

# 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



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

Poêle ronde inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 511320 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

La poêle 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 Mauviel1830 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.

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	5113-20
EAN de l'article	3574905113204
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 1 litre - Dim. produit 40x21 cm
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
Poids du produit en kilogramme	0,8
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
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.*



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

TEL 02 33 61 00 31

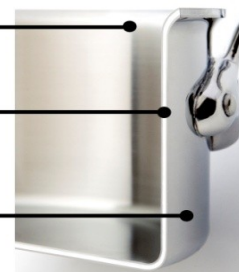
# Mauviel 1830®



**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



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

Poêle ronde inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur diamètre 26 cm Ref 511326 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

La poêle 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 Mauviel1830 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.

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	5113-26
EAN de l'article	3574905113266
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 2 litres - Dim. produit 51x27,5 cm
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	1,28
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,68

Conseils d'entretien

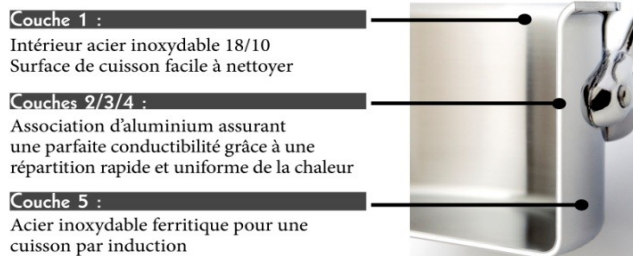
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



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

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

Poêle ronde inox multicouches monture fonte d'inox bord verseur diamètre 30 cm Ref 511330 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

La poêle 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 Mauviel1830 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.

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	5113-30
EAN de l'article	3574905113303
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur: 5,7 cm - Capacité: 2,7 litres - Dim. produit 55x31,5 cm
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	2,7
Poids du produit en kilogramme	1,56
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
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.*



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

TEL 02 33 61 00 31