

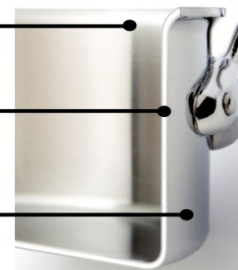
Mauviel 1830®



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



Couvercle universel Diamètre 24 cm

Couvercle universel Diamètre 24 cm de référence 5299-25 de la collection M'COOK.

Très pratique, ce couvercle s'adapte à tous vos ustensiles de cuisson, il allie chic et pratique.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5299-25
EAN de l'article	3574905299250
Dimensions	Diamètre 24 cm - Hauteur: 0,7 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0

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

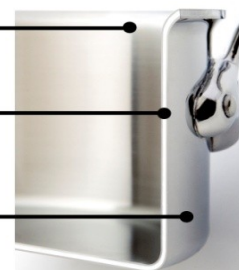
Mauviel 1830®



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



Couvercle universel Diamètre 28 cm

Couvercle universel Diamètre 28 cm de référence 529929 de la collection M'COOK.

Très pratique, ce couvercle s'adapte à tous vos ustensiles de cuisson, il allie chic et pratique.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830.

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.

Collection	M'COOK
Référence de l'article	5299-29
EAN de l'article	3574905299298
Dimensions	Diamètre 28 cm - Hauteur: 0,7 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture fonte d'inox
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	-
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0

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