

Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 20 cm

Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 20 cm Ref 365120 de la collection M'Steel.

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.

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 collection M'STEEL de Mauviel1830 est une collection en acier carbone, 100% naturelle, son usage est un vrai retour aux sources. L'acier est un excellent conducteur thermique qui vous permettra de cuisiner sainement.

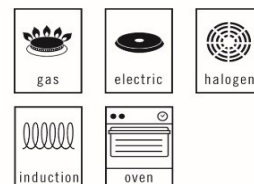
De forte épaisseur, cette collection s'adapte à tous les feux y compris l'induction. Les rivets des montures sont en acier inoxydable 18/10 de forte section matés sous presse. Très robuste, la ligne M'STEEL offre une qualité professionnelle; elle permet une parfaite diffusion de la chaleur. Une fois le culottage effectué par procédé naturel, étape indispensable pour un usage optimisé, les ustensiles ont les mêmes propriétés que les ustensiles avec un revêtement anti-adhésif. Naturellement protégée grâce à la cire d'abeille, cette collection ne risquera aucune oxydation.

Culottage : Avant la première utilisation, culottez votre ustensile de cuisson. Pour cela, versez un filet d'huile d'olive sur le fond, posez à feu vif et laissez frissoter. Dès que l'huile fume, jetez là, essuyez avec un essuie-tout sans laver. Répétez plusieurs fois pour protéger votre ustensile.

Collection	M'STEEL
Référence de l'article	3651-20
EAN de l'article	3574903651203
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 3,8 cm - Capacité 0,8 litres - Dim. Produit 37x20 cm
Matière	Tôle acier - Epaisseur 1,2 à 3 mm - Monture queue feuillard gravée
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,8
Poids du produit en kilogramme	1,1
Composition intérieure	Acier carbone
Finition du produit	Bord droit
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,1

Conseils d'entretien

Ne lavez pas votre ustensile avec un produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre ustensile, cette pellicule n'est pas de la saleté, elle lui permettra de devenir anti-adhésif. Avant de ranger votre ustensile, veillez à bien le sécher et le graisser avec un peu d'huile d'olive.



Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 24 cm

Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 24 cm Ref 365124 de la collection M'Steel. 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.

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 collection M'STEEL de Mauviel 1830 est une collection en acier carbone, 100% naturelle, son usage est un vrai retour aux sources. L'acier est un excellent conducteur thermique qui vous permettra de cuisiner sainement.

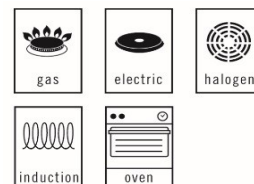
De forte épaisseur, cette collection s'adapte à tous les feux y compris l'induction. Les rivets des montures sont en acier inoxydable 18/10 de forte section matés sous presse. Très robuste, la ligne M'STEEL offre une qualité professionnelle; elle permet une parfaite diffusion de la chaleur. Une fois le culottage effectué par procédé naturel, étape indispensable pour un usage optimisé, les ustensiles ont les mêmes propriétés que les ustensiles avec un revêtement anti-adhésif. Naturellement protégée grâce à la cire d'abeille, cette collection ne risquera aucune oxydation.

Culottage : Avant la première utilisation, culottez votre ustensile de cuisson. Pour cela, versez un filet d'huile d'olive sur le fond, posez à feu vif et laissez frissoter. Dès que l'huile fume, jetez là, essuyez avec un essuie-tout sans laver. Répétez plusieurs fois pour protéger votre ustensile.

Collection	M'STEEL
Référence de l'article	3651-24
EAN de l'article	3574903651241
Dimensions	Diamètre 24 cm - Capacité 1,7 litres - Dim. Produit 43,5x24 cm
Matière	Tôle acier - Epaisseur 1,2 à 3 mm - Monture queue feuillard gravée
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	1,5
Composition intérieure	Acier carbone
Finition du produit	Bord droit
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	1,5

Conseils d'entretien

Ne lavez pas votre ustensile avec un produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre ustensile, cette pellicule n'est pas de la saleté, elle lui permettra de devenir anti-adhésif. Avant de ranger votre ustensile, veillez à bien le sécher et le graisser avec un peu d'huile d'olive.



Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 28 cm

Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 28 cm Ref 365128 de la collection M'Steel.

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.

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 collection M'STEEL de Mauviel1830 est une collection en acier carbone, 100% naturelle, son usage est un vrai retour aux sources. L'acier est un excellent conducteur thermique qui vous permettra de cuisiner sainement.

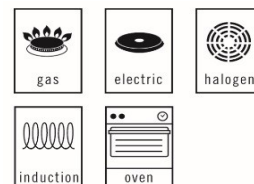
De forte épaisseur, cette collection s'adapte à tous les feux y compris l'induction. Les rivets des montures sont en acier inoxydable 18/10 de forte section matés sous presse. Très robuste, la ligne M'STEEL offre une qualité professionnelle; elle permet une parfaite diffusion de la chaleur. Une fois le culottage effectué par procédé naturel, étape indispensable pour un usage optimisé, les ustensiles ont les mêmes propriétés que les ustensiles avec un revêtement anti-adhésif. Naturellement protégée grâce à la cire d'abeille, cette collection ne risquera aucune oxydation.

