



Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur dimensions 35x25 cm

Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur Dimensions 35x25 cm Ref 111335 de la collection M'Pure.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts.

La collection M'PURE, simplicité des lignes

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. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1113-35
EAN de l'article	3574901113352
Dimensions	Dimensions 35x25 cm - Capacité 5 litres - Dim Produit 39x25,5 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Poignées Aluminium
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,02
Poids du produit en kilogramme	1,84
Composition intérieure	ALUMINIUM
Finition du produit	-
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.

Mauviel 1830®



Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur dimensions 40x30 cm

Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur Dimensions 40x30 cm Ref 111340 de la collection M'Pure.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts.

La collection M'PURE, simplicité des lignes

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. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1113-40
EAN de l'article	3574940113406
Dimensions	Dimensions 40x30 cm - Hauteur 8,5 cm - Capacité 7,8 litres - Dim Produit 43,5x30,5 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Poignées Aluminium
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	7,8
Poids du produit en kilogramme	2,32
Composition intérieure	ALUMINIUM
Finition du produit	-
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31



Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur dimensions 45x35 cm

Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur Dimensions 45x35 cm Ref 111345 de la collection M'Pure.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts.

La collection M'PURE, simplicité des lignes

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. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1113-45
EAN de l'article	3574945113451
Dimensions	Dimensions 45x35 cm - Hauteur 8,5 cm - Capacité 11,84 litres - Dim Produit 49,5x36,5 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Poignées Aluminium
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	11,84
Poids du produit en kilogramme	3,04
Composition intérieure	ALUMINIUM
Finition du produit	-
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.

Mauviel 1830®



Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur dimensions 50x40 cm

Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur Dimensions 50x40 cm Ref 111350 de la collection M'Pure.

La plaque à rôtir Mauviel 1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts.

La collection M'PURE, simplicité des lignes

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. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner.

Mauviel 1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1113-50
EAN de l'article	3574950113505
Dimensions	Dimensions 50x40 cm - Hauteur 8 cm - Dim Produit 54x41 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Poignées Aluminium
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	3,78
Composition intérieure	ALUMINIUM
Finition du produit	-
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31



Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur dimensions 55x40 cm

Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur Dimensions 55x40 cm Ref 111355 de la collection M'Pure.

La plaque à rôtir Mauviel1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts.

La collection M'PURE, simplicité des lignes

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. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1113-55
EAN de l'article	3574955113550
Dimensions	Dimensions 55x40 cm - Hauteur 9 cm - Dim Produit 59x41 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Poignées Aluminium
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	3,92
Composition intérieure	ALUMINIUM
Finition du produit	-
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.



Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur dimensions 60x45 cm

Plaque à rôtir anses fixes aluminium de forte épaisseur Dimensions 60x45 cm Ref 111360 de la collection M'Pure.

La plaque à rôtir Mauviel 1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four. Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins dauphinois, les pommes au four, et même de nombreux desserts.

La collection M'PURE, simplicité des lignes

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. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques; l'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner. Mauviel 1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium. Votre ustensile accompagne votre quotidien.

Collection	M'PURE
Référence de l'article	1113-60
EAN de l'article	3574960113604
Dimensions	Dimensions 60x45 cm - Hauteur 10 cm - Dim Produit 64x46 cm
Matière	Aluminium forte épaisseur - Poignées Aluminium
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	5
Composition intérieure	Aluminium
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

Conseils d'entretien

Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.