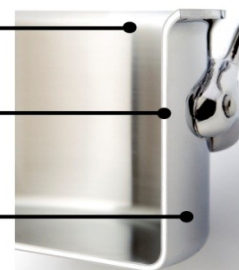


Couche 1 :
Intérieur acier inoxydable 18/10
Surface de cuisson facile à nettoyer

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



Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox Diamètre 12 cm

Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox bord verseur Diamètre 12 cm Ref 568113, de la collection M'COOK2. La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat généreux. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage.

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.

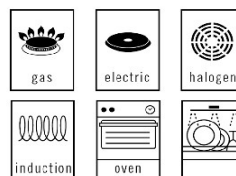
Cet alliage permet une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps, ainsi qu'une économie d'énergie.

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	5681-13
EAN de l'article	3574905681253
Dimensions	Diamètre: 12 cm - Hauteur: 7,3 cm - Capacité: 0,8 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	0,8
Poids du produit en kilogramme	0,86
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	25,5x16x11
Poids du colis en kilogramme	0,96

Conseils d'entretien

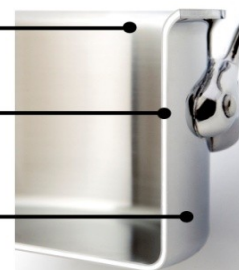
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



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



Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox Diamètre 16 cm

Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox bord verseur Diamètre 16 cm Ref 568117, de la collection M'COOK2. La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat généreux. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage.

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.

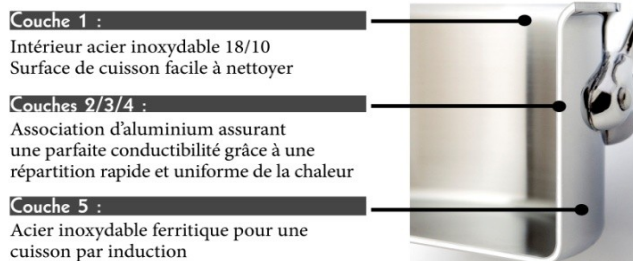
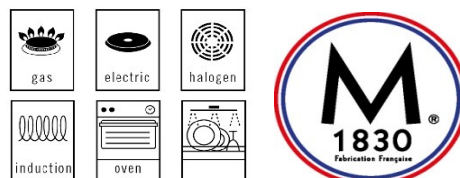
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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	5681-17
EAN de l'article	3574905681291
Dimensions	Diamètre: 16 cm - Hauteur: 9,3 cm - Capacité: 1,7 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	1,7
Poids du produit en kilogramme	1,38
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	27x23x14
Poids du colis en kilogramme	1,68

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

Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox Diamètre 24 cm

Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox bord verseur Diamètre 24 cm Ref 568125, de la collection M'COOK2. La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat généreux. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage.

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.

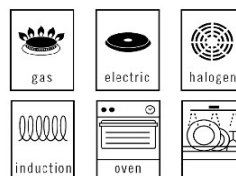
La gamme utilise un matériau 5 couches : l'inox acier multi couches. Les 5 couches se décomposent comme suit : la première est en acier inoxydable, les couches 2, 3 et 4 sont trois couches successives d'aluminium qui assurent une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la 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	5681-25
EAN de l'article	3574905681256
Dimensions	Diamètre: 24 cm - Hauteur: 14,5 cm - Capacité: 5,9 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	5,9
Poids du produit en kilogramme	2,68
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,23

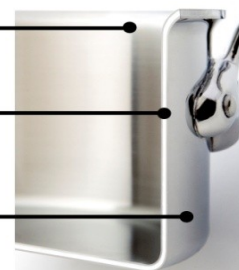
Conseils d'entretien *Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.*



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



Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox Diamètre 28 cm

Cocotte inox monture finition fonte par électrolyse couvercle inox bord verseur Diamètre 28 cm Ref 568129, de la collection M'COOK2. La cocotte est l'ustensile de cuisson idéal pour cuire à petit feu un plat généreux. Elle possède le même gabarit que la casserole mais elle est dotée de deux anses.

Ses poignées rivetées permettent une prise en main parfaite grâce à leur ergonomie et assurent une longévité au produit grâce à des matériaux de première qualité.

Sa forme haute et cylindrique est parfaitement adaptée au mijotage.

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	5681-29
EAN de l'article	3574905681294
Dimensions	Diamètre: 28 cm - Hauteur: 15 cm - Capacité: 8,8 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	8,8
Poids du produit en kilogramme	3,44
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	37x33x17
Poids du colis en kilogramme	3,99

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.*