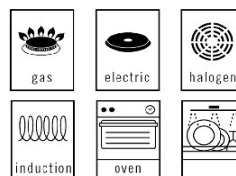


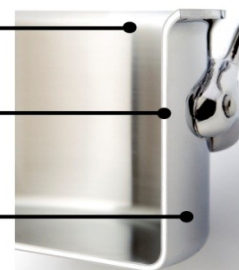
Mauviel 1830®



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



Plaque à rôtir inox monture finition fonte par électrolyse Dimensions 35x25 cm

Plaque à rôtir inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur dimensions 35x25 cm Ref 568735 de la collection M'COOK C2.

La plaque à rôtir Mauviel 1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four.

Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins et même pour de nombreux desserts.

Pour la cuisson de la viande, il est possible de la saisir sur feu vif avant de la mettre au four, pour une cuisson optimale. Issue de la technologie Mauviel 1830 5 couches, la plaque à rôtir pourra parfaitement passer du feu vif à la cuisson au four, selon vos exigences culinaires.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830, qui offre ici 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 mais également pour les "chefs" du quotidien, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5687-35
EAN de l'article	3574905687354
Dimensions	35x25 cm - Hauteur: 7,2 cm - Capacité: 5,5 l
Matière	Inox magnétique - Epaisseur 2 mm - Monture finition fonte par électrolyse
Utilisation	Tous feux dont induction - Compatible Four - Compatible Lave-vaisselle
Capacité en litre	5,5
Poids du produit en kilogramme	3,02
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	49x29x17
Poids du colis en kilogramme	3,62

Conseils d'entretien

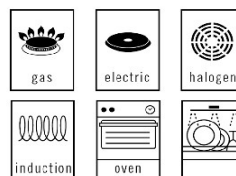
Choisir une éponge abrasive pour tous les supports inox, ne pas utiliser de limaille de fer, préférer une éponge non abrasive pour tous les revêtements anti-adhésifs.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31

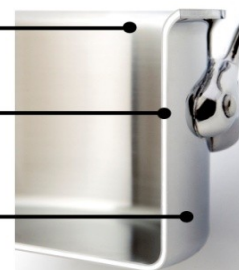
Mauviel 1830®



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



Plaque à rôtir inox monture finition fonte par électrolyse Dimensions 40x30 cm

Plaque à rôtir inox monture finition fonte par électrolyse bord verseur dimensions 40x30 cm Ref 568740 de la collection M'COOK C2.

La plaque à rôtir Mauviel 1830 va permettre de cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse au four.

Cet ustensile de cuisson très utile est idéal pour les viandes mais conviendra parfaitement pour les gratins et même pour de nombreux desserts.

Pour la cuisson de la viande, il est possible de la saisir sur feu vif avant de la mettre au four, pour une cuisson optimale. Issue de la technologie Mauviel 1830 5 couches, la plaque à rôtir pourra parfaitement passer du feu vif à la cuisson au four, selon vos exigences culinaires.

La gamme M'COOK est la collection emblématique de la maison Mauviel 1830, qui offre ici 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 mais également pour les "chefs" du quotidien, du fait de son usage polyvalent et d'excellentes performances de cuisson.

Collection	M'COOK C2
Référence de l'article	5687-40
EAN de l'article	3574905687408
Dimensions	40x30 cm - Hauteur: 8,5 cm - Capacité: 9 l
Matière	Inox magnétique - 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	3,08
Composition intérieure	INOX
Finition du produit	LISSE
Taille du colis en centimètre	54x33x15,5
Poids du colis en kilogramme	3,68

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.



Villedieu les poêles - Normandie - www.mauviel.com - contact@mauviel.com

TEL 02 33 61 00 31