

Sauteuse professionnelle en inox Inox 18/10 multi-couches.

MAUVIEL 1830®
Mauviel



Bord verseur renforcé.

Dimension de la sauteuse évasée M'Cook : 20 cm de diamètre.

Monture en fonte inox et fixation par rivets inox de forte section.

Extérieur poli-miroir.

Tout feux dont induction.

Avantages de la sauteuse Mauviel :

- Répartition rapide et uniforme de la chaleur.
- Économie de temps et de cuisson donc d'énergie.
- Poignée froide avec prise en main optimale.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	7 cm	Contenance	1,8
Diamètre	20,0	Couleur	Gris
Matière	Inox 18/10 multi-couches		

Type de finition : Poli Miroir

Référence : 0300001586

Produit de la même gamme	
0300001586	Sauteuse evasee bombee inox m'cook ø 20cm
0300001587	Sauteuse evasee bombee inox m'cook ø 24cm