



## Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 20 cm

Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 20 cm Ref 921020 de la collection M'Pure.

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 Mauviel1830 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.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9210-20
EAN de l'article	3574909210206
Dimensions	Diamètre 20 cm - Capacité 1 litre - Dim Produit 39,5x21 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 4 à 5 mm - Monture queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du produit en kilogramme	0,72
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

### Conseils d'entretien

*Nettoyez correctement votre ustensile en aluminium pour éliminer tous les résidus. Préparez un mélange d'eau et de citron - ou vinaigre - et faites bouillir l'eau pendant 10 minutes. Lorsque l'ustensile est propre et froid, frottez l'intérieur avec du bicarbonate et une éponge en acier inoxydable. Faire des mouvements doux de va-et-vient pour éviter toute rayure. Pour finir, utiliser un nettoyeur non abrasif ou un produit destiné à faire briller*



## Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 24 cm

Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 24 cm Ref 921024 de la collection M'Pure.

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 Mauviel1830 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.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9210-24
EAN de l'article	3574909210244
Dimensions	Diamètre 24 cm - Capacité: 1,5 litres - Dim Produit 46x25 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 3 à 6 mm - Queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,5
Poids du produit en kilogramme	1,08
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

*Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.*



## Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 28 cm

Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 28 cm Ref 921028 de la collection M'Pure.

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 Mauviel1830 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.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9210-28
EAN de l'article	3574909210282
Dimensions	Diamètre 28 cm - Capacité: 2,3 litres - Dim Produit 50,5x29 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 3 à 6 mm - Queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,3
Poids du produit en kilogramme	1,28
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 32 cm

Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 32 cm Ref 921032 de la collection M'Pure.

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 Mauviel1830 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.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9210-32
EAN de l'article	3574909210329
Dimensions	Diamètre 32 cm - Capacité: 3,4 litres - Dim Produit 55x33 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 3 à 6 mm - Queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,4
Poids du produit en kilogramme	1,66
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 36 cm

Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 36 cm Ref 921036 de la collection M'Pure.

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 Mauviel1830 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.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôti et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9210-36
EAN de l'article	3574909210367
Dimensions	Diamètre 36 cm - Capacité: 4,12 litres - Dim Produit 69,5x37 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 3 à 6 mm - Queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	4,12
Poids du produit en kilogramme	2,46
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.



## Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard diamètre 40 cm

Poêle ronde aluminium de forte épaisseur intérieur anti-adhésif queue feuillard Diamètre 40 cm Ref 921040 de la collection M'Pure.

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 Mauviel1830 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.

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôti et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. La collection M'Pure traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur avec revêtement anti-adhésif.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	9210-40
EAN de l'article	3574909210404
Dimensions	Diamètre 40 cm - Capacité: 6,6 litres - Dim Produit 72x41 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur intérieur anti-adhésif - Epaisseur 3 à 6 mm - Queue feuillard
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	6,6
Poids du produit en kilogramme	3,02
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Nettoyer l'ustensile en cuivre à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de savon.  
Pour faire briller le cuivre facilement, utiliser la crème Copperbrill, un mélange parfaitement adapté à ce matériau, puis rincer à l'eau tiède.