

Mauviel 1830®



@ Crédit photo : Didier Delmas



eddi to

La manufacture Mauviel1830 s'éveille et s'anime chaque matin autour des forges, au son de l'emboutissage, à la chaleur de l'étamage et au rythme du martelage pour faire naître l'outil parfait. Cet outil né de l'excellence séculaire d'une maison normande, est destiné à prolonger cette excellence en cuisine, avec la promesse d'offrir les meilleures performances possibles, mais aussi un des plus grands plaisir. Celui de cuisiner et de partager. Un vrai style de vie à part entière. «De la passion naît l'exception» est notre devise et au-delà, plus qu'une passion, elle représente l'engagement d'une vie tout entière. Un engagement dans la transmission et le partage de notre savoir-faire, un engagement dans l'amour de notre métier. C'est avec cette exigence d'apporter le meilleur aux chefs comme aux passionnés de cuisine ou aux jeunes amateurs, que je dirige aujourd'hui Mauviel1830. Ancrée dans la tradition, Mauviel1830 se distingue toujours par sa modernité, sa créativité, sa vision, ses innovations, avec de nouvelles collections, de nouvelles formes, de nouveaux alliages. Parce qu'une industrie doit sans cesse se réinventer, j'ai fait le choix d'être à la hauteur de l'Héritage que j'ai reçu de mes pairs : anticiper et innover pour devenir un acteur incontournable de la gastronomie mondiale.

The Mauviel1830 manufacture comes to life every morning, driven by the forges, the stamping sound, the heat of the tinning and the rhythm of the hammering, to create the perfect tool. Born out of the Norman house' centuries-old excellence, this tool is designed to bring this excellence to the kitchen, with the promise of providing the best possible performance, but also one of the greatest pleasures. To cook and to share. A real way of life. Passion leads to exception is our motto which, beyond passion, represents a lifelong commitment. The commitment to transmit and share our know-how. A commitment that is anchored in the love for craft. It is with this requirement to provide chefs and cooking lovers with the best quality that I currently manage Mauviel1830. Anchored in tradition, Mauviel1830 stands out for its modernity, creativity, vision, innovations with new collections, shapes and partnerships. Because an industry must constantly re-invent itself, I have decided to live up to the legacy that I received from my peers. That is, continuously innovating in order to be a key actor of worldwide gastronomy.

VALÉRIE LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION

MAUVIEL



GENERATIONS

Qualité, créativité, longévité :
Voici l'ADN de Mauviel1830

La manufacture conçoit des milliers d'articles hauts de gamme tant pour les professionnels que pour le grand public. La qualité des produits a conquis de nombreux pays. Mais nous sommes fiers de souligner que Mauviel 1830 demeure encore une entreprise familiale et toujours Normande.

Voici les trois dernières générations:

De gauche à droite : Valérie Le Guern Gilbert (7ème génération), Victor, Eliott et Carla, tous les trois de la 8ème génération, puis Michelle et Jean-Marie Le Guern Mauviel (6ème génération).



Quality, creativity, durability:
Here is the Mauviel 1830 DNA

Mauviel1830, a family owned company in Normandy, produces thousands of high-end products for professionals and home use offering the highest quality.

Here are the three generations:

From left to the right : Valérie Le Guern Gilbert (7th generation), Victor, Eliott and Carla, all three represent the 8th generation, then Michelle and Jean-Marie Le Guern Mauviel (6th generation).

Mauviel1830, fleuron de l'industrie française, manufacture Normande séculaire, créatrice d'émotions culinaires, se pare de cuivre ou d'inox, revêt aluminium ou tôle noire pour satisfaire tous les explorateurs de sensations gourmandes. L'ustensile qui vous sied le mieux est forcément fabriqué à la manufacture Mauviel1830 : les passionnés de cuisine et les amoureux d'esthétique choisiront le cuivre, les cuisiniers amateurs ou les chefs du quotidien apprécieront la facilité de l'inox; peut-être y aura t il aussi les amoureux de la tradition qui opteront pour la légèreté et la bonne conductibilité de l'aluminium. Trouvez votre Mauviel1830, elle est parmi nos 1000 références.

Mauviel 1830, flagship of the French industry, centennial Normandy manufacture, creator of culinary emotions, adorns copper or stainless steel, dresses up in aluminium or black tin to satisfy all explorers of voluptuous sensations. The utensil that suits you best is obviously manufactured at Mauviel 1830 manufacture: the passionate in cooking and the lovers of aesthetic will choose copper, the amateurs in cooking or the everyday cook will appreciate the easiness of stainless steel; there may be the lovers of tradition who may wish to opt for the lightness and conductibility of aluminium. Find the Mauviel 1830, that suits you the best, it's bound to be one of our 1000 references.



