



Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox bord verseur diamètre 20 cm Ref. 524220 de la collection M'COOK.

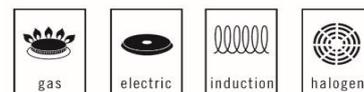
La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique pour dorer et faire sauter, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; la poêle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson. Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité. Tous les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication de ses ustensiles de cuisson sont gages d'excellence et de résistance.

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	5242-20
EAN de l'article	35749052142201
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 4 cm - Capacité 1 litre - Dim produit 40x21 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Non compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1
Poids du produit en kilogramme	0,8
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	44x29x7,5
Poids du colis en kilogramme	1,1

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.*



Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox bord verseur diamètre 24 cm Ref. 524224 de la collection M'COOK.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique pour dorer et faire sauter, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; la poêle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson. Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité. Tous les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication de ses ustensiles de cuisson sont gages d'excellence et de résistance.

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	5242-24
EAN de l'article	35749052142249
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 4,5 cm - Capacité 1,8 litres - Dim produit 48,5x25,5 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Non compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,8
Poids du produit en kilogramme	1,18
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,58

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.*



Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 26 cm

Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox bord verseur diamètre 26 cm Ref. 524226 de la collection M'COOK.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique pour dorer et faire sauter, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; la poêle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson. Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité. Tous les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication de ses ustensiles de cuisson sont gages d'excellence et de résistance.

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	5242-26
EAN de l'article	35749052142263
Dimensions	Diamètre 26 cm - Hauteur 4,9 cm - Capacité 2,1 litres - Dim produit 51x27,5 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Non compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,1
Poids du produit en kilogramme	1,32
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,72

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.*



Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 28 cm

Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox bord verseur diamètre 28 cm Ref. 524228 de la collection M'COOK.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique pour dorer et faire sauter, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; la poêle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson. Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité. Tous les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication de ses ustensiles de cuisson sont gages d'excellence et de résistance.

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	5242-28
EAN de l'article	35749052142287
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur 5,5 cm - Capacité 2,5 litres - Dim produit 53x29,5 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Non compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	1,48
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	55x30x9
Poids du colis en kilogramme	1,88

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.*



Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 30 cm

Poêle ronde inox anti-adhérente Eclipse + monture fonte d'inox bord verseur diamètre 30 cm Ref. 524230 de la collection M'COOK.

La poêle ronde est un ustensile de cuisson incontournable en cuisine. Peu profonde, à rebord évasé et munie d'une longue queue, la poêle est pratique pour dorer et faire sauter, facile à manier et très fonctionnelle au quotidien. La poêle sert également à cuire diverses préparations, comme par exemple les omelettes.

C'est un ustensile polyvalent que l'on choisit avec attention, pour une cuisson saine et efficace; la poêle est déclinée ici avec un revêtement éclipse, qui permet la cuisson des aliments dits fragiles, comme les légumes ou le poisson. Ce revêtement offre d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une grande longévité. Tous les matériaux utilisés par la manufacture Mauviel 1830 lors de la fabrication de ses ustensiles de cuisson sont gages d'excellence et de résistance.

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	5242-30
EAN de l'article	35749052142300
Dimensions	Diamètre 30 cm - Hauteur 5,5 cm - Capacité 2,7 litres - Dim produit 55x31,5 cm
Matière	Inox multi-couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Non compatible Four - Non compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,7
Poids du produit en kilogramme	1,62
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	56x34x10
Poids du colis en kilogramme	2,12

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.*