

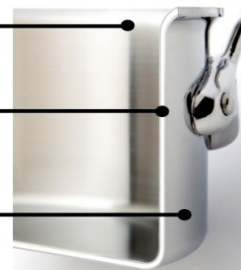
Mauviel 1830®



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 poignées fonte d'inox couvercle verre diamètre 20 cm

Evasée bombée inox 2 poignées fonte d'inox et couvercle verre bord verseur diamètre 20 cm ref 520921 de la collection M'COOK.

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 délicats, 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. 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, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

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.

Cette collection est disponible avec monture fonte d'inox, la monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5209-21
EAN de l'article	3574905209211
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 6 cm - Capacité: 2 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	0,45

Conseils d'entretien

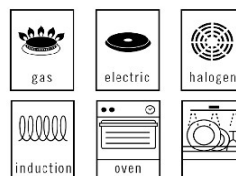
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

TEL 02 33 61 00 31

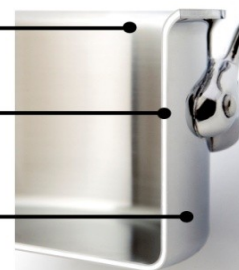
Mauviel 1830®



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



Evasée bombée inox poignées fonte d'inox couvercle verre diamètre 24 cm

Evasée bombée inox 2 poignées fonte d'inox et couvercle verre bord verseur diamètre 24 cm ref 520925 de la collection M'COOK.

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 délicats, 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. 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, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5209-25
EAN de l'article	3574905209259
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3,2 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	0,45

Conseils d'entretien

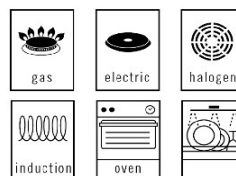
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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

TEL 02 33 61 00 31

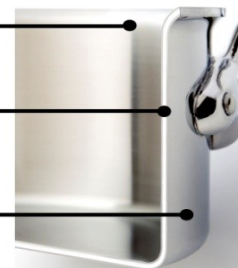
Mauviel 1830®



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



Evasée bombée inox poignées fonte d'inox couvercle verre diamètre 28 cm

Evasée bombée inox 2 poignées fonte d'inox et couvercle verre bord verseur diamètre 28 cm ref 520929 de la collection M'COOK.

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 délicats, 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. 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, spécialement conçue pour s'adapter aux nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une référence pour les professionnels de la restauration et pour le grand public, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5209-29
EAN de l'article	3574905209297
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 3,6 litres
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,6
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	37x33x17
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.



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

TEL 02 33 61 00 31