L'histoire de Mauviel1830

Mauviel1830 history

1830

Ernest Mauviel installe la manufacture à Villedieu les Poêles en Normandie.

Ernest Mauviel sets up the Mauviel factory in Villedieu les Poêles, Normandy.

1911

La White star line demande à Mauviel d'équiper un des plus beaux bateaux du monde : le Titanic.

The White star line asks Mauviel to equip the most beautiful boat : Titanic.

1956

Mauviel part à la conquête de l'Amérique en distribuant ses produits à Williams Sonoma qui détient aujourd'hui près de 250 magasins. Mauviel est aujourd'hui présent dans plus de 50 pays.

Mauviel distributes its products to American people through William Sonoma. (250 shops). Today, Mauviel is a worldwide company.

1965

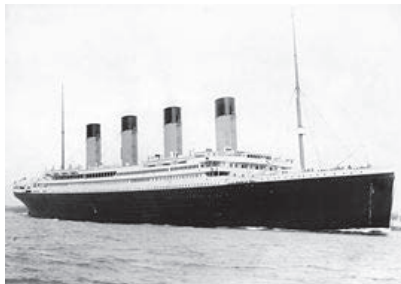
Face à une demande de plus en plus croissante, Mauviel déménage ses ateliers et installe une unité de production de plus de 10,000 m2. C'est aussi la création d'un département logistique.

In order to expand the production and meet the growing demand, Mauviel decides to move its production sector in an area of 10,000 m2. It's also the creation of a logistic sector.

1989

Mauviel lance sa première ligne de cuivre bilaminé. 90% de cuivre et 10 % d'inox, le mélange subtil de deux matériaux performants alliant la tradition et la modernité. L'inox intérieur 18/10 est idéal pour une cuisine quotidienne.

Introduction of the first bilaminated collection. 90% copper and 10% stainless steel. 2 perfect material for a daily cooking.



1995

En collaboration avec EDF, Mauviel crée l'inox multicouche spécial induction. Ce nouveau matériau, compatible induction, allie haute performance et durabilité pour les professionnels et le grand public.

Introduction of the multiply stainless steel mayers for professional and general public. A very performing material suitable for all type of stoves.

2003

Innovation de la monture en fonte d'inox gravée Mauviel1830. Une invention, puisque la monture ne chauffe pas lors de la cuisson.

Introduction of the engraved cast stainless steel handle. A revolution for this handle that stays cool while cooking.

2004

Création de MauvielUSA. Mauviel1830 a désormais sa propre filiale américaine.

Creation of Mauviel USA Company, the American Mauviel subsidiary.

2006

Valérie Le Guern Gilbert devient présidente et représente la 7ème génération.

Valérie Le Guern Gilbert takes charge of the Company as CEO.

2018

Mauviel1830 lance In situ1830 en créant son propre laboratoire culinaire. Des ateliers sont proposés.

Mauviel1830 creates In Situ1830. A place for cooking classes, events, and visits of the factory.

2020

Mauviel1830 fête ses 190 ans et s'inscrit dans les entreprises du Patrimoine Vivant. La manufacture lance sa collection en cuivre spéciale induction. Une véritable prouesse de technologie.

Mauviel celebrates its 190 years and becomes «EPV» This label is a distinction awarded by the French government to French businesses that demonstrate outstanding artisanal. This year Mauviel creates its new M'6s line : copper for induction.

8



LA CUISSON DANS L'INOX

M'Elite & M'Cook : Les best of du multicouche



Très haute technologie
Les ustensiles des chefs d'aujourd'hui
Justesse millimétrée



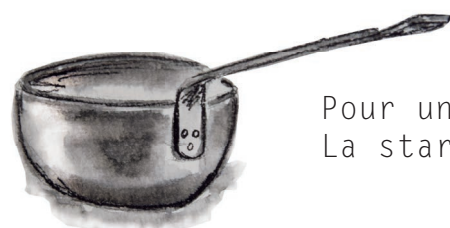
M'Urban³ : Mes premiers pas en Mauviel1830

L'apprentissage de la cuisson
Design thinking
Légère et urbaine



LA CUISSON DANS LA TÔLE NOIRE

M'Steel : La cuisson au naturel



Pour une cuisine saine
La star des barbecues

LA CUISSON DANS L'ALUMINIUM

M'Stone³ : La petite gamme noire

Cuisine no stress !
Easy and healthy !



