

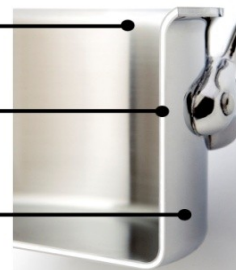
Mauviel 1830®



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



Insert cuit vapeur inox monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Insert cuit vapeur inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm ref 522120 de la gamme M'COOK.

Cet ustensile complète les cocottes Mauviel 1830 pour toutes vos cuissons vapeur, afin de vous offrir une cuisine saine et savoureuse.

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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5221-20
EAN de l'article	357490521206
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur: 12 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,88
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,18

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

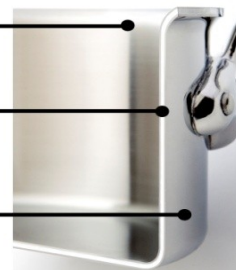
Mauviel 1830®



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



Insert cuit vapeur inox monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Insert cuit vapeur inox monture fonte d'inox bord verseur diamètre 24 cm ref 522124 de la gamme M'COOK.

Cet ustensile complète les cocottes Mauviel 1830 pour toutes vos cuissons vapeur, afin de vous offrir une cuisine saine et savoureuse.

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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5221-24
EAN de l'article	357490521244
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 15 cm
Matière	Inox - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	1,34
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	1,89

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