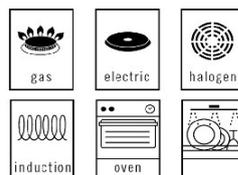


Mauviel 1830®



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



Casserole inox martelé monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Casserole inox martelé monture fonte d'inox bord verseur diamètre 16 cm Ref. 527016 de la collection M'ELITE

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité.

Les casseroles Mauviel 1830 résistent à l'épreuve du temps en conservant leurs performances culinaires : à avoir absolument dans ses placards !

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

Elle est de tous les usages.

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	5270-16
EAN de l'article	0
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 9 cm - Capacité : 1,7 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	0,92
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,37

Conseils d'entretien

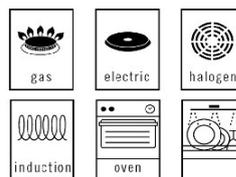
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

TEL 02 33 61 00 31

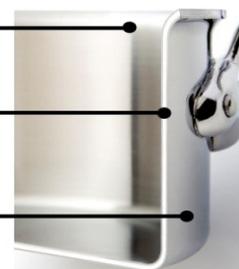
Mauviel 1830®



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



Casserole inox martelé monture fonte d'inox diamètre 18 cm

Casserole inox martelé monture fonte d'inox bord verseur diamètre 18 cm Ref. 527018 de la collection M'ELITE

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité.

Les casseroles Mauviel 1830 résistent à l'épreuve du temps en conservant leurs performances culinaires : à avoir absolument dans ses placards !

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

Elle est de tous les usages.

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	5270-18
EAN de l'article	0
Dimensions	Diamètre 18 cm - Hauteur 10 cm - Capacité : 2,5 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,63

Conseils d'entretien

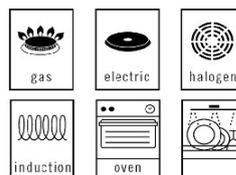
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

TEL 02 33 61 00 31

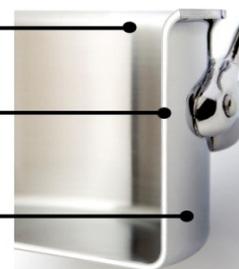
Mauviel 1830®



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



Casserole inox martelé monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Casserole inox martelé monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref. 527020 de la collection M'ELITE.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité.

Les casseroles Mauviel 1830 résistent à l'épreuve du temps en conservant leurs performances culinaires : à avoir absolument dans ses placards !

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

Elle est de tous les usages.

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	5270-20
EAN de l'article	0
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 11 cm - Capacité : 3,2 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du produit en kilogramme	1,48
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Martelé
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,08

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