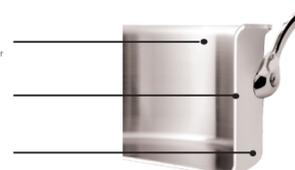


Couche 1 : 16% d'acier inoxydable
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

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



Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre diamètre 16 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 16 cm Ref 503167, de la collection M'URBAN 3.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

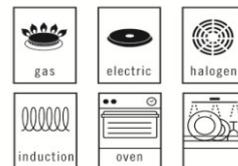
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel 1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5031-67
EAN de l'article	3574905031713
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 9 cm - Capacité : 1,7 litres - Dim Produit 25,3x17,4 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	1,7
Poids du produit en kilogramme	1,36
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,66

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



Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre diamètre 20 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 20 cm Ref 503171, de la collection M'URBAN 3.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

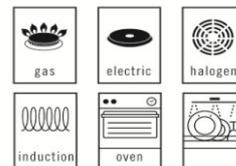
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel 1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5031-71
EAN de l'article	3574905031751
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 11 cm - Capacité : 3,2 litres - Dim Produit 29,5x21,5 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	3,2
Poids du produit en kilogramme	1,96
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	2,41

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



Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre diamètre 24 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 24 cm Ref 503175, de la collection M'URBAN 3.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel 1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

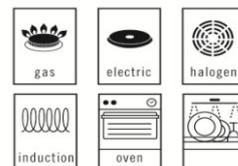
La collection M'URBAN 3 est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

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	5031-75
EAN de l'article	3574905031751
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 13 cm - Capacité : 5,9 litres - Dim Produit 36,5x25,5 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	5,9
Poids du produit en kilogramme	2,84
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,39

Conseils d'entretien

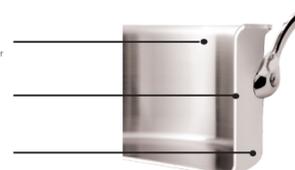
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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



Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre diamètre 28 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 28 cm Ref 503179, de la collection M'URBAN 3.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel 1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

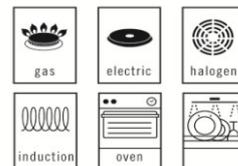
La collection M'URBAN 3 est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

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	5031-79
EAN de l'article	3574905031799
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 15 cm - Capacité : 8,8 litres - Dim Produit 40,5x30 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	8,8
Poids du produit en kilogramme	3,56
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	4,11

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



Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre diamètre 32 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 32 cm Ref 503183, de la collection M'URBAN 3.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel 1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5031-83
EAN de l'article	3574905031836
Dimensions	Diamètre 32 cm - Hauteur 17 cm - Capacité 15 litres
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	4,11

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.*