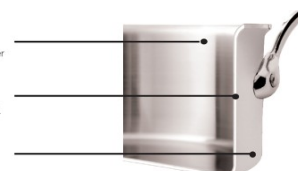


**Couche 1 : 16% d'acier inoxydable**  
Intérieur acier inoxydable 18/10 - Une surface de cuisson facile à nettoyer

**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



## Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 20 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 503021, de la collection M'URBAN 3.

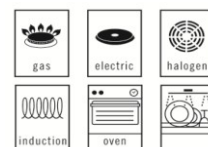
Le rondau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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	5030-21
EAN de l'article	3504905030210
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 6 cm - Capacité: 1,7 litres - Dim produit 29,5x21,5 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	0,7
Poids du produit en kilogramme	1,1
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	1,55

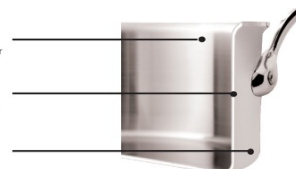
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 24 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 503021, de la collection M'URBAN 3.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

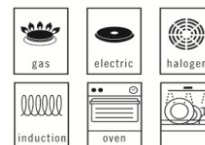
La collection M'URBAN 3 est la nouvelle collection triply de la maison Mauviel 1830.

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	5030-25
EAN de l'article	3504905030258
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3 litres - Dim produit 37x25,8 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	2,18
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,63

Conseils d'entretien

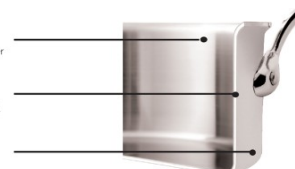
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 28 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 503021, de la collection M'URBAN 3.

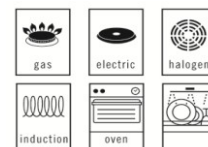
Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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	5030-29
EAN de l'article	3504905030296
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 5,7 litres - Dim produit 41x30 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	5,7
Poids du produit en kilogramme	2,98
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,53

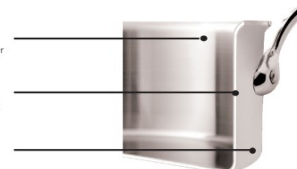
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 32 cm

Rondeau inox monture fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 503021, de la collection M'URBAN 3.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondeau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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	5030-33
EAN de l'article	3504905030333
Dimensions	Diamètre 32 cm - Hauteur 12 cm - Capacité 10 litres
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	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	brossé
Taille du colis en centimètre	0
Poids du colis en kilogramme	-

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.*