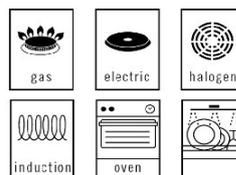


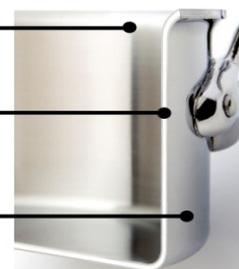
Mauviel 1830®



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



Rondeau inox couvercle monture bronze Diamètre 24 cm

Rondeau inox avec couvercle monture bronze bord verseur Diamètre 24 cm Ref 353025, de la collection M'COOK B.

Le rondreau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne élégante et à un faible encombrement.

Le rondreau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement ... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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	3530-25
EAN de l'article	3574903530256
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 9,2 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	2,34
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,79

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



Rondeau inox couvercle monture bronze Diamètre 28 cm

Rondeau inox avec couvercle monture bronze bord verseur Diamètre 28 cm Ref 353029, de la collection M'COOK B.

Le rondéau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne élégante et à un faible encombrement.

Le rondéau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement ... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

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	3530-29
EAN de l'article	3574903530294
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 10,8 cm - Capacité : 5,7 litres
Matière	Inox Multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture bronze
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,7
Poids du produit en kilogramme	3,1
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,65

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