

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



Plat rond inox monture fonte d'inox Diamètre 12 cm

Plat rond inox monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 12 cm Ref 523812, de la collection M'COOK.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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

Ici déclinée avec une monture inox signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5238-12
EAN de l'article	3574903538122
Dimensions	Diamètre 12 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	-

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



Plat rond inox monture fonte d'inox Diamètre 16 cm

Plat rond inox monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 16 cm Ref 523816, de la collection M'COOK.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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

Ici déclinée avec une monture inox signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5238-16
EAN de l'article	3574903538160
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 2,8 cm - Capacité : 0,5 litres - Dim produit 22x16,5 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,5
Poids du produit en kilogramme	0,46
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	emballage papier
Poids du colis en kilogramme	0,46

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



Plat rond inox monture fonte d'inox Diamètre 20 cm

Plat rond inox monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 20 cm Ref 523820, de la collection M'COOK.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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

Ici déclinée avec une monture inox signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	3538-20
EAN de l'article	3574903538207
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité : 1 litre - Dim produit 30x21 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du produit en kilogramme	0,85
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	23,5x23,5x6
Poids du colis en kilogramme	0,95

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



Plat rond inox monture fonte d'inox Diamètre 24 cm

Plat rond inox monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 24 cm Ref 523824, de la collection M'COOK.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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

Ici déclinée avec une monture inox signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5238-24
EAN de l'article	3574903538245
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 5 cm - Capacité : 1,8 litres - Dim produit 34,2x25,5 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,8
Poids du produit en kilogramme	1,04
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,44

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®



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



Plat rond inox monture fonte d'inox Diamètre 28 cm

Plat rond inox monture fonte d'inox bord verseur Diamètre 28 cm Ref 523828, de la collection M'COOK.

Le plat rond Mauviel 1830 incarne le chic de la maison Mauviel 1830; il a les fonctions combinées de la poêle et du plat et peut ainsi passer du fourneau à la table avec élégance.

Idéal pour faire griller viandes et légumes.

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

Ici déclinée avec une monture inox signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5238-28
EAN de l'article	3574903538283
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 5,5 cm - Capacité : 2,6 litres - Dim produit 38,5x29,5 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,6
Poids du produit en kilogramme	1,42
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	Poli
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,82

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