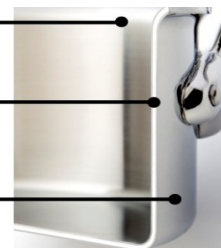


Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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



Wok inox 2 poignées fonte d'inox couvercle dôme verre et inox diamètre 32 cm

Wok inox 2 poignées fonte d'inox et couvercle dôme verre et inox diamètre 32 cm ref 522432 de la collection M'COOK.

Cet ustensile de cuisson se distingue par sa forme, avec un fond étroit, de larges bords évasés et une grande hauteur. Il permet de cuisiner de petites quantités mais aussi des recettes plus généreuses. Cette forme si particulière offre l'avantage de réduire la matière grasse qui se concentre au fond, où elle sera utile à la saisie des aliments. La chaleur, intense au fond, se diffuse progressivement sur les bords, les aliments continuent leur cycle de cuisson, plus doux. La hauteur du wok favorise la création de vapeur, qui va permettre la cuisson sans dessécher. Toutes ces spécificités confèrent au produit une cuisson saine et rapide. La cuisson au wok est parfaite pour les légumes, elle préserve saveur et croquant.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture froide en fonte d'inox estampillée Mauviel 1830, la marque signe ses créations et marque sa différence en offrant la plus haute technologie culinaire.

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.

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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5224-32
EAN de l'article	3574905223200
Dimensions	Diamètre 32 cm - Capacité : 4,74 litres - Dim Produit 39,8x33,5 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	4,74
Poids du produit en kilogramme	3,32
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	58x37x17,5
Poids du colis en kilogramme	4,12

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.*