

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



Evasée bombée inox multicouches monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Evasée bombée inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 511220 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, sa forme ressemble à celle d'une casserole ou d'une sauteuse à bords arrondis, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les plats mijotés, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour toutes les différentes utilisations qu'il offre. Cette forme évasée est notamment adaptée aux préparations délicates telles que les sauces, les sabayons ... Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

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	5112-20
EAN de l'article	3574905112207
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 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	2
Poids du produit en kilogramme	1,12
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	1,47

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