

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



Poêle inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 20 cm

Poêle inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 20 cm Ref. 565320 de la collection M'COOK C2.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture 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 bronze et monture finition fonte par électrolyse.

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK C2 |
| Référence de l'article | 5653-20 |
| EAN de l'article | 3574905653205 |
| Dimensions | Diamètre: 20 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 1 l |
| 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 |
| Poids du produit en kilogramme | 0,8 |
| Composition intérieure | INOX |
| Finition du produit | LISSE |
| Taille du colis en centimètre | 44x29x7,5 |
| Poids du colis en kilogramme | 1,1 |

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



Poêle inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 24 cm

Poêle inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 24 cm Ref. 565324 de la collection M'COOK C2.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture 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 bronze et monture finition fonte par électrolyse.

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK C2 |
| Référence de l'article | 5653-24 |
| EAN de l'article | 3574905653243 |
| Dimensions | Diamètre: 24 cm - Hauteur: 4,5 cm - Capacité: 1,8 l |
| 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 | 1,8 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,18 |
| Composition intérieure | INOX |
| Finition du produit | LISSE |
| Taille du colis en centimètre | 55x30x9 |
| Poids du colis en kilogramme | 1,58 |

Conseils d'entretien

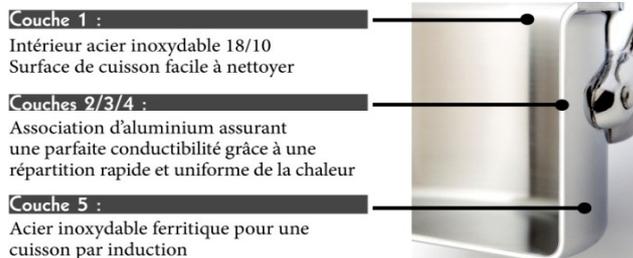
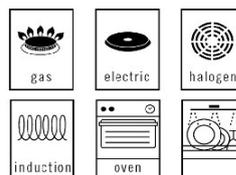
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

Poêle inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 26 cm

Poêle inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 26 cm Ref. 565326 de la collection M'COOK C2.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture 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 bronze et monture finition fonte par électrolyse.

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK C2 |
| Référence de l'article | 5653-26 |
| EAN de l'article | 3574905653267 |
| Dimensions | Diamètre: 26 cm - Hauteur: 4,9 cm - Capacité: 2 l |
| 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 | 2 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,28 |
| Composition intérieure | INOX |
| Finition du produit | LISSE |
| Taille du colis en centimètre | 55x30x9 |
| Poids du colis en kilogramme | 1,68 |

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



Poêle inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 28 cm

Poêle inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 28 cm Ref. 565328 de la collection M'COOK C2.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture 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 bronze et monture finition fonte par électrolyse.

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK C2 |
| Référence de l'article | 5653-28 |
| EAN de l'article | 3574905653281 |
| Dimensions | Diamètre: 28 cm - Hauteur: 5,5 cm - Capacité: 2,5 l |
| 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 | 2,5 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,46 |
| Composition intérieure | INOX |
| Finition du produit | LISSE |
| Taille du colis en centimètre | 55x30x9 |
| Poids du colis en kilogramme | 1,86 |

Conseils d'entretien

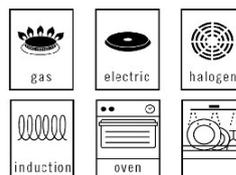
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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



Poêle inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 30 cm

Poêle inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 30 cm Ref. 565330 de la collection M'COOK C2.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien, pour dorer, faire sauter, griller. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les crêpes ou les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; les matériaux haut de gamme utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication sont gages d'excellentes performances et d'une grande durabilité.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture 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 bronze et monture finition fonte par électrolyse.

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK C2 |
| Référence de l'article | 5653-30 |
| EAN de l'article | 3574905653304 |
| Dimensions | Diamètre: 30 cm - Hauteur: 5,5 cm - Capacité: 2,7 l |
| 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 | 2,7 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,56 |
| Composition intérieure | INOX |
| Finition du produit | LISSE |
| Taille du colis en centimètre | 56x34x10 |
| Poids du colis en kilogramme | 2,06 |

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