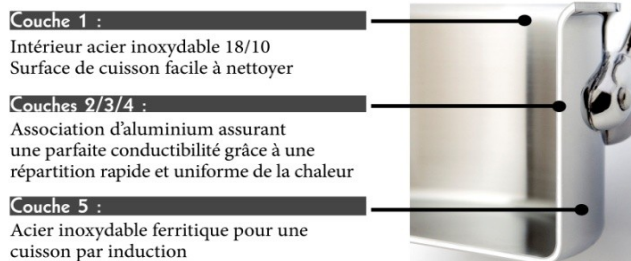
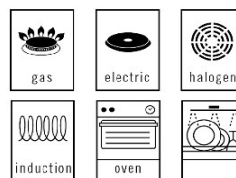


Mauviel 1830®



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 inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 12 cm

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse diamètre 12 cm Ref 565812, de la collection M'COOK C2.

Ce couvercle complète votre ligne de cuisson avec sobriété; Pour vos mijotés ou autres cuissons, il sera indispensable à l'accomplissement de toutes vos recettes.

La collection M'COOK est la référence des Chefs et un outil parfait de votre quotidien gourmand en cuisine, pour les professionnels comme pour les passionnés.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5658-12
EAN de l'article	3574905658125
Dimensions	Diamètre: 12 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,16
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,16

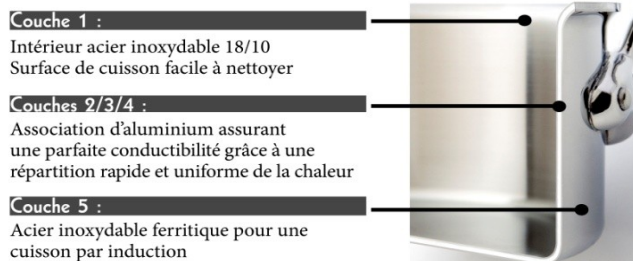
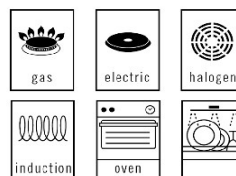
Conseils d'entretien

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



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 inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 14 cm

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse diamètre 14 cm Ref 565814, de la collection M'COOK C2.

Ce couvercle complète votre ligne de cuisson avec sobriété; Pour vos mijotés ou autres cuissons, il sera indispensable à l'accomplissement de toutes vos recettes.

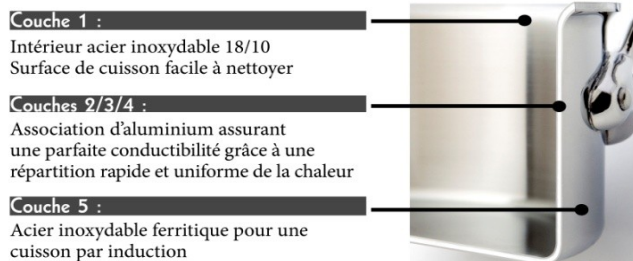
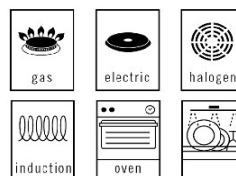
La collection M'COOK est la référence des Chefs et un outil parfait de votre quotidien gourmand en cuisine, pour les professionnels comme pour les passionnés.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5658-14
EAN de l'article	3574905658149
Dimensions	Diamètre: 14 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,22
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,22

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

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 16 cm

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse diamètre 16 cm Ref 565816, de la collection M'COOK C2.

Ce couvercle complète votre ligne de cuisson avec sobriété; Pour vos mijotés ou autres cuissons, il sera indispensable à l'accomplissement de toutes vos recettes.

La collection M'COOK est la référence des Chefs et un outil parfait de votre quotidien gourmand en cuisine, pour les professionnels comme pour les passionnés.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5658-16
EAN de l'article	3574905658163
Dimensions	Diamètre: 16 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,38
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,38

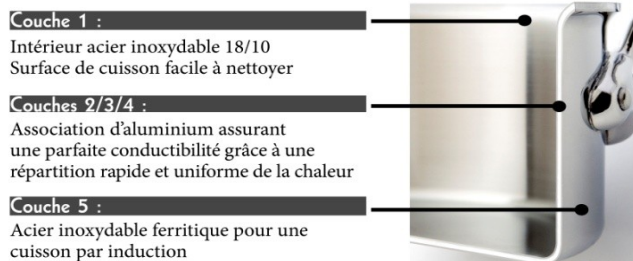
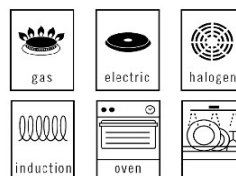
Conseils d'entretien

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



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 inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 18 cm

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse diamètre 18 cm Ref 565818, de la collection M'COOK C2.

