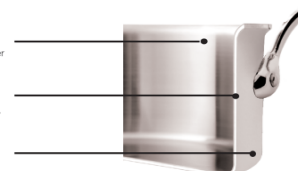


Couche 1 : 16% d'acier inoxydable
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

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



Plat à sauter inox monture fonte inox diamètre 20 cm

Plat à sauter inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 501120, de la collection M'URBAN.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

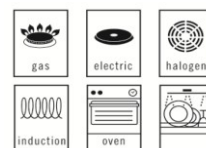
Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. Indispensable en cuisine.

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 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, 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 | 5011-20 |
| EAN de l'article | 3504905010202 |
| Dimensions | Diamètre 20 cm - Hauteur 6 cm - Capacité : 1,7 litres - Dim. Produit 40,3x21 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 | 1,7 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,1 |
| Composition intérieure | Acier inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | brossé |
| Taille du colis en centimètre | 44x23x13 |
| Poids du colis en kilogramme | 1,45 |

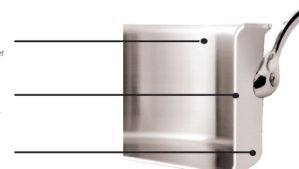
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



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



Plat à sauter inox monture fonte inox diamètre 24 cm

Plat à sauter inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 501120, de la collection M'URBAN.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

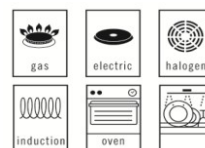
Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. Indispensable en cuisine.

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 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, 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 | 5011-24 |
| EAN de l'article | 3504905010240 |
| Dimensions | Diamètre 24 cm - Hauteur 7,5 cm - Capacité : 3 litres - Dim. Produit 52x26 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 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,74 |
| Composition intérieure | Acier inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | brossé |
| Taille du colis en centimètre | 49x29x17 |
| Poids du colis en kilogramme | C V |

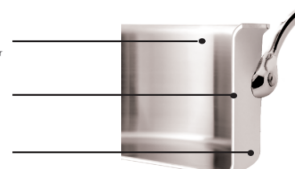
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



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



Plat à sauter inox monture fonte inox diamètre 28 cm

Plat à sauter inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 501120, de la collection M'URBAN.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. Indispensable en cuisine.

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 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, 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 | 5011-28 |
| EAN de l'article | 3504905010288 |
| Dimensions | Diamètre 28 cm - Hauteur 10,3 cm - Capacité : 5,9 litres - Dim. Produit 50,5x30,5 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 | 5,9 |
| Poids du produit en kilogramme | 2,38 |
| Composition intérieure | Acier inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | brossé |
| Taille du colis en centimètre | 58x37x17,5 |
| Poids du colis en kilogramme | 3,18 |

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.*