

MAUVIEL 1830®



LES POINTS FORTS

- ✓ Idéal pour faire cuire les poissons et les viandes allongés : le plat oval peut passer du fourneau à la table avec élégance.
- ✓ M'COOK, une gamme chic et élégante avec ses montures en fonte d'inox.
- ✓ Le matériau multicouche permet d'une répartition optimisée de la chaleur sur toute la surface du produit, un gain de temps ainsi qu'une économie d'énergie.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

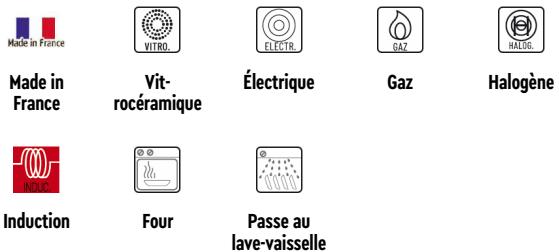
Matière(s): inox
Couleur(s): bronze
Forme: ovale
Longueur: 30 cm
Hauteur: 5 cm
Diamètre: 30 cm
Poids: 0.98 kg
Contenance / Capacité (débit): 1.7 L
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: FRANCE
Nomenclature douanière: 73239300
EAN Unitaire: 3574905234305
Avec revêtement anti adhésif ?: Sans revêtement
Epaisseur du corps: 2.6 mm
Epaisseur du fond: 2.6 mm

PLAT OVALE INOX Ø 30 CM 30 CM X 5 CM
1,7 L M'COOK MAUVIEL
GAMME: M'COOK

Le plat ovale de L30 cm M'COOK de Mauviel est en inox multicouche avec des montures en fonte d'inox et un bord verseur. Pratique avec ses deux poignées, il est idéal pour griller poissons et viandes. Sa conception chic et élégante assure de bonnes performances culinaires. Composé de 5 couches, il offre une conductibilité thermique optimale et une cuisson par induction, permettant un gain de temps et d'énergie.

VENDU PAR : 1 PIÈCES
Sur commande

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS



CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES

