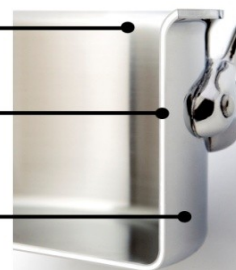




Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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



Marmite traiteur inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 20 cm

Marmite traiteur inox 2 poignées fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 20 cm Ref 523221 de la collection M'COOK.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes et sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. 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 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.

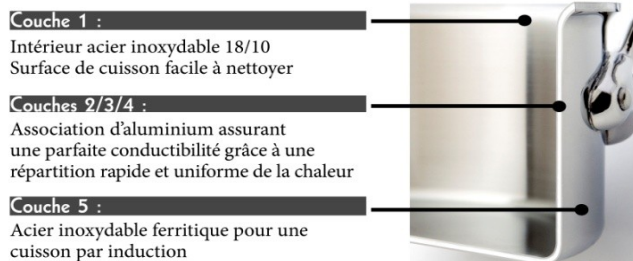
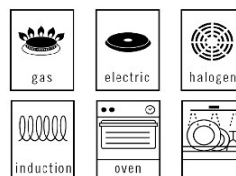
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5232-21
EAN de l'article	3574905232219
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 21 cm - Capacité : 5,4 litres
Matière	Inox multi-couches - Épaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,4
Poids du produit en kilogramme	2,06
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	32x24x21
Poids du colis en kilogramme	2,56

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.*



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

Marmite traiteur inox monture fonte d'inox couvercle inox diamètre 24 cm

Marmite traiteur inox 2 poignées fonte d'inox couvercle inox bord verseur diamètre 24 cm Ref 523225 de la collection M'COOK.

La marmite traiteur Mauviel 1830 est adaptée aux gros volumes et sera parfaite pour les professionnels et les grandes familles. 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 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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5232-25
EAN de l'article	3574905232257
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 25 cm - Capacité : 9,2 litres
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	9,2
Poids du produit en kilogramme	2,94
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	32x24x23
Poids du colis en kilogramme	3,34

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.*