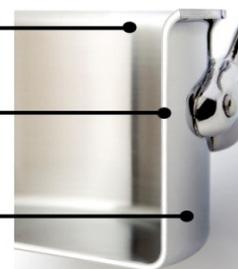




**Couche 1 :**  
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**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



## Evasée bombée inox monture bronze Diamètre 16 cm

Evasée bombée inox monture bronze bord verseur Diamètre 16 cm Ref 351216, de la collection M'COOK B.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords arrondis, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets plus élaborés, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour toutes les utilisations différentes qu'il offre. Cette forme évasée bombée est notamment adaptée aux préparations délicates telles que les sauces, les sabayons ...

Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

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	3512-16
EAN de l'article	3574903512160
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 1 l
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du produit en kilogramme	0,72
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,92

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.*

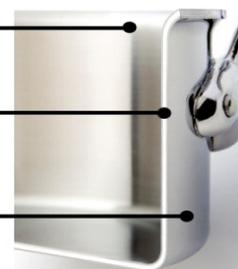
# Mauviel 1830®



**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



## Evasée bombée inox monture bronze Diamètre 20 cm

Evasée bombée inox monture bronze bord verseur Diamètre 20 cm Ref 351220, de la collection M'COOK B.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords arrondis, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets plus élaborés, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour toutes les utilisations différentes qu'il offre.

Cette forme évasée bombée est notamment adaptée aux préparations délicates telles que les sauces, les sabayons ...

Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

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	3512-20
EAN de l'article	3574903512207
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 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	2
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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

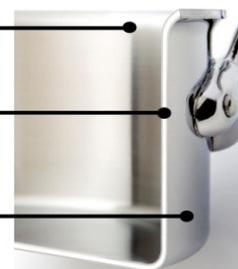
# Mauviel 1830®



**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



## Evasée bombée inox monture bronze Diamètre 24 cm

Evasée bombée inox monture bronze bord verseur Diamètre 24 cm Ref 351224, de la collection M'COOK B.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, une sorte de casserole ou de sauteuse à bords arrondis, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets plus élaborés, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour toutes les utilisations différentes qu'il offre.

Cette forme évasée bombée est notamment adaptée aux préparations délicates telles que les sauces, les sabayons ...

Son bord verseur galbé permet de verser très facilement.

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	3512-24
EAN de l'article	3574903512245
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 8,2 cm - Capacité: 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	3,2
Poids du produit en kilogramme	1,48
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
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.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31