

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

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 20 cm Ref 571320, de la collection M'URBAN.

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 est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

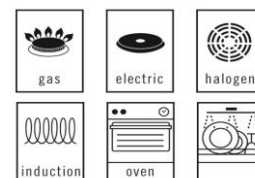
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, avec une finition brossée, la collection M'URBAN est compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction et s'affiche ainsi comme un outil moderne et performant, digne des plus grands chefs.

| Collection                     | M'URBAN                                                                    |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Référence de l'article         | 5713-20                                                                    |
| EAN de l'article               | 3574905713206                                                              |
| Dimensions                     | Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité : 1 litre - Dim. Produit 40x21 cm |
| Matière                        | Inox magnétique - monture fonte d'inox                                     |
| 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.*



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

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 24 cm Ref 571324, de la collection M'URBAN.

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.

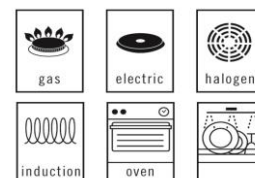
La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, avec une finition brossée, la collection M'URBAN est compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction et s'affiche ainsi comme un outil moderne et performant, digne des plus grands chefs.

| Collection                     | M'URBAN                                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Référence de l'article         | 5713-24                                                                            |
| EAN de l'article               | 3574905713244                                                                      |
| Dimensions                     | Diamètre 24 cm - Hauteur 4,5 cm - Capacité : 1,8 litres - Dim Produit 48,5x25,5 cm |
| Matière                        | Inox magnétique - monture fonte d'inox                                             |
| Utilisation                    | Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle             |
| Capacité en litre              | 1,8                                                                                |
| Poids du produit en kilogramme | 1,18                                                                               |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10                                                             |
| Finition du produit            | brossé                                                                             |
| Taille du colis en centimètre  | 55x30x9                                                                            |
| Poids du colis en kilogramme   | 1,58                                                                               |

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.*



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

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 26 cm Ref 571326, de la collection M'URBAN.

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 est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

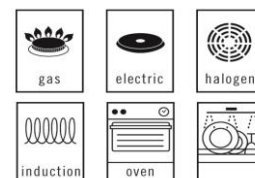
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, avec une finition brossée, la collection M'URBAN est compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction et s'affiche ainsi comme un outil moderne et performant, digne des plus grands chefs.

| Collection                     | M'URBAN                                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Référence de l'article         | 5713-26                                                                        |
| EAN de l'article               | 3574905713268                                                                  |
| Dimensions                     | Diamètre 26 cm - Hauteur 4,9 cm - Capacité : 2 litres - Dim Produit 51x27,5 cm |
| Matière                        | Inox magnétique - monture fonte d'inox                                         |
| 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.*



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

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 28 cm Ref 571328, de la collection M'URBAN.

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.

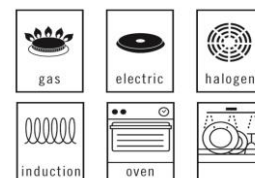
La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, avec une finition brossée, la collection M'URBAN est compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction et s'affiche ainsi comme un outil moderne et performant, digne des plus grands chefs.

| Collection                     |                                                                                  | M'URBAN                |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Référence de l'article         |                                                                                  | 5713-28                |
| EAN de l'article               |                                                                                  | 3574905713282          |
| Dimensions                     | Diamètre 28 cm - Hauteur 4,9 cm - Capacité : 2,5 litres - Dim Produit 53x29,5 cm |                        |
| Matière                        | Inox magnétique - monture fonte d'inox                                           |                        |
| 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.*



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

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 30 cm Ref 571330, de la collection M'URBAN.

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 est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

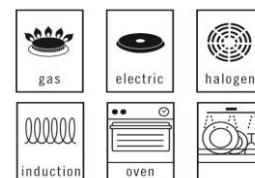
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, avec une finition brossée, la collection M'URBAN est compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction et s'affiche ainsi comme un outil moderne et performant, digne des plus grands chefs.

| Collection                     | M'URBAN                                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Référence de l'article         | 5713-30                                                                        |
| EAN de l'article               | 3574905713305                                                                  |
| Dimensions                     | Diamètre 30 cm - Hauteur 5 cm - Capacité : 2,7 litres - Dim produit 55x31,5 cm |
| Matière                        | Inox magnétique - monture fonte d'inox                                         |
| 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.*



## Poêle ronde monture fonte inox diamètre 32 cm

Poêle ronde inox monture fonte inox bord verseur Diamètre 32 cm Ref 571332, de la collection M'URBAN.

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 est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, avec une finition brossée, la collection M'URBAN est compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction et s'affiche ainsi comme un outil moderne et performant, digne des plus grands chefs.

|                                |                                                                        |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Collection                     | M'URBAN                                                                |
| Référence de l'article         | 5713-32                                                                |
| EAN de l'article               | 3574905713305                                                          |
| Dimensions                     | Diamètre 32 cm                                                         |
| Matière                        | Inox magnétique - Fond rapporté - monture fonte d'inox                 |
| 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.*