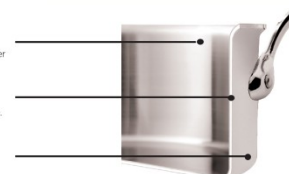


**Couche 1 : 16% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% d'aluminium**  
Couche intermédiaire en aluminium assurant une parfaite conductibilité.

**Couche 3 : 20 % inox**  
Extérieur en inox brossé 18/10 : facilité d'entretien



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire diamètre 20 cm

Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire bord verseur Diamètre 20 cm Ref 301320, de la collection M'URBAN 3 ONYX.

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.

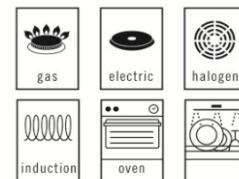
La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

La collection M'URBAN 3 ONYX est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel1830.

Mauviel1830 exprime toutes les exigences de son héritage avec cette gamme accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design : une finition en acier brossé ultra contemporaine et une monture en fonte d'inox laquée noire, élégante, maniable et légère. La collection est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium, 3 couches successives qui offre d'excellentes performances de cuisson : une conductibilité optimale grâce à l'aluminium et une bonne résistance et un entretien facile, deux qualités de l'acier inoxydable 18/10. La collection M'URBAN 3 ONYX, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

Collection	M'URBAN 3 ONYX
Référence de l'article	3013-20
EAN de l'article	3574903013202
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité : 1 litre - Dim Produit 40x21 cm
Matière	Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox laquée noire
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du pro en kilogramme	0,8
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossée
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1,1

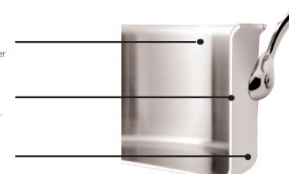
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**Couche 1 : 16% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% d'aluminium**  
Couche intermédiaire en aluminium assurant une parfaite conductibilité.

**Couche 3 : 20 % inox**  
Extérieur en inox brossé 18/10 : facilité d'entretien



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire diamètre 24 cm

Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire bord verseur Diamètre 24 cm Ref 301324, de la collection M'URBAN 3 ONYX.

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.

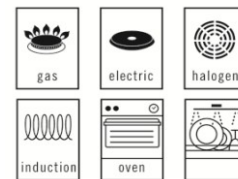
La collection M'URBAN 3 ONYX est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel1830.

Mauviel1830 exprime toutes les exigences de son héritage avec cette gamme accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design : une finition en acier brossé ultra contemporaine et une monture en fonte d'inox laquée noire, élégante, maniable et légère. La collection est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium, 3 couches successives qui offre d'excellentes performances de cuisson : une conductibilité optimale grâce à l'aluminium et une bonne résistance et un entretien facile, deux qualités de l'acier inoxydable 18/10. La collection M'URBAN 3 ONYX, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

Collection	M'URBAN 3 ONYX
Référence de l'article	3013-24
EAN de l'article	3574903013240
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 4,5 cm - Capacité 1,8 litres - Dim Produit 48,5x25,5 cm
Matière	Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox laquée noire
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,8
Poids du pro en kilogramme	1,18
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossée
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,58

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.*

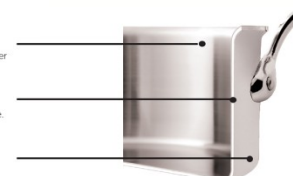
# Mauviel 1830®



**Couche 1 : 10% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% d'aluminium**  
Couche intermédiaire en aluminium assurant une parfaite conductibilité.

**Couche 3 : 20 % inox**  
Extérieur en inox brossé 18/10 : facilité d'entretien



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire diamètre 26 cm

Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire bord verseur Diamètre 26 cm Ref 301326, de la collection M'URBAN 3 ONYX.

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 Mauviel 1830 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.

