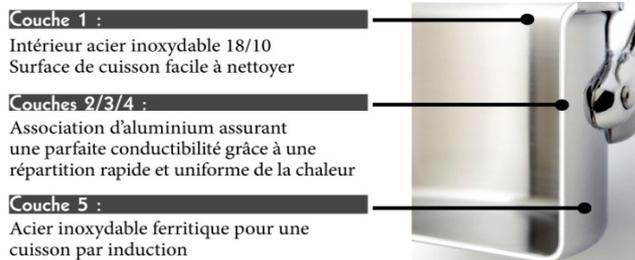
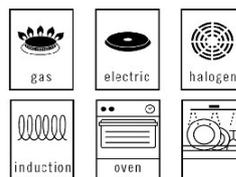


Mauviel 1830®



Couvercle inox Diamètre 12 cm

Couvercle Diamètre 12 cm de référence 521812 de la collection M'COOK.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'COOK.

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

Cette collection, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5218-12
EAN de l'article	3574905218121
Dimensions	Diamètre 12 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	S'adapte à tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,6
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,32

Conseils d'entretien

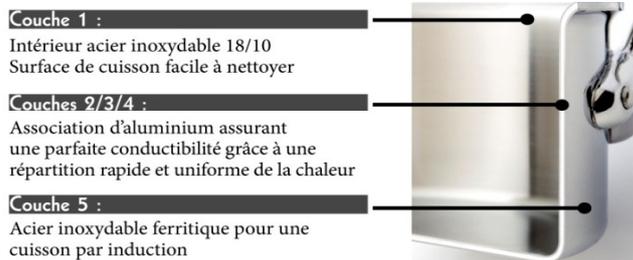
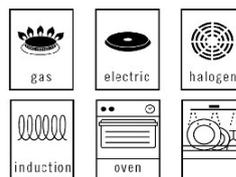
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

Couvercle inox Diamètre 14 cm

Couvercle Diamètre 14 cm de référence 521814 de la collection M'COOK.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'COOK.

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

Cette collection, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5218-14
EAN de l'article	3574905218145
Dimensions	Diamètre 14 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	S'adapte à tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,22
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,44

Conseils d'entretien

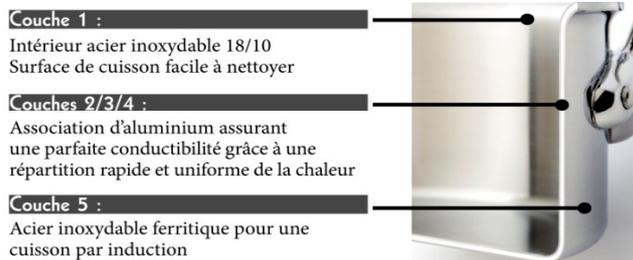
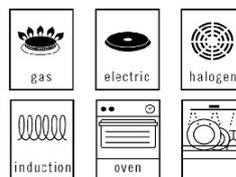
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

TEL 02 33 61 00 31

Mauviel 1830®



Couvercle inox Diamètre 16 cm

Couvercle Diamètre 16 cm de référence 521816 de la collection M'COOK.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'COOK.

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

Cette collection, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5218-16
EAN de l'article	3574905218169
Dimensions	Diamètre 16 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	S'adapte à tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,38
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,76

Conseils d'entretien

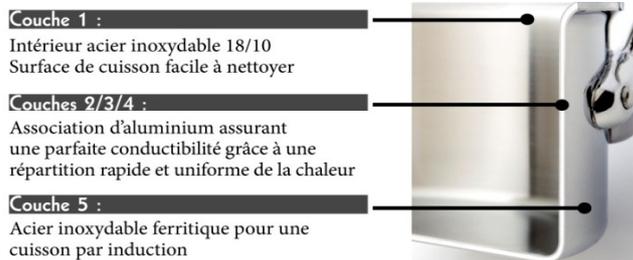
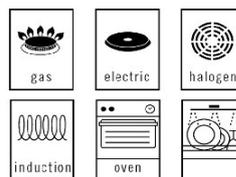
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

Couvercle inox Diamètre 18 cm

Couvercle Diamètre 18 cm de référence 521818 de la collection M'COOK.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'COOK.

