



## Plat à sauter intérieur anti-adhésif revêtement Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 16 cm

Plat à sauter inox intérieur anti-adhésif revêtement Eclipse + bord verseur diamètre 16 cm ref 524416 de la collection M'COOK.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras. Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes, de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. L'intérieur anti-adhésif Eclipse du plat à sauter Mauviel 1830 lui confère une grande durabilité et une excellente résistance aux chocs. Indispensable en cuisine.

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	5244-16
EAN de l'article	3574905244168
Dimensions	Diamètre 16 cm - Hauteur 6,3 cm - Capacité : 0,7 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	0,7
Poids du produit en kilogramme	0,7
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	38x19x9,5
Poids du colis en kilogramme	0,9

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.*



## Plat à sauter intérieur anti-adhésif revêtement Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 20 cm

Plat à sauter inox intérieur anti-adhésif revêtement Eclipse + bord verseur diamètre 20 cm ref 524420 de la collection M'COOK.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras. Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes, de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. L'intérieur anti-adhésif Eclipse du plat à sauter Mauviel 1830 lui confère une grande durabilité et une excellente résistance aux chocs. Indispensable en cuisine.

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	5244-20
EAN de l'article	3574905244205
Dimensions	Diamètre 20 cm - Hauteur 6,5 cm - Capacité : 1,7 litres - Dim produit 40,3x21 cm
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	1,7
Poids du produit en kilogramme	1,1
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	44x23x13
Poids du colis en kilogramme	1,45

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.*



## Plat à sauter intérieur anti-adhésif revêtement Eclipse + monture fonte d'inox diamètre 24 cm

Plat à sauter inox intérieur anti-adhésif revêtement Eclipse + bord verseur diamètre 24 cm ref 524424 de la collection M'COOK.

Le plat à sauter permet, comme son nom l'indique, de « faire sauter » les aliments. Cet ustensile de cuisson est à mi-chemin entre la poêle et la casserole. Sa forme cylindrique a une hauteur égale au tiers de son diamètre. Elle permet de faire suer les aliments, c'est-à-dire leur faire rendre leur jus en les faisant chauffer dans un corps gras. Les plats à sauter se prédestinent à des cuissons lentes, de ce fait, leur fond très épais garantit une répartition douce et uniforme de la chaleur. L'intérieur anti-adhésif Eclipse du plat à sauter Mauviel 1830 lui confère une grande durabilité et une excellente résistance aux chocs. Indispensable en cuisine.

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	5244-24
EAN de l'article	3574905244243
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur 7,5 cm - Capacité : 3 litres - Dim produit 52x26 cm
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
Poids du produit en kilogramme	1,74
Composition intérieure	Revêtement anti-adhésif
Finition du produit	poli
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,34

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.*