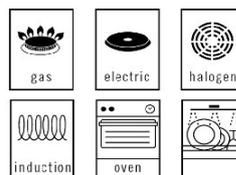


Mauviel 1830®



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



Sauteuse évasée droite inox monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Sauteuse évasée droite inox monture fonte d'inox diamètre 16 cm Ref. 522316 de la collection M'COOK.

L'évasée droite est un outil polyvalent, une sorte de casserole à bords légèrement évasés, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour tous les usages qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

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 la monture fonte d'inox, la monture bronze et la monture finition fonte par électrolyse.

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK |
| Référence de l'article | 5223-16 |
| EAN de l'article | 3574905223163 |
| Dimensions | Diamètre 16 cm - Hauteur 7,3 cm - Capacité : 1,1 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 | 1,08 |
| Poids du produit en kilogramme | 0,68 |
| Composition intérieure | INOX |
| Finition du produit | LISSE |
| Taille du colis en centimètre | 38x19x9,5 |
| Poids du colis en kilogramme | 0,88 |

Conseils d'entretien

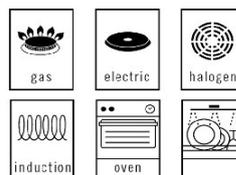
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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



Sauteuse évasée droite inox monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Sauteuse évasée droite inox monture fonte d'inox diamètre 20 cm Ref. 522320 de la collection M'COOK.

L'évasée droite est un outil polyvalent, une sorte de casserole à bords légèrement évasés, assez hauts. Parfait pour les préparations à poêler comme pour les mets délicats, cet ustensile de cuisson est très plaisant pour les différentes utilisations qu'il offre. Il permet toutes les découvertes culinaires, avec une forme offrant toutes les audaces en cuisine : les mijotés, les sauces, les recettes sucrées ...

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 la monture fonte d'inox, la monture bronze et la monture finition fonte par électrolyse.

| | |
|--------------------------------|--|
| Collection | M'COOK |
| Référence de l'article | 5223-20 |
| EAN de l'article | 3574905223200 |
| Dimensions | Diamètre 20 cm - Hauteur 8 cm - Capacité : 1,8 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 | 1,78 |
| Poids du produit en kilogramme | 1,12 |
| Composition intérieure | INOX |
| Finition du produit | LISSE |
| 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.



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

TEL 02 33 61 00 31