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

Cette collection, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5218-18
EAN de l'article	3574905218183
Dimensions	Diamètre 18 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	S'adapte à tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,34
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,68

Conseils d'entretien

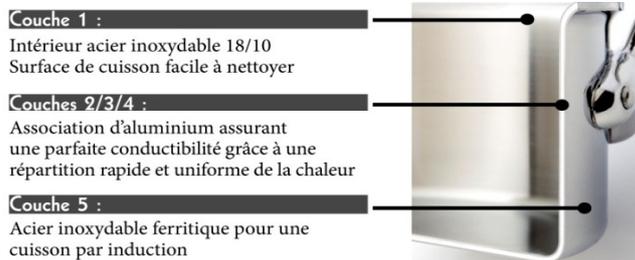
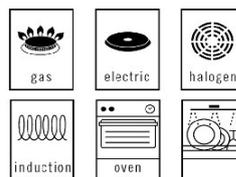
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

Couvercle inox Diamètre 20 cm

Couvercle Diamètre 20 cm de référence 521820 de la collection M'COOK.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'COOK.

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

Cette collection, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5218-20
EAN de l'article	3574905218206
Dimensions	Diamètre 20 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	S'adapte à tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,4
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,8

Conseils d'entretien

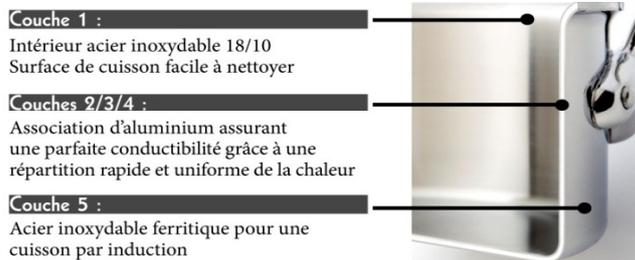
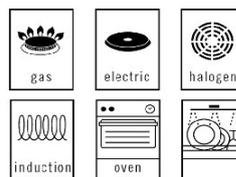
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

Couvercle inox Diamètre 24 cm

Couvercle Diamètre 24 cm de référence 521824 de la collection M'COOK.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'COOK.

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

Cette collection, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5218-24
EAN de l'article	3574905218244
Dimensions	Diamètre 24 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	S'adapte à tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,54
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	1,08

Conseils d'entretien

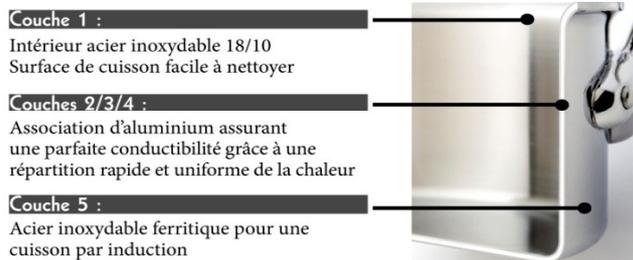
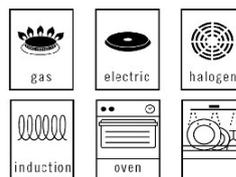
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

Couvercle inox Diamètre 28 cm

Couvercle Diamètre 28 cm de référence 521828 de la collection M'COOK.

Indispensable pour les mijotés et pour de nombreuses préparations culinaires, ce couvercle est compatible avec tous les ustensiles de cuisson de même diamètre. Il complètera parfaitement la gamme M'COOK.

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

Cette collection, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5218-28
EAN de l'article	3574905218282
Dimensions	Diamètre 28 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	S'adapte à tout ustensile de cuisson de même diamètre
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,76
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	1,52

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