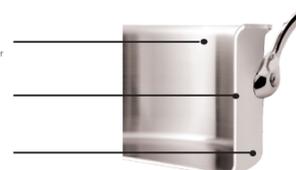


**Couche 1 : 16% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

**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



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 20 cm Ref 501320, de la collection M'URBAN 3.

La poêle ronde 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 Mauviel 1830 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.

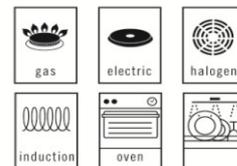
La collection M'URBAN 3 est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

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 polie en fonte d'inox, 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, 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  |
| Référence de l'article         | 5013-20  |
| EAN de l'article               | 3574905013207  |
| Dimensions                     | Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité : 1 litre - Dim. Produit 40x21 cm |
| Matière                        | Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox polie |
| Utilisation                    | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle     |
| Capacité en litre              | 1  |
| Poids du produit en kilogramme | 0,8  |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10   |
| Finition du produit            | brossé   |
| Taille du colis en centimètre  | 44x29x7,5  |
| Poids du colis en kilogramme   | 1,1  |

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.*

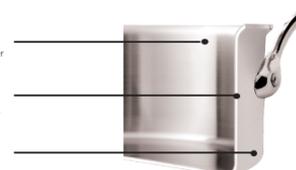
# Mauviel 1830®



**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



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 24 cm Ref 501324, de la collection M'URBAN 3.

La poêle ronde 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 Mauviel 1830 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'URBAN 3 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 polie en fonte d'inox, 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, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

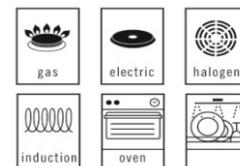
|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Collection                     | M'URBAN 3  |
| Référence de l'article         | 5013-24  |
| EAN de l'article               | 3574905013245  |
| Dimensions                     | Diamètre 24 cm - Hauteur 4,5 cm - Capacité : 1,8 litres - Dim Produit 48,5x25,5 cm |
| Matière                        | Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox polie         |
| Utilisation                    | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle             |
| Capacité en litre              | 1,8  |
| Poids du produit en kilogramme | 0,8  |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10   |
| Finition du produit            | brossé   |
| Taille du colis en centimètre  | 55x30x9  |
| Poids du colis en kilogramme   | 1,1  |

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.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31



**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



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox diamètre 26 cm

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 26 cm Ref 501326, de la collection M'URBAN 3.

La poêle ronde 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 Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

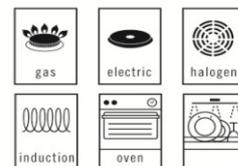
La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

La collection M'URBAN 3 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 polie en fonte d'inox, 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, 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  |
| Référence de l'article         | 5013-26  |
| EAN de l'article               | 3574905013269  |
| Dimensions                     | Diamètre 26 cm - Hauteur 4,9 cm - Capacité : 2 litres - Dim Produit 51x27,5 cm |
| Matière                        | Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox polie     |
| Utilisation                    | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle         |
| Capacité en litre              | 2  |
| Poids du produit en kilogramme | 1,28   |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10   |
| Finition du produit            | brossé   |
| Taille du colis en centimètre  | 55x30x9  |
| Poids du colis en kilogramme   | 1,68   |

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.*



**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



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox diamètre 28 cm

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 28 cm Ref 501328, de la collection M'URBAN 3.

La poêle ronde 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 Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

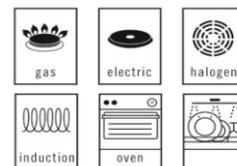
La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

La collection M'URBAN 3 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 polie en fonte d'inox, 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, 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  |
| Référence de l'article         | 5013-28  |
| EAN de l'article               | 3574905013283  |
| Dimensions                     | Diamètre 28 cm - Hauteur 4,9 cm - Capacité : 2,5 litres - Dim Produit 53x29,5 cm |
| Matière                        | Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox polie       |
| Utilisation                    | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle           |
| Capacité en litre              | 2,5  |
| Poids du produit en kilogramme | 1,46   |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10   |
| Finition du produit            | brossé   |
| Taille du colis en centimètre  | 55x30x9  |
| Poids du colis en kilogramme   | 1,86   |

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.*



**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



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox diamètre 30 cm

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 30 cm Ref 501330, de la collection M'URBAN 3.

La poêle ronde 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 Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

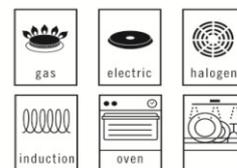
La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

La collection M'URBAN 3 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 polie en fonte d'inox, 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, 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  |
| Référence de l'article         | 5013-30  |
| EAN de l'article               | 3574905013306  |
| Dimensions                     | Diamètre 30 cm - Hauteur 5 cm - Capacité : 2,7 litres - Dim produit 55x31,5 cm |
| Matière                        | Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox polie     |
| Utilisation                    | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle         |
| Capacité en litre              | 2,7  |
| Poids du produit en kilogramme | 1,56   |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10   |
| Finition du produit            | brossé   |
| Taille du colis en centimètre  | 56x34x10   |
| Poids du colis en kilogramme   | 2,06   |

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.*



**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



## Poêle ronde monture fonte inox diamètre 32 cm

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 32 cm Ref 501332, de la collection M'URBAN 3.

La poêle ronde 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 Mauviel 1830 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'URBAN 3 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 polie en fonte d'inox, 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, 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  |
| Référence de l'article         | 5013-32  |
| EAN de l'article               | 3574905013305  |
| Dimensions                     | Diamètre 32 cm   |
| Matière                        | Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox polie |
| Utilisation                    | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle     |
| Capacité en litre              | -  |
| Poids du produit en kilogramme | -  |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10   |
| Finition du produit            | brossé   |
| Taille du colis en centimètre  | -  |
| Poids du colis en kilogramme   | -  |

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.*