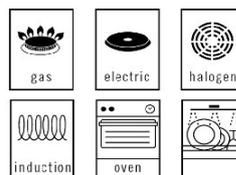


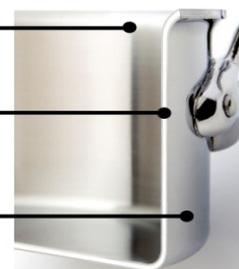
# Mauviel 1830®



**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



## Rondeau inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox Diamètre 20 cm

Rondeau inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox bord verseur Diamètre 20 cm Ref. 568021 de la collection M'COOK C2. Le rondau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La gamme M'COOK C2 est une déclinaison de la classique M'COOK : ses montures sont en finition fonte par électrolyse.

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

Cet ustensile est également disponible avec monture fonte d'inox et monture bronze.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5680-21
EAN de l'article	3574905681130
Dimensions	Diamètre: 20 cm - Hauteur: 6,5 cm - Capacité: 0,7 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	0,7
Poids du produit en kilogramme	1,3
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	31x28x16
Poids du colis en kilogramme	1,75

Conseils d'entretien

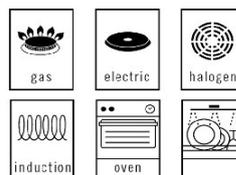
*Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



Villedieu les poêles - Normandie - [www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - [contact@mauviel.com](mailto:contact@mauviel.com)

TEL 02 33 61 00 31

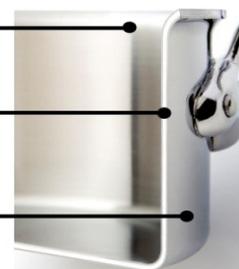
# Mauviel 1830®



**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



## Rondeau inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox Diamètre 24 cm

Rondeau inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox bord verseur Diamètre 24 cm Ref. 568025 de la collection M'COOK C2. Le rondau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir les préparations, faire des déglacages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La gamme M'COOK C2 est une déclinaison de la classique M'COOK : ses montures sont en finition fonte par électrolyse.

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

Cet ustensile est également disponible avec monture fonte d'inox et monture bronze.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5680-25
EAN de l'article	3574905681178
Dimensions	Diamètre: 24 cm - Hauteur: 7,5 cm - Capacité: 3 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	3
Poids du produit en kilogramme	2,34
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	36x28x15
Poids du colis en kilogramme	2,79

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

# 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



## Rondeau inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox Diamètre 28 cm

Rondeau inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox bord verseur Diamètre 28 cm Ref. 568029 de la collection M'COOK C2. Le rondau est un ustensile de cuisson rond, à parois verticales peu hautes. Muni d'un couvercle et de deux poignées rivetées signées Mauviel 1830, il peut passer du fourneau à la table pour un service instantané grâce à sa ligne chic. Le rondau ne comporte pas de queue comme le plat à sauter mais il est utilisé pour les mêmes usages : faire revenir les préparations, faire des déglaçages sans risque de débordement... C'est un excellent complément en cuisine, il enrichit les horizons culinaires de tous les chefs, amateurs et professionnels.

La gamme M'COOK C2 est une déclinaison de la classique M'COOK : ses montures sont en finition fonte par électrolyse.

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

Cet ustensile est également disponible avec monture fonte d'inox et monture bronze.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5680-29
EAN de l'article	3574905681215
Dimensions	Diamètre: 28 cm - Hauteur: 10 cm - Capacité: 5,7 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	5,7
Poids du produit en kilogramme	3,1
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,65

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