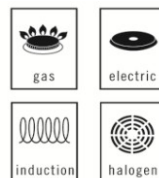


Mauviel 1830®



Couche 1 : revêtement Eclipse

Revêtement anti-adhésif constitué de trois couches successives. Excellentes propriétés anti-adhérentes, excellente résistance à l'abrasion et aux chocs.

Couche 2 : aluminium anodisé

Extérieur en aluminium anodisé noir. Fond induction intégré. Parfaite conductibilité et répartition de la chaleur.



Rondeau aluminium anodisé noir monture fonte d'inox Eclipse anti-adhérent couvercle Ø 24 cm

Rondeau aluminium anodisé noir monture fonte d'inox Intérieur Eclipse anti-adhérent couvercle verre Diamètre 24 cm Ref 863075, de la collection M'STONE3.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Il est utilisé pour les mêmes usages que la poêle : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement ... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La collection M'STONE3 est résolument moderne, objet de design et d'exploration culinaire.

Construite à partir d'aluminium noir anodisé, avec ses bords droits, son fond intégré induction et ses poignées fonte d'inox signées Mauviel 1830, la collection M'STONE symbolise l'ustensile de cuisson moderne et fonctionnel.

Son revêtement intérieur Eclipse lui apporte d'excellentes propriétés anti-adhérentes et offre une surface de cuisson qui répond à toutes les normes les plus stricts en matière d'environnement et d'hygiène.

Mauviel 1830 décline cette ligne aluminium anodisé noir en de nombreuses formes et dimensions, qui laissent libre cours à l'imagination des passionnés de cuisine.

Collection	M'STONE3
Référence de l'article	8620-24
EAN de l'article	2474908630753
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3,55 litres
Matière	Aluminium anodisé noir - Monture fonte d'inox - Intérieur Eclipse anti-adhérent
Utilisation	Tous feux dont induction - Non compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,55
Poids du produit en kilogramme	1,26
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Lisse
Taille du colis en centimètre	36x29x15
Poids du colis en kilogramme	2,71

Conseils d'entretien

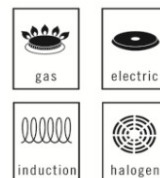
Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couche 1 : revêtement Eclipse

Revêtement anti-adhésif constitué de trois couches successives. Excellentes propriétés anti-adhérentes, excellente résistance à l'abrasion et aux chocs.

Couche 2 : aluminium anodisé

Extérieur en aluminium anodisé noir. Fond induction intégré. Parfaite conductibilité et répartition de la chaleur.



Rondeau aluminium anodisé noir monture fonte d'inox Eclipse anti-adhérent couvercle Ø 28 cm

Rondeau aluminium anodisé noir monture fonte d'inox Intérieur Eclipse anti-adhérent couvercle verre Diamètre 28 cm Ref 863079, de la collection M'STONE3.

Le rondeau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Il est utilisé pour les mêmes usages que la poêle : faire revenir toutes les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement ... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La collection M'STONE3 est résolument moderne, objet de design et d'exploration culinaire.

Construite à partir d'aluminium noir anodisé, avec ses bords droits, son fond intégré induction et ses poignées fonte d'inox signées Mauviel 1830, la collection M'STONE symbolise l'ustensile de cuisson moderne et fonctionnel.

Son revêtement intérieur Eclipse lui apporte d'excellentes propriétés anti-adhérentes et offre une surface de cuisson qui répond à toutes les normes les plus stricts en matière d'environnement et d'hygiène.

Mauviel 1830 décline cette ligne aluminium anodisé noir en de nombreuses formes et dimensions, qui laissent libre cours à l'imagination des passionnés de cuisine.

Collection	M'STONE3
Référence de l'article	8620-28
EAN de l'article	287490863091
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 5,75 litres
Matière	Aluminium anodisé noir - Monture fonte d'inox - Intérieur Eclipse anti-adhérent
Utilisation	Tous feux dont induction - Non compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,75
Poids du produit en kilogramme	2
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	Lisse
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	2,55

Conseils d'entretien

Au quotidien, un lavage à la main avec une eau savonneuse chaude est suffisant. Peuvent être également utilisés le bicarbonate de soude, le sel ou la pierre d'argile. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants, doit être traité avec soin.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31