

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



Poêle inox monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Poêle inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref. 527320 de la collection M'ELITE.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace;

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	5273-20
EAN de l'article	0
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité : 1 litre
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
Poids du produit en kilogramme	0,8
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	martelé
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1,1

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