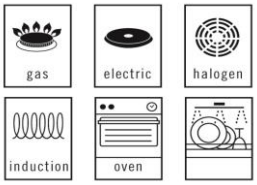


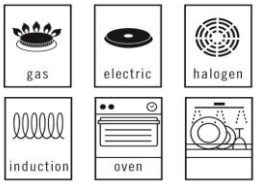
Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 12 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 12 cm Ref 573113, de la collection M'URBAN.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5731-13
EAN de l'article	3574905731132
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur 7 cm - Capacité : 0,8 litres - Dim Produit 20x13,5 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*	0,8
Poids du produit *en kilogramme*	0,86
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis *en centimètre*	25,5x16x11
Poids du colis en kilogramme	0,96
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.*



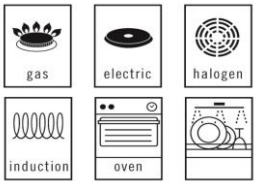
Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 16 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 16 cm Ref 573117, de la collection M'URBAN.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5731-17
EAN de l'article	3574905731173
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 9 cm - Capacité : 1,7 litres - Dim Produit 25,3x17,4 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*	1,7
Poids du produit *en kilogramme*	1,38
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis *en centimètre*	27x23x14
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.*



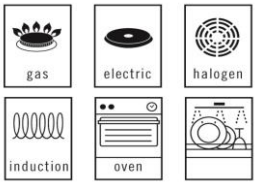
Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 20 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 573121, de la collection M'URBAN.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5731-21
EAN de l'article	3574905731217
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 11 cm - Capacité : 3,2 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*	3,2
Poids du produit *en kilogramme*	1,82
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis *en centimètre*	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	2,27
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.*



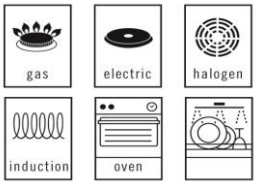
Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 24 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 573125, de la collection M'URBAN.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5731-25
EAN de l'article	3574905731255
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 12 cm - Capacité : 5,9 litres - Dim Produit 36,5x25,5 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*	5,9
Poids du produit *en kilogramme*	2,68
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis *en centimètre*	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,23
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.*



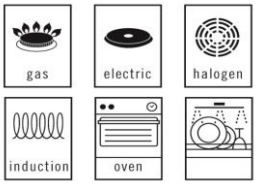
Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 28 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 28 cm Ref 573129, de la collection M'URBAN.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5731-29
EAN de l'article	3574905731293
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 17 cm - Capacité : 8,8 litres - Dim Produit 40,5x30 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*	8,8
Poids du produit *en kilogramme*	3,44
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis *en centimètre*	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,99
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.*



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

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 32 cm Ref 573133, de la collection M'URBAN.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat conséquent. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.
La forme cylindrique haute de la cocotte permet aux impuretés de remonter à la surface et au jus de se clarifier, au fil de la cuisson. La cocotte Mauviel1830 est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5731-33
EAN de l'article	3574905731330
Dimensions	Diamètre 32 cm - Hauteur 19 cm - Capacité 15 litres
Matière	Inox magnétique - 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.*