



Evasée bombée inox poignées fonte d'inox couvercle inox diamètre 24 cm

Evasée bombée inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 500925, de la collection M'URBAN 3.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords arrondis, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour toutes les utilisations différentes qu'il offre. Cette forme évasée bombée est notamment adaptée aux préparations délicates telles que les sauces, les sabayons ...

Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

La collection M'URBAN 3 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 polie en fonte d'inox, 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 conductivité 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, 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
Référence de l'article	5009-25
EAN de l'article	3574905709254
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 8,2 cm - Capacité : 3,2 litres - Dim. Produit 48x25,5 cm
Matière	Triply inox/aluminium/inox - Epaisseur 2,3 mm - Monture fonte d'inox polie
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du pro en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	0,45

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.*