'PURE.

La poêle 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 ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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	1177-36
EAN de l'article	3574901177361
Dimensions	Diamètre 36 cm - Capacité 4,2 litres - Dim Produit 69x37 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	4,2
Poids du produit en kilogramme	2,5
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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.*



## Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse diamètre 40 cm

Poêle aluminium de forte épaisseur monture finition fonte par electrolyse Diamètre 40 cm Ref 117740 de la collection M'PURE.

La poêle 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 ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

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	1177-40
EAN de l'article	3574901177408
Dimensions	Diamètre 40 cm - Capacité 6 litres - Dim Produit 72,5x41 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	6,02
Poids du produit en kilogramme	2,98
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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.*