

Couvercle inox monture bronze Diamètre 12 cm

Couvercle inox monture bronze Diamètre 12 cm Ref 351812, de la collection M'COOK B.

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

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.

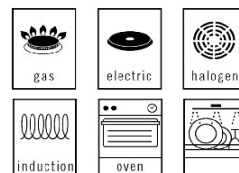
Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses excellentes performances.

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK B |
| Référence de l'article | 3518-12 |
| EAN de l'article | 3574903518124 |
| Dimensions | Diamètre 12 cm |
| Matière | Acier Inoxydable 18/10 - Epaisseur 1 mm - Monture bronze |
| Utilisation | Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | 0,16 |
| Composition intérieure | Acier Inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | Lisse |
| Taille du colis en centimètre | |
| Poids du colis en kilogramme | 0,2 |

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.



Couvercle inox monture bronze Diamètre 14 cm

Couvercle inox monture bronze Diamètre 14 cm Ref 351814, de la collection M'COOK B.

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

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.

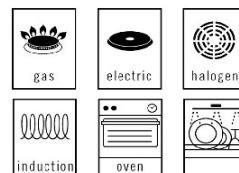
Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses excellentes performances.

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK B |
| Référence de l'article | 3518-14 |
| EAN de l'article | 3574903518148 |
| Dimensions | Diamètre 14 cm |
| Matière | Acier Inoxydable 18/10 - Epaisseur 1 mm - Monture bronze |
| Utilisation | Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | 0,22 |
| Composition intérieure | Acier Inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | Lisse |
| Taille du colis en centimètre | |
| Poids du colis en kilogramme | 0,25 |

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.



Couvercle inox monture bronze Diamètre 16 cm

Couvercle inox monture bronze Diamètre 16 cm Ref 351816, de la collection M'COOK B.

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

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.

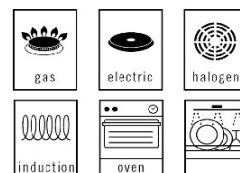
Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses excellentes performances.

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK B |
| Référence de l'article | 3518-16 |
| EAN de l'article | 3574903518162 |
| Dimensions | Diamètre 16 cm |
| Matière | Acier Inoxydable 18/10 - Epaisseur 1 mm - Monture bronze |
| Utilisation | Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | 0,38 |
| Composition intérieure | Acier Inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | Lisse |
| Taille du colis en centimètre | |
| Poids du colis en kilogramme | 0,3 |

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.



Couvercle inox monture bronze Diamètre 18 cm

Couvercle inox monture bronze Diamètre 18 cm Ref 351818, de la collection M'COOK B.

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

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.

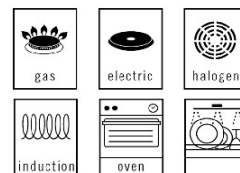
Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses excellentes performances.

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK B |
| Référence de l'article | 3518-18 |
| EAN de l'article | 3574903518186 |
| Dimensions | Diamètre 18 cm |
| Matière | Acier Inoxydable 18/10 - Epaisseur 1 mm - Monture bronze |
| Utilisation | Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | 0,34 |
| Composition intérieure | Acier Inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | Lisse |
| Taille du colis en centimètre | |
| Poids du colis en kilogramme | 0,3 |

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.



Couvercle inox monture bronze Diamètre 20 cm

Couvercle inox monture bronze Diamètre 20 cm Ref 351820, de la collection M'COOK B.

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

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.

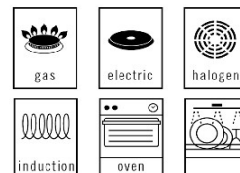
Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses excellentes performances.

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK B |
| Référence de l'article | 3518-20 |
| EAN de l'article | 3574903518209 |
| Dimensions | Diamètre 20 cm |
| Matière | Acier Inoxydable 18/10 - Epaisseur 1 mm - Monture bronze |
| Utilisation | Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | 0,4 |
| Composition intérieure | Acier Inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | Lisse |
| Taille du colis en centimètre | |
| Poids du colis en kilogramme | 0,4 |

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.



Couvercle inox monture bronze Diamètre 24 cm

Couvercle inox monture bronze Diamètre 24 cm Ref 351824, de la collection M'COOK B.

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

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.

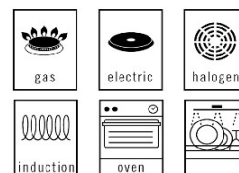
Conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, la collection M'COOK est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et de ses excellentes performances.

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK B |
| Référence de l'article | 3518-24 |
| EAN de l'article | 3574903518247 |
| Dimensions | Diamètre 24 cm |
| Matière | Acier Inoxydable 18/10 - Epaisseur 1 mm - Monture bronze |
| Utilisation | Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | 0,54 |
| Composition intérieure | Acier Inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | Lisse |
| Taille du colis en centimètre | |
| Poids du colis en kilogramme | 0,55 |

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.



Couvercle inox monture bronze Diamètre 28 cm

Couvercle inox monture bronze Diamètre 28 cm Ref 351828, de la collection M'COOK B.

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

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 excellentes performances.

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

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK B |
| Référence de l'article | 3518-28 |
| EAN de l'article | 3574903518285 |
| Dimensions | Diamètre 28 cm |
| Matière | Acier Inoxydable 18/10 - Epaisseur 1 mm - Monture bronze |
| Utilisation | Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle |
| Capacité en litre | - |
| Poids du produit en kilogramme | 0,76 |
| Composition intérieure | Acier Inoxydable 18/10 |
| Finition du produit | Lisse |
| Taille du colis en centimètre | |
| Poids du colis en kilogramme | 0,7 |

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.