



**Couche 1 : 16% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% d'aluminium**  
Couche intermédiaire en aluminium assurant une parfaite conductibilité.

**Couche 3 : 20 % inox**  
Extérieur en inox brossé 18/10 : facilité d'entretien



## Insert cuit vapeur inox monture fonte d'inox laquée noire diamètre 20 cm

Insert cuit vapeur inox monture fonte d'inox laquée noire bord verseur diamètre 20 cm Ref 302120, de la collection M'URBAN 3 ONYX.

Cet ustensile complète les cocottes Mauviel 1830 pour toutes vos cuissons vapeur, afin de vous offrir une cuisine saine et savoureuse.

La collection M'URBAN 3 ONYX est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

Mauviel 1830 exprime toutes les exigences de son héritage avec cette gamme accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design : une finition en acier brossé ultra contemporaine et une monture en fonte d'inox laquée noire, élégante, maniable et légère. La collection est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium, 3 couches successives qui offre d'excellentes performances de cuisson : une conductibilité optimale grâce à l'aluminium et une bonne résistance et un entretien facile, deux qualités de l'acier inoxydable 18/10. La collection M'URBAN 3 ONYX, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

Collection	M'URBAN 3 ONYX
Référence de l'article	3021-20
EAN de l'article	3574903021207
Dimensions	Diamètre 20 cm - Dim Produit 29x21,8 cm
Matière	Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox laquée noire
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du pro en kilogramme	0,88
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossée
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,18

Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*