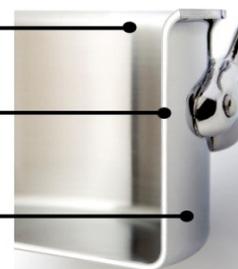


Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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 monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 20 cm

Rondeau inox 2 poignées fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 523021 de la collection M'COOK.

Le rondau 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 rondau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : 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 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.

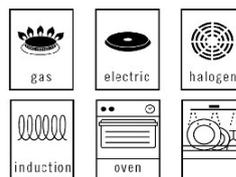
Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

Cette collection est disponible avec la monture fonte d'inox et la monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5230-21
EAN de l'article	3574905230215
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 6,5 cm - Capacité : 0,7 litres
Matière	Inox multi-couches - Épaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,7
Poids du produit en kilogramme	1
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	1,45

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.*

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 monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 24 cm

Rondeau inox 2 poignées fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 523025 de la collection M'COOK.

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 ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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.

Cette collection est disponible avec la monture fonte d'inox et la monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5230-25
EAN de l'article	3574905230253
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 7,5 cm - Capacité : 3 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3
Poids du produit en kilogramme	2,18
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,63

Conseils d'entretien

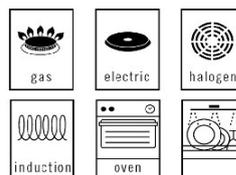
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

TEL 02 33 61 00 31

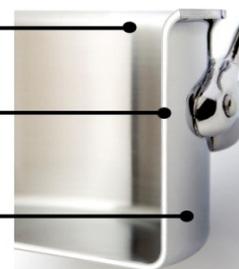
Mauviel 1830®



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 monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 28 cm

Rondeau inox 2 poignées fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 28 cm Ref 523029 de la collection M'COOK.

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 ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir toutes les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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.

Cette collection est disponible avec la monture fonte d'inox et la monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5230-29
EAN de l'article	3574905230284
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 10 cm - Capacité : 5,7 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux sauf induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,7
Poids du produit en kilogramme	2,98
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,53

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