LA CUISSON DANS LE CUIVRE

M'6S : Révélation et R' Evolution



Si si ...Mauviel1830 l'a fait...
le cuivre induction!

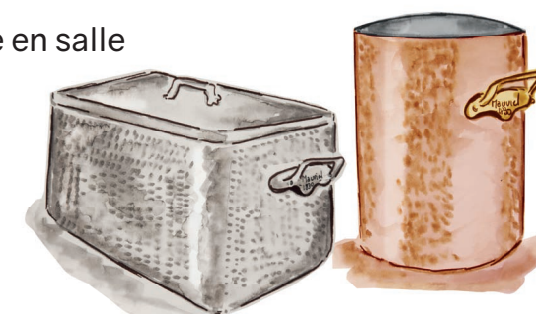
M'Héritage : M'200 et M'150, the Queen of the cuisson



Inégalable, incomparable, exceptionnelle
Transmission générationnelle

LES ICÔNIQUES

M'Tradition, M'30 et Service en salle



De pures merveilles pour la cuisson
et... pour la table

LA PÂTISSERIE

M'Passion



Spécial gourmands

LA TABLE



Pratique et élégant

LA MAISON



On ouvre les portes!
Open the door !

COLLECTIONS

LA TABLE

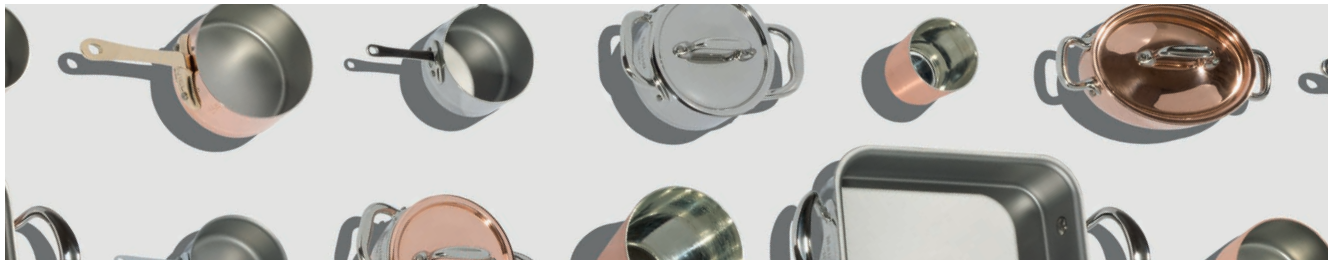
Sur-mesure & Art Déco by ALM Archi Design - p 16-19



Service en salle - p 20-31



M'Minis - p 32-37



Savoir-vivre - p 38-45



12 M'30 - p 46-49



LA CUISSON

Collections inox / Stainless steel collections - M'Elite, M'Cook, M'Urban³ - p 58-95



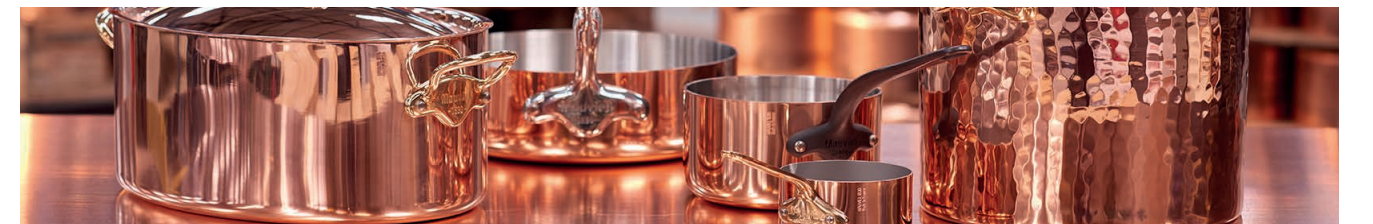
Collection aluminium / Aluminum collection - M'Stone³ p 96-105



Collection Tôle noire / Black steel collection - M'Steel - p 106-111



Collections cuivre / Copper collections - M'6S, M'Tradition, M'Héritage - p 112-155



M'Passion et accessoires - p 156-173



LA MAISON MAUVIEL 1830

La maison Mauviel1830 & Evolution- p 174-181



13

COLLECTIONS
—
LA TABLE



Sur-mesure / Made to measure

by ALM Archi Design

L'ustensile de **vos** rêves **Your** desired product

Parce que chacun possède sa propre idée de la cuisine, de sa réalisation et du meilleur ustensile pour la créer ou la réinventer, l'équipe Mauviel1830 a choisi de mettre tout son savoir-faire au service du «cuisiner», pour les professionnels et les amoureux des goûts et des saveurs.

