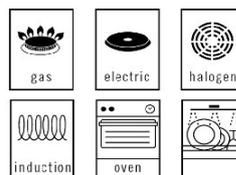
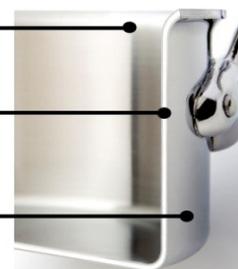


Mauviel 1830®



- 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



Plat à sauter inox monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Plat à sauter inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 24 cm ref 527124 de la collection M'ELITE.

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, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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	5211-24
EAN de l'article	0
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 7,5 cm - Capacité : 3 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
Poids du produit en kilogramme	1,74
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	martelé
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,34

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