

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

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 16 cm Ref 573167, 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 Mauviel 1830 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.

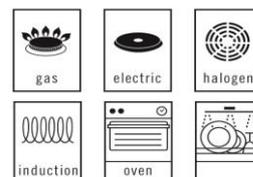
La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

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	5731-67
EAN de l'article	3574905731712
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	1,36
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,66

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 verre diamètre 20 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 573171, 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 Mauviel 1830 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.

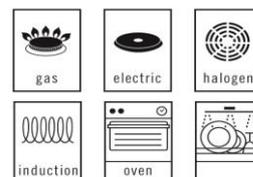
La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

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	5731-71
EAN de l'article	3574905731750
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	1,96
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	2,41

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 verre diamètre 24 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 573175, 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 Mauviel 1830 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.

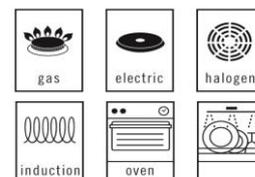
La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

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	5731-75
EAN de l'article	3574905731750
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	2,84
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,39

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 verre diamètre 28 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 28 cm Ref 573179, 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 Mauviel 1830 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.

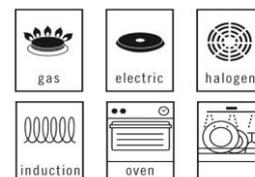
La collection M'URBAN est la collection magnétique de la maison Mauviel 1830.

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	5731-79
EAN de l'article	3574905731798
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	3,56
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	4,11

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 verre diamètre 32 cm

Cocotte inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 32 cm Ref 573183, 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 Mauviel 1830 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 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	5731-83
EAN de l'article	3574905731835
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	-
Poids du colis en kilogramme	4,11

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.*