Basé sur la réinterprétation de l'ADN de la marque, Adrien Lucien Marchand, designer de la manufacture Mauviel1830 est le Monsieur Sur-mesure. Renouveler les formes, concevoir des objets détournables de leur première utilisation, rechercher une résonance toute personnelle dans le mode de vie de chacun, c'est ainsi qu'il crée. En confrontant le design à l'usage même du produit. Comme un morceau de Jazz, Mauviel1830 s'adapte et se réinvente à chaque instant. Adrien Lucien Marchand joue.

Because everyone organizes their kitchen differently, from the creation of dishes to the utensils used, the team Mauviel 1830 has invested all its know-how, to "cooking", not only for the professionals but also, the lovers of tastes and flavors.

Based on a fresh interpretation of the trademark DNA, Adrien Lucien Marchand, the brand's designer has created a series of products which can be used in a variety of ways, letting your imagination take the lead.

As a jazz song, Mauviel1830 is able to reinvent itself. Adrien Lucien Marchand plays.



Casserole à mousse créé pour le chef Sang Hoon Degeimbre.
Restaurant «l'Air du Temps»



Adrien Lucien Marchand



Shaker créé pour Mauviel1830



Plumier à carottes créé pour le chef Sang Hoon Degeimbre.
Restaurant «l'Air du Temps»



Arrosoir de table créé pour le restaurant «Cheval Blanc»

Art Déco by ALM Archi Design

La pureté des formes
Purity of forms

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

Mauviel1830 casse les codes et plonge dans un nouvel univers, celui de l'Art Déco. De la rencontre avec le designer Granvillais Adrien Lucien Marchand, jaillissent de nouveaux produits. Adrien Lucien Marchand, Designer de la maison Mauviel1830 a développé un savoir-faire unique dans la conception intérieure et le design culinaire. Passionné et à l'écoute, Adrien s'attache à faire rayonner le savoir-vivre à la française dans chaque projet qu'il entreprend. Nourri par la citation de Nietzsche : « le diable est dans le détail », l'architecte intérieur-designer revisite le savoir faire de Mauviel1830. Jonglant de l'échelle des projets d'architecture intérieur au design produits, Adrien Lucien conçoit de nouveaux objets en étroite collaboration avec les chaudronniers dinandiers de la Manufacture.

Thanks to Adrien Lucien Marchand, Mauviel1830 plunges into the Art Déco world and new products are launched. Adrien Lucien Marchand, Designer of the Mauviel1830 manufacture has developed a unique know-how in culinary design. Passionate, he loves the Art of French living and designs superb objects in partnership with boilermakers.

NOUVEAU
NEW

Poignées asymétriques



Plat rond cuivre inox
Copper Round pan
Küpferrunde pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
650716	16 6,3	3 1,1
650720	20 8	4 1,5
650726	26 10,2	4 1,5

Plat rond inox
Stainless steel round pan
Edelstahl Runde pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
553916	16 6,3	3 1,1
553920	20 8	4 1,5

Plat ovale cuivre inox
Copper oval pan
Küpfereoval pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
652425	25 9,8	4 1,5
652430	30 11,8	4 1,5
652435	35 13,7	4,5 1,7

Plat ovale inox
Stainless steel oval pan
Edelstahl Oval pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
553425	25 9,8	4 1,5
553430	30 11,8	4 1,5
553435	35 13,7	4,5 1,7

21

TO COOK AND SERVE

Service en salle

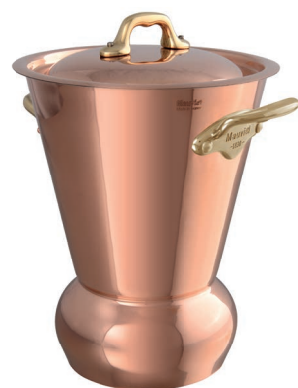
Parce que tout ne se passe pas en cuisine
On the dining table

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

L'équipe de Mauviel1830 a depuis toujours accordé une importance majeure à l'esthétisme de ses produits et confère autant d'importance à la performance de ses ustensiles qu'à leur ligne et à leur ergonomie. L'outil parfait est doté d'un style, d'une maniabilité et d'une performance inégalée : ce sont ces qualités associées qui le rende essentiel. Ainsi, sur un fourneau, en préparation ou sur une table dressée, il excelle.

The team at Mauviel 1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics.

The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential. Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.



