

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

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 20 cm Ref 573071, 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 Mauviel 1830, 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 Mauviel 1830.

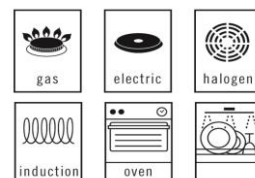
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, 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         | 5730-71                                                                |
| EAN de l'article               | 3574905730715                                                          |
| Dimensions                     | Diamètre 20 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 verre diamètre 24 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 24 cm Ref 573075, 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 Mauviel 1830, 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 Mauviel 1830.

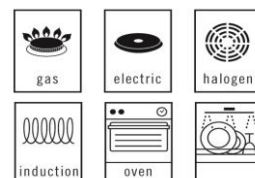
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, 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         |                                                                                | 5730-75                |
| EAN de l'article               |                                                                                | 3574905730753          |
| 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 |                                                                                | 2,34                   |
| Composition intérieure         |                                                                                | Acier inoxydable 18/10 |
| Finition du produit            |                                                                                | brossé                 |
| Taille du colis en centimètre  |                                                                                | 36x28x15               |
| Poids du colis en kilogramme   |                                                                                | 2,79                   |

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 verre diamètre 28 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 28 cm Ref 573079, 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 Mauviel 1830, 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 Mauviel 1830.

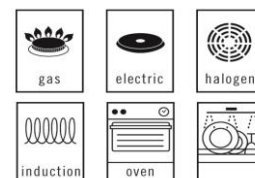
La manufacture normande met son savoir faire au service du design avec cette ligne : finition en acier brossé ultra contemporaine et montures en fonte d'inox. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité.

Faite d'un alliage d'acier inoxydable 18/10 magnétique monobloc, 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         | 5730-79                                                                       |
| EAN de l'article               | 3574905730791                                                                 |
| 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 | 3,1                                                                           |
| Composition intérieure         | Acier inoxydable 18/10                                                        |
| Finition du produit            | brossé                                                                        |
| Taille du colis en centimètre  | 37x33x17                                                                      |
| Poids du colis en kilogramme   | 3,65                                                                          |

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 verre diamètre 32 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle verre bord verseur diamètre 32 cm Ref 573083, 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 Mauviel 1830, 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 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, 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         | 5730-83                                                                   |
| EAN de l'article               | 3574905730838                                                             |
| 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  | -                                                                         |
| 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.*