



## Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Poêle ronde inox martelé anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref. 527820 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 pour dorer et faire sauter, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien. 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 poêle est déclinée ici avec un revêtement eclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson. Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité. Tous les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel1830 lors de la fabrication de ses ustensiles de cuisson sont gages d'excellence et de résistance.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel1830, 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 Mauviel1830, alternant inox, aluminium et inox ferretique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5278-20
EAN de l'article	0
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité 1 litre - Dim produit 40x21 cm
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	Revêtement anti-adhésif
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.*



## Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Poêle ronde inox martelé anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox bord verseur diamètre 24 cm Ref. 527824 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 pour dorer et faire sauter, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien. 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 poêle est déclinée ici avec un revêtement eclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson. Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité. Tous les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel1830 lors de la fabrication de ses ustensiles de cuisson sont gages d'excellence et de résistance.

La collection M'ELITE est la collection chic et originale de la Maison Mauviel1830, 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 Mauviel1830, alternant inox, aluminium et inox ferretique pour une performance maximale en cuisson.

Une collection signature de la manufacture Mauviel1830.

Collection	M'ELITE
Référence de l'article	5278-24
EAN de l'article	
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 4,5 cm - Capacité 1,8 litres - Dim produit n48,5x25,5 cm
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	1,8
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	martelé
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,58

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.*