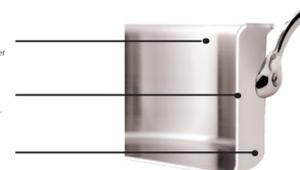


Couche 1 : 16% d'acier inoxydable
Intérieur acier inoxydable 18/10 : Une surface de cuisson facile à nettoyer

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.

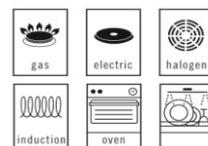
Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. Indispensable en cuisine.

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.

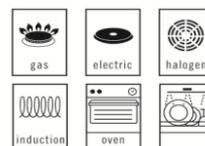
La collection M'URBAN 3 est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

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.*