



**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 à sauter inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 16 cm

Plat à sauter inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 16 cm Ref 565116 de la collection M'COOK C2.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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.

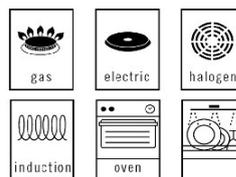
Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

Cet ustensile est disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5651-16
EAN de l'article	357490565164
Dimensions	Diamètre: 16 cm - Hauteur: 6,3 cm - Capacité: 0,7 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,7
Poids du produit en kilogramme	0,7
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,9

Conseils d'entretien

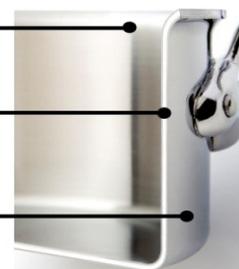
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Plat à sauter inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 20 cm

Plat à sauter inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 20 cm Ref 565120 de la collection M'COOK C2.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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.

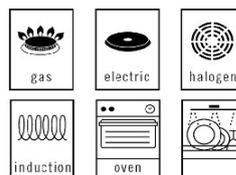
Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

Cet ustensile est disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5651-20
EAN de l'article	3574905651201
Dimensions	Diamètre: 20 cm - Hauteur: 6,5 cm - Capacité: 1,7 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	1,1
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	1,45

Conseils d'entretien

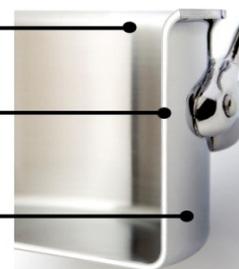
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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 à sauter inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 24 cm

Plat à sauter inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 24 cm Ref 565124 de la collection M'COOK C2.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

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.

Cet ustensile est disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5651-24
EAN de l'article	3574905651249
Dimensions	Diamètre: 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3
Poids du produit en kilogramme	1,74
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,34

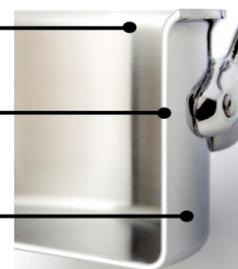
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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 à sauter inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 28 cm

Plat à sauter inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 28 cm Ref 565128 de la collection M'COOK C2.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur.

Indispensable en cuisine.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830, qui marque ici 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.

Cet ustensile est disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5651-28
EAN de l'article	3574905651287
Dimensions	Diamètre: 28 cm - Hauteur: 10,3 cm - Capacité: 5,9 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,9
Poids du produit en kilogramme	2,38
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	58x37x17,5
Poids du colis en kilogramme	3,18

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.*