

# Mauviel 1830®



#### Couche 1 :

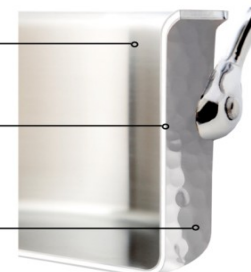
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

#### 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



## Cocotte inox martelé couvercle dôme inox diamètre 16 cm

Cocotte inox martelé couvercle dôme inox bord verseur diamètre 16 cm Ref 527517 de la collection M'Elite.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu des plats généreux.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5275-17
EAN de l'article	3574905275179
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur : 9 cm - Capacité: 1,7 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	1,7
Poids du produit en kilogramme	1
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,3

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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®



#### Couche 1 :

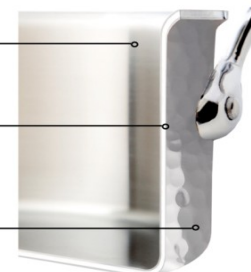
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

#### 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



## Cocotte inox martelé couvercle dôme inox diamètre 20 cm

Cocotte inox martelé couvercle dôme inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 527521 de la collection M'Elite.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu des plats généreux.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5275-21
EAN de l'article	3574905275216
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur : 11 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	1,42
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	1,87

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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

# Mauviel 1830®



#### Couche 1 :

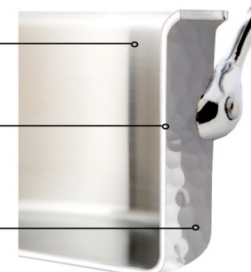
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

#### 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



## Cocotte inox martelé couvercle dôme inox diamètre 24 cm

Cocotte inox martelé couvercle dôme inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 527525 de la collection M'Elite.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu des plats généreux.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

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	5275-25
EAN de l'article	3574905275254
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur : 14 cm - Capacité: 5,9 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	5,9
Poids du produit en kilogramme	2,14
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	2,69

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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31