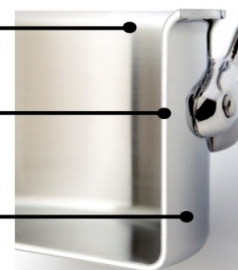


Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :
Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :
Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Casserole inox multicouches monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Casserole inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 16 cm Ref 511016 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

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 ici avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu cette ligne de casseroles en collaboration avec le célèbre Chef étoilé, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la performance de l'outil. 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 ...

Né de la collaboration de la manufacture normande et du chef étoilé Yannick Alléno, la collection Cuisine Moderne by M&A est l'expression de l'amour de la cuisine alliée à l'esthétique de l'outil. Cette collection inox multi-couches est ultra performante avec le classique multicouches de Mauviel 1830 en structure de base, auquel a été retiré la première couche d'inox, laissant place à l'aluminium, pour des résultats optimisés à la cuisson. La finition mixte polie et mate en font une ligne unique.

Collection	Cuisine Moderne by M&A
Référence de l'article	5110-16
EAN de l'article	3574905110166
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité: 1,7 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur : 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	0,92
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,37

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.*

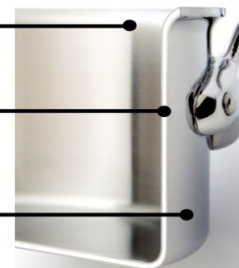
Mauviel 1830®



Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :
Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :
Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Casserole inox multicouches monture fonte d'inox diamètre 18 cm

Casserole inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 18 cm Ref 511018 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

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 ici avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu cette ligne de casseroles en collaboration avec le célèbre Chef étoilé, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la performance de l'outil. 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 ...

Né de la collaboration de la manufacture normande et du chef étoilé Yannick Alléno, la collection Cuisine Moderne by M&A est l'expression de l'amour de la cuisine alliée à l'esthétique de l'outil. Cette collection inox multi-couches est ultra performante avec le classique multicouches de Mauviel 1830 en structure de base, auquel a été retiré la première couche d'inox, laissant place à l'aluminium, pour des résultats optimisés à la cuisson. La finition mixte polie et mate en font une ligne unique.

Collection	Cuisine Moderne by M&A
Référence de l'article	5110-18
EAN de l'article	3574905110180
Dimensions	Diamètre 18 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 2,5 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur : 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,63

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 - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :
Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :
Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Casserole inox multicouches monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Casserole inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 20 cm Ref 511020 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

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 ici avec le plus grand soin que la maison Mauviel1830 a conçu cette ligne de casseroles en collaboration avec le célèbre Chef étoilé, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la performance de l'outil. 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 ...

Né de la collaboration de la manufacture normande et du chef étoilé Yannick Alléno, la collection Cuisine Moderne by M&A est l'expression de l'amour de la cuisine alliée à l'esthétique de l'outil. Cette collection inox multi-couches est ultra performante avec le classique multicouches de Mauviel1830 en structure de base, auquel a été retiré la première couche d'inox, laissant place à l'aluminium, pour des résultats optimisés à la cuisson. La finition mixte polie et mate en font une ligne unique.

Collection	Cuisine Moderne by M&A
Référence de l'article	5110-20
EAN de l'article	3574905110203
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 11 cm - Capacité: 3,2 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur : 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du produit en kilogramme	1,48
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,08

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 - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31