Culottage : Avant la première utilisation, culottez votre ustensile de cuisson. Pour cela, versez un filet d'huile d'olive sur le fond, posez à feu vif et laissez frissoter. Dès que l'huile fume, jetez là, essuyez avec un essuie-tout sans laver. Répétez plusieurs fois pour protéger votre ustensile.

Collection	M'STEEL
Référence de l'article	3651-28
EAN de l'article	3574903651289
Dimensions	Diamètre 28 cm - Capacité 2,1 litres - - Dim. Produit 50,5x27,7 cm
Matière	Tôle acier - Epaisseur 1,2 à 3 mm - Monture queue feuillard gravée
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,1
Poids du produit en kilogramme	2
Composition intérieure	Acier carbone
Finition du produit	Bord droit
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2

Conseils d'entretien

Ne lavez pas votre ustensile avec un produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre ustensile, cette pellicule n'est pas de la saleté, elle lui permettra de devenir anti-adhésif. Avant de ranger votre ustensile, veillez à bien le sécher et le graisser avec un peu d'huile d'olive.



Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 32 cm

Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 32 cm Ref 365132 de la collection M'Steel.

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.

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 collection M'STEEL de Mauviel1830 est une collection en acier carbone, 100% naturelle, son usage est un vrai retour aux sources. L'acier est un excellent conducteur thermique qui vous permettra de cuisiner sainement.

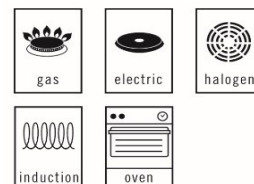
De forte épaisseur, cette collection s'adapte à tous les feux y compris l'induction. Les rivets des montures sont en acier inoxydable 18/10 de forte section matés sous presse. Très robuste, la ligne M'STEEL offre une qualité professionnelle; elle permet une parfaite diffusion de la chaleur. Une fois le culottage effectué par procédé naturel, étape indispensable pour un usage optimisé, les ustensiles ont les mêmes propriétés que les ustensiles avec un revêtement anti-adhésif. Naturellement protégée grâce à la cire d'abeille, cette collection ne risquera aucune oxydation.

Culottage : Avant la première utilisation, culottez votre ustensile de cuisson. Pour cela, versez un filet d'huile d'olive sur le fond, posez à feu vif et laissez frissonner. Dès que l'huile fume, jetez là, essuyez avec un essuie-tout sans laver. Répétez plusieurs fois pour protéger votre ustensile.

Collection	M'STEEL
Référence de l'article	3651-32
EAN de l'article	3574903651326
Dimensions	Diamètre 32 cm - Capacité 3,2 litres - - Dim. Produit 56,5x31,5 cm
Matière	Tôle acier - Epaisseur 1,2 à 3 mm - Monture queue feuillard gravée
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du produit en kilogramme	2,6
Composition intérieure	Acier carbone
Finition du produit	Bord droit
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	2,6

Conseils d'entretien

Ne lavez pas votre ustensile avec un produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre ustensile, cette pellicule n'est pas de la saleté, elle lui permettra de devenir anti-adhésif. Avant de ranger votre ustensile, veillez à bien le sécher et le graisser avec un peu d'huile d'olive.



Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 36 cm

Poêle ronde tôle acier monture queue feuillard gravée diamètre 36 cm Ref 365136 de la collection M'Steel.

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.

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 collection M'STEEL de Mauviel1830 est une collection en acier carbone, 100% naturelle, son usage est un vrai retour aux sources. L'acier est un excellent conducteur thermique qui vous permettra de cuisiner sainement.

De forte épaisseur, cette collection s'adapte à tous les feux y compris l'induction. Les rivets des montures sont en acier inoxydable 18/10 de forte section matés sous presse. Très robuste, la ligne M'STEEL offre une qualité professionnelle; elle permet une parfaite diffusion de la chaleur. Une fois le culottage effectué par procédé naturel, étape indispensable pour un usage optimisé, les ustensiles ont les mêmes propriétés que les ustensiles avec un revêtement anti-adhésif. Naturellement protégée grâce à la cire d'abeille, cette collection ne risquera aucune oxydation.

Culottage : Avant la première utilisation, culottez votre ustensile de cuisson. Pour cela, versez un filet d'huile d'olive sur le fond, posez à feu vif et laissez frissoter. Dès que l'huile fume, jetez là, essuyez avec un essuie-tout sans laver. Répétez plusieurs fois pour protéger votre ustensile.

Collection	M'STEEL
Référence de l'article	3651-36
EAN de l'article	3574903651364
Dimensions	Diamètre 36 cm - Hauteur 5 cm - Capacité 4,3 litres - Dim. Produit 66,5x35,7 cm
Matière	Tôle acier - Epaisseur 1,2 à 3 mm - Monture queue feuillard gravée
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	4,3
Poids du produit en kilogramme	3,4
Composition intérieure	Acier carbone
Finition du produit	Bord droit
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	3,4

Conseils d'entretien

Ne lavez pas votre ustensile avec un produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre ustensile, cette pellicule n'est pas de la saleté, elle lui permettra de devenir anti-adhésif. Avant de ranger votre ustensile, veillez à bien le sécher et le graisser avec un peu d'huile d'olive.