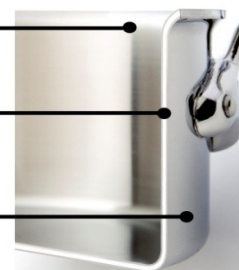


Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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 fonte d'inox diamètre 16 cm

Evasée bombée inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 16 cm ref 521216 de la collection M'COOK.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, sa forme ressemble à celle d'une casserole ou d'une 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 différentes utilisations 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 une monture fonte d'inox, une monture bronze ou une monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5212-16
EAN de l'article	3574905212167
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 6 cm - Capacité : 1 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	1
Poids du produit en kilogramme	0,72
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,92

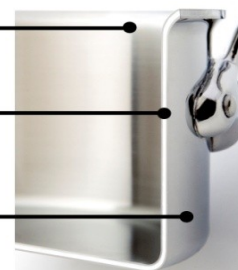
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



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 fonte d'inox diamètre 20 cm

Evasée bombée inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm ref 521220 de la collection M'COOK.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, sa forme ressemble à celle d'une casserole ou d'une 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 différentes utilisations 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.

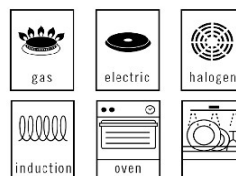
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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 une monture fonte d'inox, une monture bronze ou une monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5212-20
EAN de l'article	3574905212204
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 7,5 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	1,12
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	1,47

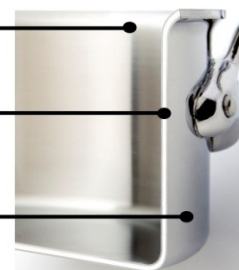
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



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 fonte d'inox diamètre 24 cm

Evasée bombée inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 24 cm ref 521224 de la collection M'COOK.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, sa forme ressemble à celle d'une casserole ou d'une 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 différentes utilisations 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.

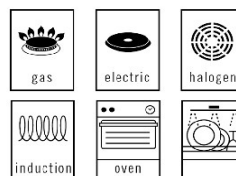
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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 une monture fonte d'inox, une monture bronze ou une monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5212-24
EAN de l'article	3574905212242
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 8,2 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	1,48
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,08

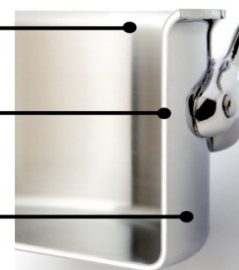
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



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 fonte d'inox avec contre poignée diamètre 28 cm

Evasée bombée inox monture fonte d'inox avec contre poignée bord verseur diamètre 28 cm ref 521228 de la collection M'COOK.

L'évasée bombée est un outil incroyablement polyvalent, sa forme ressemble à celle d'une casserole ou d'une 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 différentes utilisations 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 une monture fonte d'inox, une monture bronze ou une monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5212-28
EAN de l'article	3574905212280
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 10 cm - Capacité : 3,6 litres
Matière	Inox multi-couches - Épaisseur 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	2
Composition intérieure	Acier inoxydable 18/10
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	2,55

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.*