



gas



electric



halogen



induction



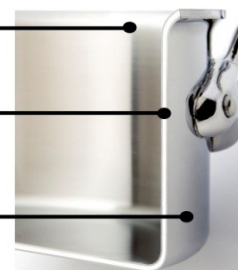
oven



**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



## Casserole inox monture bronze Diamètre 12 cm

Casserole inox monture bronze bord verseur Diamètre 12 cm Ref 351012, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

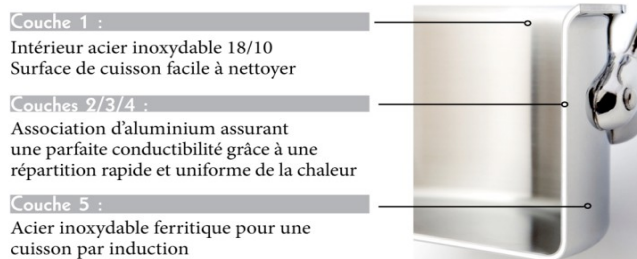
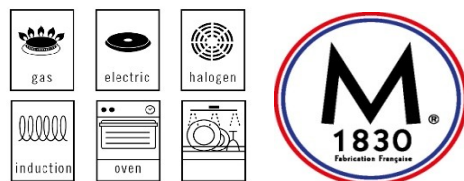
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la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

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-12
EAN de l'article	3574903510128
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur 7,3 cm - Capacité : 0,8 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,8
Poids du produit en kilogramme	0,58
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x16x13
Poids du colis en kilogramme	0,83

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.*



## Casserole inox monture bronze Diamètre 14 cm

Casserole inox monture bronze bord verseur Diamètre 14 cm Ref 351014, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine le meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

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.

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-14
EAN de l'article	3574903510142
Dimensions	Diamètre 14 cm - Hauteur 8 cm - Capacité : 1,1 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,1
Poids du produit en kilogramme	0,76
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x16x13
Poids du colis en kilogramme	1,01

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 :

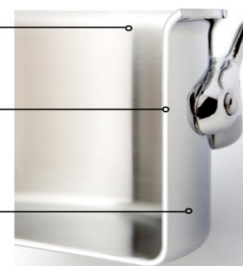
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

#### 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



## Casserole inox monture bronze Diamètre 16 cm

Casserole inox monture bronze bord verseur Diamètre 16 cm Ref 351016, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine le meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

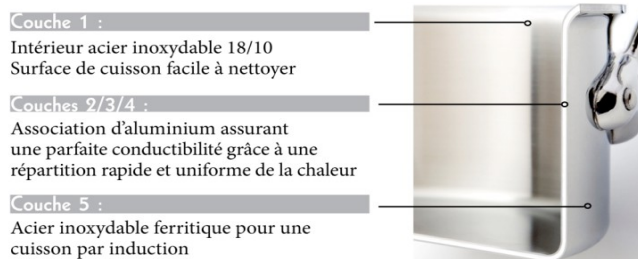
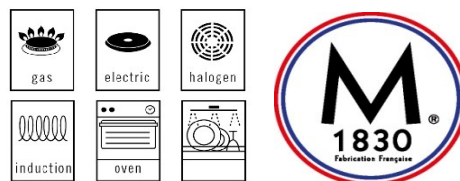
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la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

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-16
EAN de l'article	3574903510166
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 9 cm - Capacité : 1,7 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	0,92
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,37

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

## Casserole inox monture bronze Diamètre 18 cm

Casserole inox monture bronze bord verseur Diamètre 18 cm Ref 351018, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

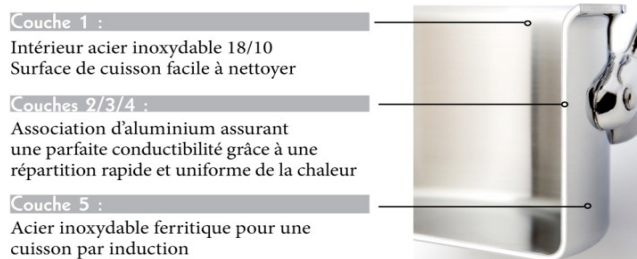
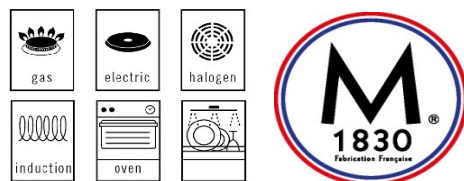
Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

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.

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-18
EAN de l'article	3574903510180
Dimensions	Diamètre 18 cm - Hauteur 10 cm - Capacité : 2,5 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	0,92
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,37

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.*



## Casserole inox monture bronze Diamètre 20 cm

Casserole inox monture bronze bord verseur Diamètre 20 cm Ref 351020, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

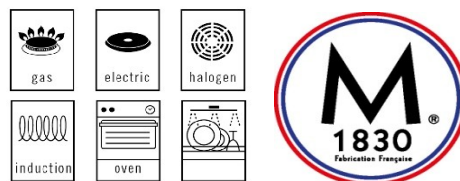
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la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

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

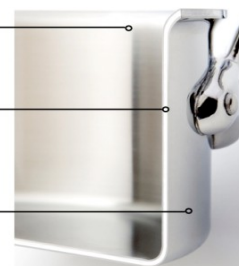
Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-20
EAN de l'article	3574903510203
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 11 cm - Capacité : 3,2 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du produit en kilogramme	1,48
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	0
Poids du colis en kilogramme	2,08

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



## Casserole inox monture bronze Diamètre 24 cm

Casserole inox monture bronze bord verseur Diamètre 24 cm Ref 351024, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine le meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

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.

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-24
EAN de l'article	3574903510241
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 14,5 cm - Capacité : 6,2 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	6,2
Poids du produit en kilogramme	2,6
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	0
Poids du colis en kilogramme	2,6

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 :**

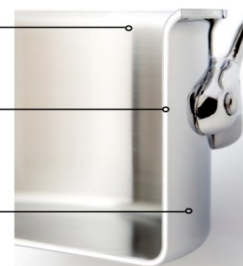
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**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



## Casserole inox monture bronze Diamètre 28 cm

Casserole inox monture bronze bord verseur Diamètre 28 cm Ref 351028, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

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.

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-28
EAN de l'article	3574903510289
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 15,3 cm - Capacité : 9 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	9
Poids du produit en kilogramme	3,35
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	0
Poids du colis en kilogramme	3,35

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 :

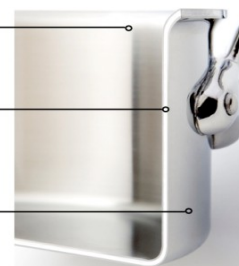
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

#### 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



## Série de 3 casserole inox monture bronze Diamètre 16 à 20 cm

Série de 3 casseroles inox monture bronze bord verseur Diamètres 16 cm, 18 cm et 20 cm Ref 351050, de la collection M'COOK B.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité, à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

Ici déclinée avec une monture bronze signée de la maison normande, la collection s'habille de chic et d'élégance, en offrant toujours les meilleures performances culinaires.

Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses qualités techniques.

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.

Ligne disponible avec monture fonte d'inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK B
Référence de l'article	3510-50
EAN de l'article	3574903510500
Dimensions	Diamètre: 16 à 20 cm - Capacité : 16 cm - 1,7 l / 18 cm - 2,5 l / 20 cm - 3,2 l
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	7,58
Poids du produit en kilogramme	3,58
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	4,18

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.*