La collection M'URBAN 3 ONYX est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

Mauviel 1830 exprime toutes les exigences de son héritage avec cette gamme accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design : une finition en acier brossé ultra contemporaine et une monture en fonte d'inox laquée noire, élégante, maniable et légère. La collection est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium, 3 couches successives qui offre d'excellentes performances de cuisson : une conductibilité optimale grâce à l'aluminium et une bonne résistance et un entretien facile, deux qualités de l'acier inoxydable 18/10. La collection M'URBAN 3 ONYX, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

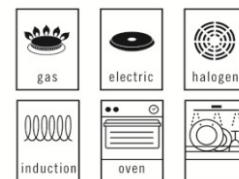
Collection	M'URBAN 3 ONYX
Référence de l'article	3013-26
EAN de l'article	3574903013264
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur 4,9 cm - Capacité : 2 litres - Dim Produit 51x27,5 cm
Matière	Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox laquée noire
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2
Poids du pro en kilogramme	1,28
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossée
Taille du colis en centimètre	55x30x9
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.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

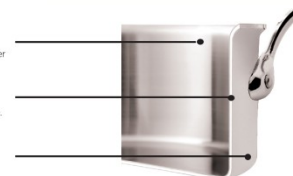
TEL 02 33 61 00 31



**Couche 1 : 16% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% d'aluminium**  
Couche intermédiaire en aluminium assurant une parfaite conductibilité.

**Couche 3 : 20 % inox**  
Extérieur en inox brossé 18/10 : facilité d'entretien



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire diamètre 28 cm

Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire bord verseur Diamètre 28 cm Ref 301328, de la collection M'URBAN 3 ONYX.

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 Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

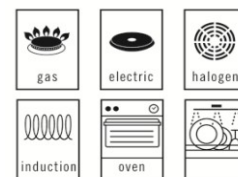
La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives.

La collection M'URBAN 3 ONYX est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

Mauviel 1830 exprime toutes les exigences de son héritage avec cette gamme accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design : une finition en acier brossé ultra contemporaine et une monture en fonte d'inox laquée noire, élégante, maniable et légère. La collection est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium, 3 couches successives qui offre d'excellentes performances de cuisson : une conductibilité optimale grâce à l'aluminium et une bonne résistance et un entretien facile, deux qualités de l'acier inoxydable 18/10. La collection M'URBAN 3 ONYX, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

Collection	M'URBAN 3 ONYX
Référence de l'article	3013-28
EAN de l'article	3574903013288
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 5,5 cm - Capacité : 2,5 litres - Dim Produit 53x29,5 cm
Matière	Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox laquée noire
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du pro en kilogramme	1,46
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossée
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,86

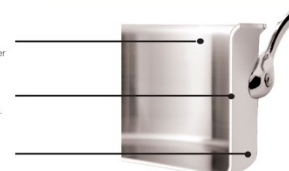
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**Couche 1 : 16% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

**Couche 2 : 64% d'aluminium**  
Couche intermédiaire en aluminium assurant une parfaite conductibilité.

**Couche 3 : 20 % inox**  
Extérieur en inox brossé 18/10 : facilité d'entretien



## Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire diamètre 30 cm

Poêle ronde inox monture fonte d'inox laquée noire bord verseur Diamètre 30 cm Ref 301330, de la collection M'URBAN 3 ONYX.

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 Mauviel 1830 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.

La collection M'URBAN 3 ONYX est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

Mauviel 1830 exprime toutes les exigences de son héritage avec cette gamme accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design : une finition en acier brossé ultra contemporaine et une monture en fonte d'inox laquée noire, élégante, maniable et légère. La collection est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium, 3 couches successives qui offre d'excellentes performances de cuisson : une conductibilité optimale grâce à l'aluminium et une bonne résistance et un entretien facile, deux qualités de l'acier inoxydable 18/10. La collection M'URBAN 3 ONYX, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

Collection	M'URBAN 3 ONYX
Référence de l'article	3013-30
EAN de l'article	3574903013301
Dimensions	Diamètre 30 cm - Capacité : 2,7 litres - Dim Produit 55x31,5 cm
Matière	Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox laquée noire
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,7
Poids du pro en kilogramme	1,56
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossée
Taille du colis en centimètre	56x34x10
Poids du colis en kilogramme	2,06

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.*