

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 20 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 573021, de la collection M'URBAN.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel1830.

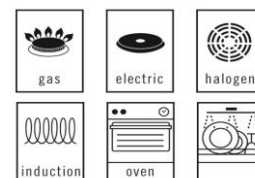
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, d'une épaisseur de 1,5 mm, 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	5730-21
EAN de l'article	3574905730210
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 6 cm - Capacité: 1,7 litres - Dim produit 29,5x21,5 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,7
Poids du produit en kilogramme	1,1
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	1,55

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.



Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 24 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 573025, de la collection M'URBAN.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel1830.

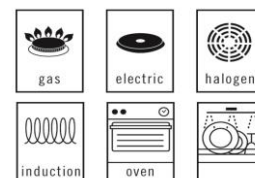
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, d'une épaisseur de 1,5 mm, 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	5730-25
EAN de l'article	3574905730258
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3 litres - Dim produit 37x25,8 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3
Poids du produit en kilogramme	2,18
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,63

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.



Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 28 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 28 cm Ref 573029, de la collection M'URBAN.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel1830.

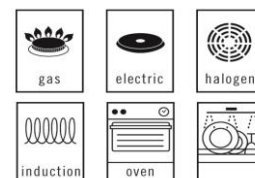
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, d'une épaisseur de 1,5 mm, 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	5730-29
EAN de l'article	3574905730296
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 5,7 litres - Dim produit 41x30 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 1,5 mm - monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,7
Poids du produit en kilogramme	2,98
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,53

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.



Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 32 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 32 cm Ref 573033, de la collection M'URBAN.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel1830.

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, d'une épaisseur de 1,5 mm, 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	5730-33
EAN de l'article	3574905730333
Dimensions	Diamètre 32 cm - Hauteur 12 cm - Capacité 10 litres
Matière	Inox magnétique - Fond rapporté - Epaisseur 1,5 mm - 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	0
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.