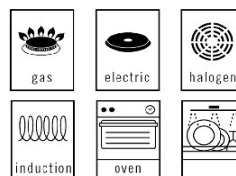


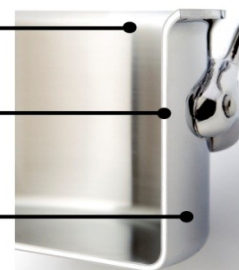
Mauviel 1830®



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 revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm

Poêle inox revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 20 cm Ref 569220, 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; La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives. Elle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson.

Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité.

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.

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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5692-20
EAN de l'article	3574905682120
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	REVETEMENT ANTI-ADHESIF ECLIPSE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1,1

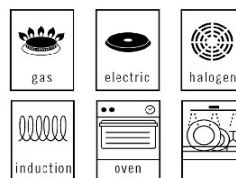
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

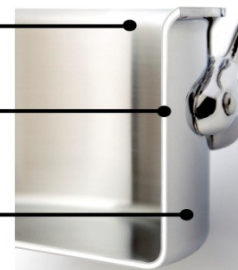
Mauviel 1830®



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 revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm

Poêle inox revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 24 cm Ref 569224, 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; La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives. Elle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson.

Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité.

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.

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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5692-24
EAN de l'article	3574905682168
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	REVETEMENT ANTI-ADHESIF ECLIPSE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,58

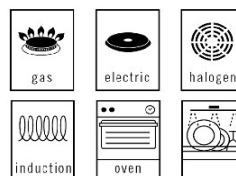
Conseils d'entretien

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

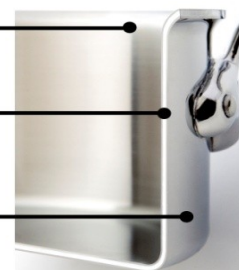
TEL 02 33 61 00 31



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 revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse diamètre 26 cm

Poêle inox revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 26 cm Ref 569226, 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; La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives. Elle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson.

Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité.

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.

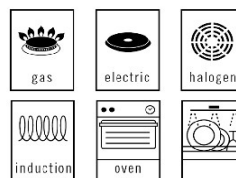
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5692-26
EAN de l'article	3574905682205
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	REVETEMENT ANTI-ADHESIF ECLIPSE
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.*

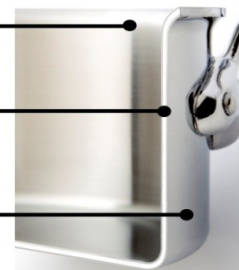
Mauviel 1830®



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 revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm

Poêle inox revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 28 cm Ref 569228, 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; La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives. Elle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson.

Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité.

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.

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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5692-28
EAN de l'article	3574905682243
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	REVETEMENT ANTI-ADHESIF ECLIPSE
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,86

Conseils d'entretien

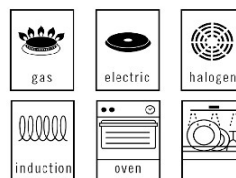
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

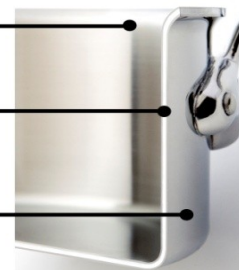
Mauviel 1830®



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 revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse diamètre 30 cm

Poêle inox revêtement AA Eclipse + monture finition fonte par électrolyse bord verseur diamètre 30 cm Ref 569230, 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; La poêle s'utilise sans couvercle et principalement pour des cuissons vives. Elle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson.

Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité.

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.

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.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5692-30
EAN de l'article	3574905682281
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	REVETEMENT ANTI-ADHESIF ECLIPSE
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