

Mauviel 1830®



Couche 1 :

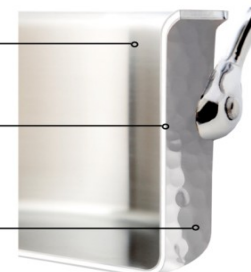
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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



Rondeau inox martelé couvercle dôme inox diamètre 24 cm

Rondeau inox martelé couvercle dôme bord verseur diamètre 24 cm Ref 527925 de la collection M'Elite.

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. Le rondeau est utilisé pour 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'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	5279-25
EAN de l'article	3574905279252
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3 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
Poids du produit en kilogramme	1,64
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,09

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 :

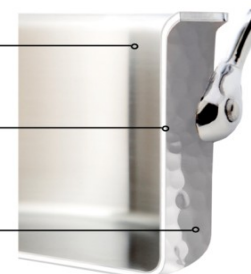
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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



Rondeau inox martelé couvercle dôme inox diamètre 28 cm

Rondeau inox martelé couvercle dôme bord verseur diamètre 28 cm Ref 527929 de la collection M'Elite.

Le rondou 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. Le rondou est utilisé pour 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'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	5279-29
EAN de l'article	3574905279290
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 5,7 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	5,7
Poids du produit en kilogramme	2,22
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	POLIE MARTELEE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	2,77

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