

Mauviel 1830®



Couche 1 :

Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :

Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :

Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 20 cm

Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 20 cm Ref 520720 de la collection M'Elite.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition unique et sa monture signée. Elle passe du fourneau à la table avec élégance. Fini le plat de présentation, c'est l'ustensile de cuisson qui donne de l'allure à votre table.

C'est dans les règles de l'art que la manufacture a confectionné cette collection au design audacieux, avec une finition extérieure polie martelée et des matériaux de première qualité. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme, grâce à la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5207-20
EAN de l'article	3574905207200
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 1 litre
Matière	Inox multi-couches martelé - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du produit en kilogramme	0,54
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	44x29x7
Poids du colis en kilogramme	0,86

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.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :
Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :
Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 24 cm

Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 24 cm Ref 520724 de la collection M'Elite.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition unique et sa monture signée. Elle passe du fourneau à la table avec élégance. Fini le plat de présentation, c'est l'ustensile de cuisson qui donne de l'allure à votre table.

C'est dans les règles de l'art que la manufacture a confectionné cette collection au design audacieux, avec une finition extérieure polie martelée et des matériaux de première qualité. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme, grâce à la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5207-24
EAN de l'article	3574905207248
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 4,8 cm
Matière	Inox multi-couches martelé - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	-
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.*



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :
Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :
Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 26 cm

Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 26 cm Ref 520726 de la collection M'Elite.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition unique et sa monture signée. Elle passe du fourneau à la table avec élégance. Fini le plat de présentation, c'est l'ustensile de cuisson qui donne de l'allure à votre table.

C'est dans les règles de l'art que la manufacture a confectionné cette collection au design audacieux, avec une finition extérieure polie martelée et des matériaux de première qualité. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme, grâce à la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5207-26
EAN de l'article	3574905207262
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur: 4,8 cm
Matière	Inox multi-couches martelé - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	-
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.*



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couche 1 :

Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :

Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :

Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 28 cm

Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 28 cm Ref 520728 de la collection M'Elite.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition unique et sa monture signée. Elle passe du fourneau à la table avec élégance. Fini le plat de présentation, c'est l'ustensile de cuisson qui donne de l'allure à votre table.

C'est dans les règles de l'art que la manufacture a confectionné cette collection au design audacieux, avec une finition extérieure polie martelée et des matériaux de première qualité. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme, grâce à la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5207-28
EAN de l'article	3574905207286
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 4,9 cm
Matière	Inox multi-couches martelé - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	-
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.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couche 1 :

Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :

Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :

Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 35 cm

Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 35 cm Ref 520735 de la collection M'Elite.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition unique et sa monture signée. Elle passe du fourneau à la table avec élégance. Fini le plat de présentation, c'est l'ustensile de cuisson qui donne de l'allure à votre table.

C'est dans les règles de l'art que la manufacture a confectionné cette collection au design audacieux, avec une finition extérieure polie martelée et des matériaux de première qualité. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme, grâce à la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5207-35
EAN de l'article	3574905207354
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur: 5 cm
Matière	Inox multi-couches martelé - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	-
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.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

Couches 2/3/4 :
Association d'aluminium assurant
une parfaite conductibilité grâce à une
répartition rapide et uniforme de la chaleur

Couche 5 :
Acier inoxydable ferritique pour une
cuisson par induction



Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 40 cm

Plateau de fruits de mer inox martelé diamètre 40 cm Ref 520740 de la collection M'Elite.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition unique et sa monture signée. Elle passe du fourneau à la table avec élégance. Fini le plat de présentation, c'est l'ustensile de cuisson qui donne de l'allure à votre table.

C'est dans les règles de l'art que la manufacture a confectionné cette collection au design audacieux, avec une finition extérieure polie martelée et des matériaux de première qualité. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme, grâce à la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5207-40
EAN de l'article	3574905207408
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 5,4 litres
Matière	Inox multi-couches martelé - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,4
Poids du produit en kilogramme	1,86
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	50x52x11
Poids du colis en kilogramme	2,56

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.*



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31