

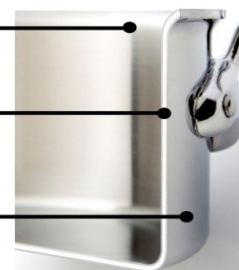
Mauviel 1830®



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



Bain-marie inox et porcelaine monture fonte d'inox diamètre 12 cm

Bain-marie porcelaine monture fonte d'inox bord verseur diamètre 12 cm Ref. 520412 de la collection M'COOK.

Le bain-marie est l'ustensile parfait pour une cuisson douce et progressive. Les produits délicats, comme le beurre, le chocolat... sont préservés et gardent leur saveur intacte; Doté d'un esthétisme sans pareille, le bain-marie Mauviel 1830 est idéal pour réaliser sauce anglaise, chocolat chaud... Indispensable pour les amoureux de la cuisine.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture froide en fonte d'inox estampillée Mauviel 1830, la marque signe ses créations et marque sa différence en offrant la plus haute technologie culinaire.

Cette collection est une référence, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5204-12
EAN de l'article	3574905204124
Dimensions	Diamètre 12 cm - Hauteur 10,5 cm - Capacité : 0,9 litres
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,9
Poids du produit en kilogramme	1,92
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	2,37

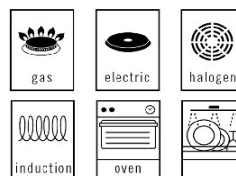
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

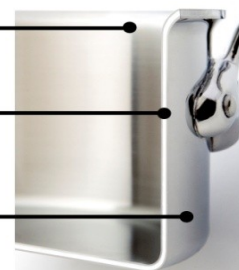
Mauviel 1830®



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



Bain-marie inox et porcelaine monture fonte d'inox diamètre 14 cm

Bain-marie porcelaine monture fonte d'inox bord verseur diamètre 14 cm Ref. 520414 de la collection M'COOK.

Le bain-marie est l'ustensile parfait pour une cuisson douce et progressive. Les produits délicats, comme le beurre, le chocolat... sont préservés et gardent leur saveur intacte; Doté d'un esthétisme sans pareille, le bain-marie Mauviel 1830 est idéal pour réaliser sauce anglaise, chocolat chaud... Indispensable pour les amoureux de la cuisine.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Avec sa monture froide en fonte d'inox estampillée Mauviel 1830, la marque signe ses créations et marque sa différence en offrant la plus haute technologie culinaire.

Cette collection est une référence, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5204-14
EAN de l'article	3576905204148
Dimensions	Diamètre 14 cm - Hauteur 12,5 cm - Capacité : 1,7 litres
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	3,06
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,61

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