



Couche 1 :

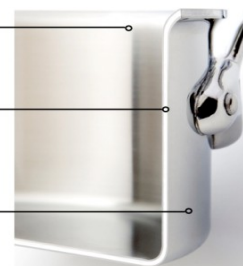
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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 à sauter inox monture bronze Diamètre 20 cm

Plat à sauter inox monture bronze bord verseur Diamètre 20 cm Ref 351120, de la collection M'COOK B.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. Indispensable en cuisine.

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	3511-20
EAN de l'article	3574903511200
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 6,5 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	1,1
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	1,45

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 :

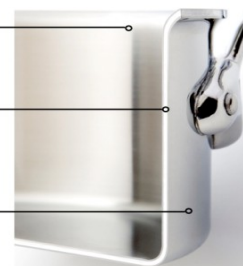
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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



Plat à sauter inox monture bronze Diamètre 24 cm

Plat à sauter inox monture bronze bord verseur Diamètre 24 cm Ref 351124, de la collection M'COOK B.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. Indispensable en cuisine.

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	3511-24
EAN de l'article	3574903511248
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité : 3 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
Poids du produit en kilogramme	1,74
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,34

Conseils d'entretien

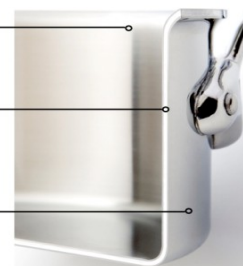
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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



Plat à sauter inox monture bronze Diamètre 28 cm

Plat à sauter inox monture bronze bord verseur Diamètre 28 cm Ref 351128, de la collection M'COOK B.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras.

Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes; de ce fait, leur fond, très épais, de 2,6 mm, garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. Indispensable en cuisine.

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	3511-28
EAN de l'article	3574903511286
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 10,3 cm - Capacité : 5,9 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,9
Poids du produit en kilogramme	2,38
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	58x37x17,5
Poids du colis en kilogramme	3,18

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.