

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

Bord verseur renforcé.

Dimension de la sauteuse évasée M'Cook : 24 cm de diamètre.

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

Extérieur poli-miroir.

Tout feux dont induction.

Mauviel



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	8 cm
Diamètre	24
Type de finition	Poli Miroir

Contenance	3
Matière	Inox 18/10 multi-couches

Produit de la même gamme

0300001586	Sauteuse evasee bombee inox m'cook ø 20cm
0300001587	Sauteuse evasee bombee inox m'cook ø 24cm