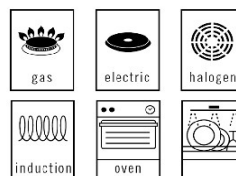


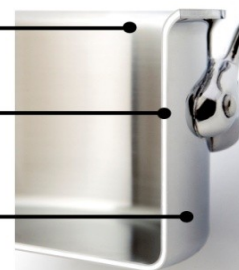
Mauviel 1830®



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



Sauteuse évasée inox monture bronze Diamètre 16 cm

Sauteuse évasée inox monture bronze bord verseur diamètre 16 cm Ref 352316 de la collection M'COOK B.

La sauteuse évasée Mauviel 1830 a la forme d'une casserole à bords hauts légèrement évasés, elle permet aussi bien des cuissons mijotées que des cuissons rapides, dans une matière grasse, de viandes, volailles, poissons, légumes en morceaux.

La sauteuse évasée s'utilise également avec un couvercle pour faire mijoter sautés de viandes et de volailles, pour une cuisson un peu plus longue et plus élaborée.

Elle est idéale pour les sauces, sa hauteur permettant de travailler la préparation au fouet.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur et enfin, la cinquième et dernière couche est en acier inoxydable ferritique pour une cuisson par induction. Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3523-16
EAN de l'article	3574903523166
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 7,3 cm - Capacité: 1,1 l
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,08
Poids du produit en kilogramme	0,68
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,88

Conseils d'entretien

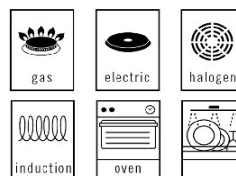
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

TEL 02 33 61 00 31

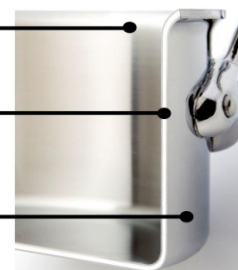
Mauviel 1830®



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



Sauteuse évasée inox monture bronze Diamètre 20 cm

Sauteuse évasée inox monture bronze bord verseur diamètre 20 cm Ref 352320 de la collection M'COOK B.

La sauteuse évasée Mauviel 1830 a la forme d'une casserole à bords hauts légèrement évasés, elle permet aussi bien des cuissons mijotées que des cuissons rapides, dans une matière grasse, de viandes, volailles, poissons, légumes en morceaux.

La sauteuse évasée s'utilise également avec un couvercle pour faire mijoter sautés de viandes et de volailles, pour une cuisson un peu plus longue et plus élaborée.

Elle est idéale pour les sauces, sa hauteur permettant de travailler la préparation au fouet.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur et enfin, la cinquième et dernière couche est en acier inoxydable ferritique pour une cuisson par induction. Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3523-20
EAN de l'article	3574903523203
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 8 cm - Capacité: 1,8 l
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,78
Poids du produit en kilogramme	1,12
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	1,47

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