

Mauviel 1830®



Couche 1 :

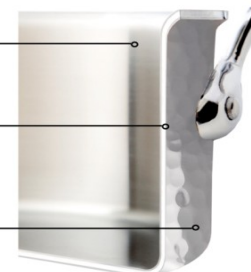
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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 paëlla inox martelé diamètre 35 cm

Plat à paëlla inox martelé diamètre 35 cm Ref 527735 de la collection M'Elite.

La maison Mauviel 1830 a créé un ustensile dédié à la préparation de ce plat typique qui émerveille tous nos sens de ses saveurs, arômes et produits du terroir.

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	5277-35
EAN de l'article	3574905277357
Dimensions	Diamètre 35 cm - Hauteur: 5 cm - Capacité: 3,6 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	3,6
Poids du produit en kilogramme	1,85
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	50x52x11
Poids du colis en kilogramme	2,55

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

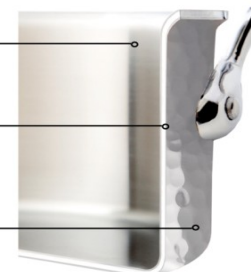
Mauviel 1830®



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



Plat à paëlla inox martelé diamètre 40 cm

Plat à paëlla inox martelé diamètre 40 cm Ref 527740 de la collection M'Elite.

La maison Mauviel 1830 a créé un ustensile dédié à la préparation de ce plat typique qui émerveille tous nos sens de ses saveurs, arômes et produits du terroir.

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	5277-40
EAN de l'article	3574905277401
Dimensions	Diamètre 40 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 6 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	6
Poids du produit en kilogramme	2,46
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	50x52x11
Poids du colis en kilogramme	3,16

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