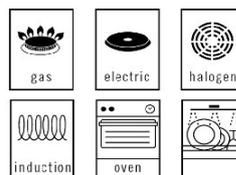


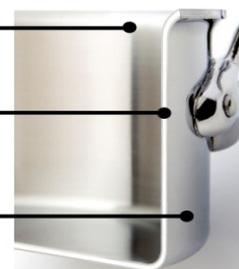
Mauviel 1830®



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



Sauteuse évasée inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 16 cm

Sauteuse évasée inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 16 cm Ref 567316 de la collection M'COOK C2.

La sauteuse évasée Mauviel 1830 a la forme d'une casserole à bords hauts légèrement évasés; elle permet aussi bien des cuissons mijotées que des cuissons rapides, dans une matière grasse, de viandes, volailles, poissons, légumes en morceaux.

La sauteuse évasée s'utilise également avec un couvercle pour faire mijoter sautés de viandes et de volailles, pour une cuisson un peu plus longue et plus élaborée.

Elle est idéale pour les sauces, sa hauteur permettant de travailler la préparation au fouet.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830, qui offre ici 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 mais également pour les "chefs" du quotidien, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox 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 la monture fonte d'inox, la monture bronze et la monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5673-16
EAN de l'article	3574905673166
Dimensions	Diamètre: 16 cm - Hauteur: 7,3 m - Capacité: 1,08 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	1,08
Poids du produit en kilogramme	0,68
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,88

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



Sauteuse évasée inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 20 cm

Sauteuse évasée inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 20 cm Ref 567320 de la collection M'COOK C2.

La sauteuse évasée Mauviel 1830 a la forme d'une casserole à bords hauts légèrement évasés; elle permet aussi bien des cuissons mijotées que des cuissons rapides, dans une matière grasse, de viandes, volailles, poissons, légumes en morceaux.

La sauteuse évasée s'utilise également avec un couvercle pour faire mijoter sautés de viandes et de volailles, pour une cuisson un peu plus longue et plus élaborée.

Elle est idéale pour les sauces, sa hauteur permettant de travailler la préparation au fouet.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830, qui offre ici 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 mais également pour les "chefs" du quotidien, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox 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 la monture fonte d'inox, la monture bronze et la monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5673-20
EAN de l'article	3574905673203
Dimensions	Diamètre: 20 cm - Hauteur: 8 m - Capacité: 1,78 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	1,78
Poids du produit en kilogramme	1,12
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	1,47

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