

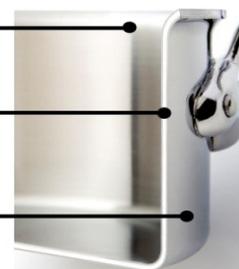
Mauviel 1830®



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 finition fonte par électrolyse Diamètre 12 cm

Plat rond inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 12 cm Ref 568212, de la collection M'COOK C2.

Le plat rond est un ustensile proche de la poêle, excepté qu'il possède deux poignées.

Cette variante donne un style à l'ustensile de cuisson, une pointe d'élégance qui permet de le poser directement sur la table. Le service est ainsi facilité, avec cette double fonction.

Le plat rond est utilisé pour dorer légumes et viandes, saisir ou cuire omelettes et autres préparations. Une bonne alternative à la poêle, avec une touche d'originalité.

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5682-12
EAN de l'article	3574905692204
Dimensions	Diamètre: 12 cm
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	-
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

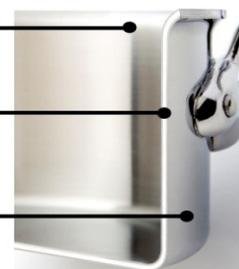
Mauviel 1830®



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 finition fonte par électrolyse Diamètre 16 cm

Plat rond inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 16 cm Ref 568216, de la collection M'COOK C2.

Le plat rond est un ustensile proche de la poêle, excepté qu'il possède deux poignées.

Cette variante donne un style à l'ustensile de cuisson, une pointe d'élégance qui permet de le poser directement sur la table. Le service est ainsi facilité, avec cette double fonction.

Le plat rond est utilisé pour dorer légumes et viandes, saisir ou cuire omelettes et autres préparations. Une bonne alternative à la poêle, avec une touche d'originalité.

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK, Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5682-16
EAN de l'article	3574905692242
Dimensions	Diamètre: 16 cm - Hauteur: 3 cm - Capacité: 0,3 l
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,3
Poids du produit en kilogramme	0,3
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
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 finition fonte par électrolyse Diamètre 20 cm

Plat rond inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 20 cm Ref 568220, de la collection M'COOK C2.

Le plat rond est un ustensile proche de la poêle, excepté qu'il possède deux poignées.

Cette variante donne un style à l'ustensile de cuisson, une pointe d'élégance qui permet de le poser directement sur la table. Le service est ainsi facilité, avec cette double fonction.

Le plat rond est utilisé pour dorer légumes et viandes, saisir ou cuire omelettes et autres préparations. Une bonne alternative à la poêle, avec une touche d'originalité.

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5682-20
EAN de l'article	3574905692266
Dimensions	Diamètre: 20 cm - Hauteur: 4 cm - Capacité: 1 l
Matière	Inox magnétique - 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	0,85
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
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

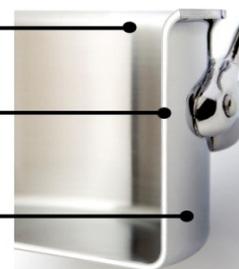
Mauviel 1830®



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 finition fonte par électrolyse Diamètre 24 cm

Plat rond inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 24 cm Ref 568224 de la collection M'COOK C2.

Le plat rond est un ustensile proche de la poêle, excepté qu'il possède deux poignées.

Cette variante donne un style à l'ustensile de cuisson, une pointe d'élégance qui permet de le poser directement sur la table. Le service est ainsi facilité, avec cette double fonction.

Le plat rond est utilisé pour dorer légumes et viandes, saisir ou cuire omelettes et autres préparations. Une bonne alternative à la poêle, avec une touche d'originalité.

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5682-24
EAN de l'article	3574905692280
Dimensions	Diamètre: 24 cm - Hauteur: 5 cm - Capacité: 1,8 l
Matière	Inox magnétique - 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	1,04
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,44

Conseils d'entretien

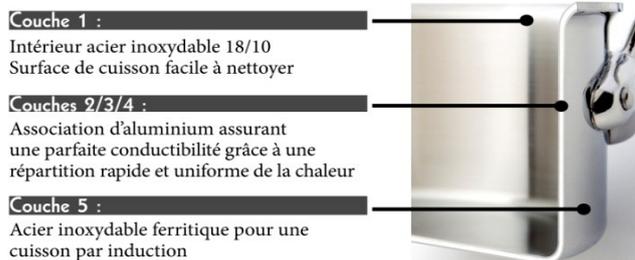
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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 finition fonte par électrolyse Diamètre 28 cm

Plat rond inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 28 cm Ref 568228, de la collection M'COOK C2.

Le plat rond est un ustensile proche de la poêle, excepté qu'il possède deux poignées.

Cette variante donne un style à l'ustensile de cuisson, une pointe d'élégance qui permet de le poser directement sur la table. Le service est ainsi facilité, avec cette double fonction.

Le plat rond est utilisé pour dorer légumes et viandes, saisir ou cuire omelettes et autres préparations. Une bonne alternative à la poêle, avec une touche d'originalité.

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5682-28
EAN de l'article	3574905692303
Dimensions	Diamètre: 28 cm - Hauteur: 5 cm - Capacité: 2,6 l
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,6
Poids du produit en kilogramme	1,42
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
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