



0300001600

## Casserole aluminium M'Stone 3, 20cm

Casserole aluminium "M'Stone 3" en aluminium anodisé noir, fond intégré induction et monture en fonte d'inox gravée dans la masse, fixation par rivets inox forte section.

**Mauviel**

Epaisseur 3 à 4 mm et diamètre de 20 cm. Revêtement intérieur éclipse constitué de trois couches successives.



Utilisation : cette gamme **M'Stone 3** est conçue pour les cuissons douces et sans matière grasse. Elle est spécialement étudiée pour la cuisson des aliments fragiles comme les poissons, les œufs, les légumes... Les revêtements anti-adhérent se détériorent à partir 220°C. Ils ne sont pas conçus pour saisir les viandes.

L'épaisseur des matériaux (inox et aluminium) assure une parfaite conductibilité avec une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit et réduit ainsi la surchauffe du revêtement.

Entretien : ne jamais nettoyer votre **casserole Mauviel** avec de l'eau de javel, cela peut la rendre inutilisable. N'utilisez jamais de brosse dure ou d'éponge métallique. Laissez toujours refroidir votre **casserole** avant de le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants doit être traité avec soin. Pas de surchauffe, ni d'ustensiles métalliques. En surchauffant votre ustensile, vous détériorez le revêtement anti-adhérent. Il perd de son efficacité !!! Pour préserver des rayures, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en bois, silicone ou ABS. Le nettoyage est facilité grâce à la haute performance des revêtements anti-adhérents utilisés par Mauviel renforcés avec des particules d'inox. Le brevet d'application Eclipse permet une très grande durabilité et longévité du revêtement.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	11 cm	Contenance	3,5
Diamètre	20	Matière	Aluminium anodisé

Produit de la même gamme	
0300001599	Casserole aluminium induction m'stone 3 ø 14cm
0300001600	Casserole aluminium induction m'stone 3 ø 20cm