

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



Evasée bombée inox martelé couvercle dôme inox diamètre 20 cm

Evasée bombée inox martelé couvercle dôme inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 527221 de la collection M'Elite.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords arrondis, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour toutes les utilisations différentes qu'il offre. Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition inox martelé et sa monture signée. C'est dans le plus grand respect du métier et dans les règles de l'art que la maison a confectionné cette collection au design audacieux.

La finition extérieure polie martelée et les montures en fonte d'inox rivetées signées Mauviel 1830 lui confèrent un caractère esthétique incomparable. Cette gamme, durable et solide, est 50% plus performante qu'avec un fond rapporté. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme. La collection M'ELITE bénéficie de la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une conduction maximale de la chaleur et une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5272-21
EAN de l'article	3574905272215
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 16 cm - Capacité: 2 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	2
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
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



Evasée bombée inox martelé couvercle dôme inox diamètre 24 cm

Evasée bombée inox martelé couvercle dôme inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 527225 de la collection M'Elite.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords arrondis, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour toutes les utilisations différentes qu'il offre. Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel 1830, avec sa finition inox martelé et sa monture signée. C'est dans le plus grand respect du métier et dans les règles de l'art que la maison a confectionné cette collection au design audacieux.

La finition extérieure polie martelée et les montures en fonte d'inox rivetées signées Mauviel 1830 lui confèrent un caractère esthétique incomparable. Cette gamme, durable et solide, est 50% plus performante qu'avec un fond rapporté. La conductibilité et la distribution de chaleur est très rapide et uniforme. La collection M'ELITE bénéficie de la technologie 5 couches développée par la maison Mauviel 1830, alternant inox, aluminium et inox ferritique pour une conduction maximale de la chaleur et une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel 1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5272-25
EAN de l'article	3574905272253
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 16,5 cm - Capacité: 3,2 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	3,2
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
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