Ce couvercle complète votre ligne de cuisson avec sobriété; Pour vos mijotés ou autres cuissons, il sera indispensable à l'accomplissement de toutes vos recettes.

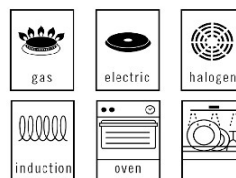
La collection M'COOK est la référence des Chefs et un outil parfait de votre quotidien gourmand en cuisine, pour les professionnels comme pour les passionnés.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5658-18
EAN de l'article	3574905658187
Dimensions	Diamètre: 18 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,34
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,34

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.

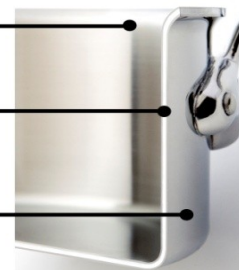
Mauviel 1830®



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 inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 20 cm

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse diamètre 20 cm Ref 565820, de la collection M'COOK C2.

Ce couvercle complète votre ligne de cuisson avec sobriété; Pour vos mijotés ou autres cuissons, il sera indispensable à l'accomplissement de toutes vos recettes.

La collection M'COOK est la référence des Chefs et un outil parfait de votre quotidien gourmand en cuisine, pour les professionnels comme pour les passionnés.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5658-20
EAN de l'article	3574905658200
Dimensions	Diamètre: 20 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,4
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,4

Conseils d'entretien

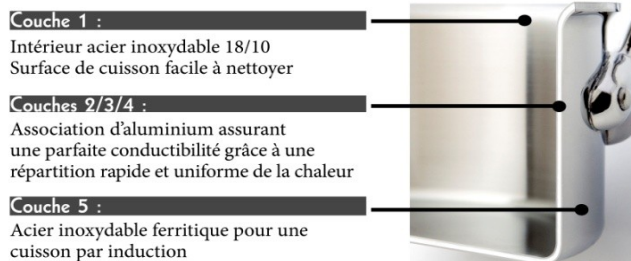
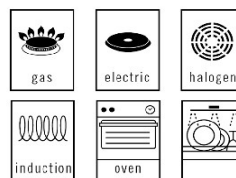
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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 inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 24 cm

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse diamètre 24 cm Ref 565824, de la collection M'COOK C2.

Ce couvercle complète votre ligne de cuisson avec sobriété; Pour vos mijotés ou autres cuissons, il sera indispensable à l'accomplissement de toutes vos recettes.

La collection M'COOK est la référence des Chefs et un outil parfait de votre quotidien gourmand en cuisine, pour les professionnels comme pour les passionnés.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5658-24
EAN de l'article	3574905658248
Dimensions	Diamètre: 24 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,54
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,54

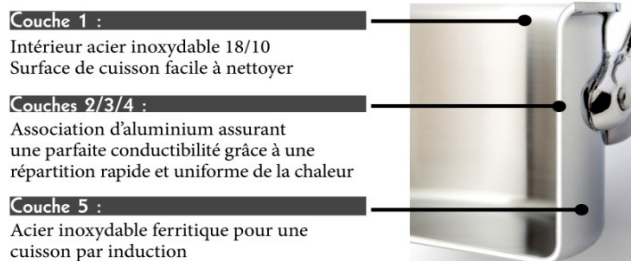
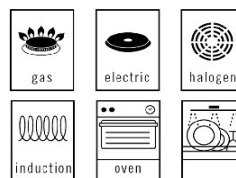
Conseils d'entretien

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



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 inox monture finition fonte par électrolyse Diamètre 28 cm

Couvercle inox monture finition fonte par électrolyse diamètre 28 cm Ref 565828, de la collection M'COOK C2.

Ce couvercle complète votre ligne de cuisson avec sobriété; Pour vos mijotés ou autres cuissons, il sera indispensable à l'accomplissement de toutes vos recettes.

La collection M'COOK est la référence des Chefs et un outil parfait de votre quotidien gourmand en cuisine, pour les professionnels comme pour les passionnés.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5658-28
EAN de l'article	3574905658286
Dimensions	Diamètre: 28 cm
Matière	Inox - Epaisseur 1 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	-
Poids du produit en kilogramme	0,76
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	
Poids du colis en kilogramme	0,76

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.*