

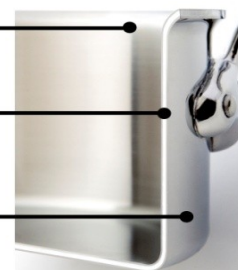
Mauviel 1830®



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



Cocotte inox multicouches monture fonte d'inox couvercle verre diamètre 24 cm

Cocotte inox multicouches couvercle verre Diamètre 24 cm Ref 513175 de la collection Cuisine Moderne by M&A.

La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage.

Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses. Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

La cocotte Mauviel 1830 est un incontournable en cuisine.

Né de la collaboration de la manufacture normande et du chef étoilé Yannick Alléno, la collection Cuisine Moderne by M&A est l'expression de l'amour de la cuisine alliée à l'esthétique de l'outil. Cette collection inox multi-couches est ultra performante avec le classique multicouches de Mauviel 1830 en structure de base, auquel a été retiré la première couche d'inox, laissant place à l'aluminium, pour des résultats optimisés à la cuisson. La finition mixte polie et mate en font une ligne unique.

Collection	Cuisine Moderne by M&A
Référence de l'article	5131-75
EAN de l'article	3574905131758
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 14,5 cm - Capacité: 5,9 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur : 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,9
Poids du produit en kilogramme	2,14
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli / Mat
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	5,9

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