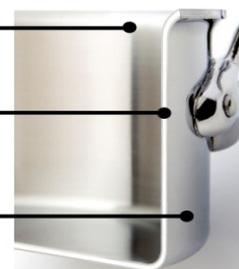


**Couche 1 :**  
Intérieur acier inoxydable 18/10  
Surface de cuisson facile à nettoyer

**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



## Casserole inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 12 cm

Casserole inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 12 cm Ref 565012, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-12
EAN de l'article	3574905650129
Dimensions	Diamètre: 12 cm - Hauteur: 7,3 cm - Capacité: 0,8 litres
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	0,8
Poids du produit en kilogramme	0,58
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x16x13
Poids du colis en kilogramme	0,83

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.*



**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



## Casserole inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 14 cm

Casserole inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 14 cm Ref 565014, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

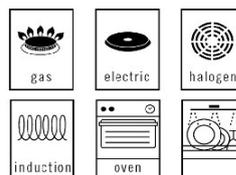
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-14
EAN de l'article	3574905650143
Dimensions	Diamètre: 14 cm - Hauteur: 8 cm - Capacité: 1,1 litres
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,1
Poids du produit en kilogramme	0,76
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x16x13
Poids du colis en kilogramme	1,01

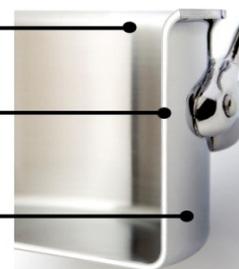
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Casserole inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 16 cm

Casserole inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 16 cm Ref 565016, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-16
EAN de l'article	3574905650167
Dimensions	Diamètre: 16 cm - Hauteur: 9 cm - Capacité: 1,7 litres
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	1,7
Poids du produit en kilogramme	0,92
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,37

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.*



**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



## Casserole inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 18 cm

Casserole inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 18 cm Ref 565018, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

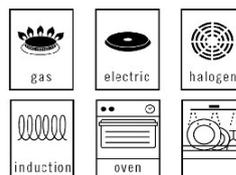
Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-18
EAN de l'article	3574905650181
Dimensions	Diamètre: 18 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 2,5 litres
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	2,5
Poids du produit en kilogramme	0,92
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	1,37

Conseils d'entretien

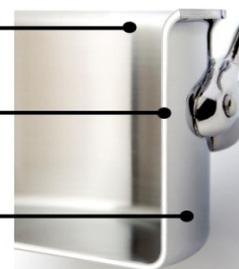
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Casserole inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 20 cm

Casserole inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 20 cm Ref 565020, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

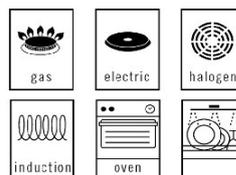
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-20
EAN de l'article	3574905650204
Dimensions	Diamètre: 20 cm - Hauteur: 11 cm - Capacité: 3,2 litres
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	3,2
Poids du produit en kilogramme	1,48
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	2,08

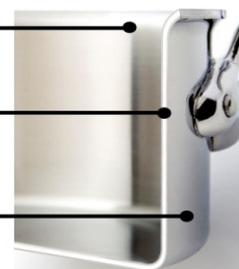
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Casserole inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 24 cm

Casserole inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 24 cm Ref 565024, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

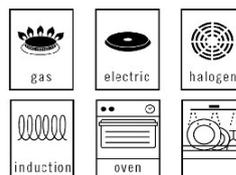
Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-24
EAN de l'article	3574905650242
Dimensions	Diamètre: 24 cm - Hauteur: 14,5 cm - Capacité: 6,2 litres
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	6,2
Poids du produit en kilogramme	2,6
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	2,6

Conseils d'entretien

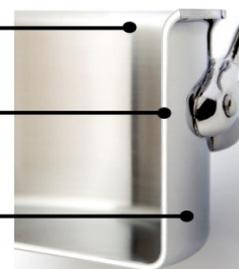
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



**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



## Casserole inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 28 cm

Casserole inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètre 28 cm Ref 565028, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

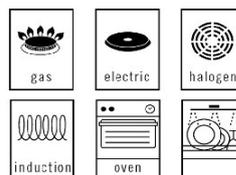
Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-28
EAN de l'article	3574905650280
Dimensions	Diamètre: 28 cm - Hauteur: 15,3 cm - Capacité: 9 litres
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	9
Poids du produit en kilogramme	3,35
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	3,35

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.*

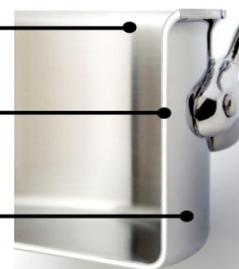
# Mauviel 1830®



**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



## Série de 3 casseroles inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre : 16 / 18 / 20 cm

Série de 3 casseroles inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur Diamètres 16 cm, 18 cm et 20 cm Ref 565050, de la collection M'COOK C2.

La casserole est l'ustensile de cuisson le plus classique de la cuisine; indispensable, incontournable, elle doit apporter en cuisine les meilleures performances de cuisson pour un usage optimal. C'est donc avec le plus grand soin que la maison Mauviel 1830 a conçu ses lignes de casseroles, avec une attention particulière à la conductibilité thermique et à la durabilité à l'épreuve du temps.

Généralement utilisée pour cuire dans de grands volumes d'eau, des recettes à base de liquides, la casserole est également utilisée pour cuire des viandes, des sauces ...

La gamme M'COOK C2 est une variante de la gamme M'COOK; Elle se distingue par sa monture finition fonte par électrolyse. La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830. Elle offre 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.

M'COOK se décline en 3 versions : monture inox, monture bronze et monture finition fonte par électrolyse.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5650-50
EAN de l'article	3574905650501
Dimensions	Diamètre: 16 à 20 cm - Capacité : 16 cm - 1,7 l / 18 cm - 2,5 l / 20 cm - 3,2 l
Matière	Inox multi couches - Epaisseur 2,6 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	7,58
Poids du produit en kilogramme	3,58
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	4,18

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](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31