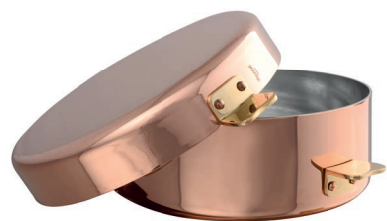
Pomme-vapeur, monture bronze
Steamed potatoes, bronze handle
Kartoffeldünster

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
218317	16 6,3	21 8,2	2,7 2,9



Pomme-vapeur, monture inox
Steamed potatoes, stainless steel handle
Kartoffeldünster

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
218315	16 6,3	21 8,2	2,7 2,9



Casserole "Pomme-anna"
"Pomme-anna" saucepan
Kasserolle "Pomme-Anna"

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
214720	20 8	7 2,75	2,2 2,3
214724	24 9,5	8,5 3,3	3,8 4



© Crédit photo Jean-Michel Coulier

Service en salle

Service à fondue avec couvercle verre
Fondue set with glass lid
Fondue Tops mit deckel glass

diam. cm / in	cap. litre / qt
18 7	3,5 3,6



cuivre
Copper
Kupfer
code
item
610618
271902

lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionnal fourchs

21

inox
Stainless steel
Edelstahl
code
item
520618



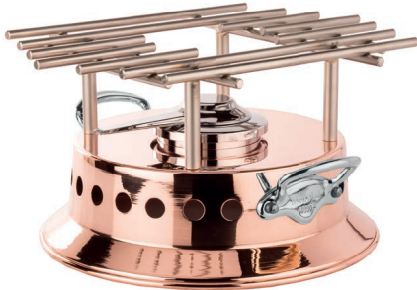
Marmite à fondue
Fondue pot
Stockpot for fondue
code
item
271901

dimensions cm / in	height cm / in
23 x 22 9 x 8,6	26 10,2



Réchaud à flamber monture bronze, brûleur à alcool
Heater with bronze handle, with alcohol burner
Rechaud, Griff aus bronze mit Alkoholbrenner

code item	diam. cm / in	height cm / in
270200	22 8,6	16,5 6,5
271610	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	



Réchaud à flamber monture fonte d'inox, brûleur à alcool
Heater with stainless steel handle, with alcohol burner
Rechaud, Griff aus Edelssahl mit Alkoholbrenner

code item	diam. cm / in	height cm / in
270202	22 8,6	16,5 6,5
271610	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

Beurrier porcelaine
Porcelain butter dish
Butterdose aus Porzellan



	Code Item	diameter cm / in	height cm / in	capacity liter / oz.
Cuivre inox / copper and stainless steel / küpfer Edelstahl	426000	9.1 3.5	9 3.1	0.04 1.4
Inox / Stainless steel / Edelstahl	426001	9.1 3.5	9 3.1	0.04 1.4
Cuivre bronze / Copper and bronze / küpfer bronze	426003	9.1 3.5	9 3.1	0.04 1.4



© Crédit photo : Didier Delmas

Service en salle



Cornet à frites en cuivre
Copper French fries pot
Küpfer Pommes frites töpf

code item	diam. cm / in	height cm / in
213909	9 3,5	9 3,1



Pot à sauce en cuivre brossé
Brushed copper sauce pot
Sauce töpf

code item	diam. cm / in	height cm / in
418056	5 1,9	5,5 2,1



Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold
Soufflé töpf

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
601008	8 3,1	4,5 1,7	0,3 0,4



Casserolette à flamber avec bec verseur et long manche
Small saucepan with long handle
Kleine Kasserolle mit lang Stiel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
652803	9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Plateau "Madame est servie"
Madame is served
Das Essen ist serviert, Madame.

code item
E201001



Carafe en verre "Undercover"
Glass carafe «Undercover»
Karaffe «Undercover»

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
E201103	9 3,5	34 13,3	1,2 0,2



© Crédit photo: Jean-Michel Coulier

Plats ronds / Round pans / Runder Bräter



M'Cook

code item	diam. cm / in	height cm / in
523812	12 4,8	2,5 0,9
523816	16 6,3	3 1,1
523820	20 8	4 1,5
523824	24 9,5	4,8 1,8
523828	28 11	4,9 1,9



M'Elite

code item	diam. cm / in	height cm / in
527716	16 6,3	3 1,1
527720	20 8	4 1,5

Nouveau
New



M'Cook B

code item	diam. cm / in	height cm / in
353812	12 4,8	2,5 0,9
353816	16 6,3	3 1,1
353820	20 8	3 1,1
353824	24 9,5	4,5 1,7
353828	28 11	5,5 2,1



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in
553916	16 6,3	3 1,1
553920	20 8	4 1,5



M'150 S

code item	diam. cm / in	height cm / in
612712	12 4,8	2,5 0,9
612716	16 6,3	3 1,1
612720	20 8	3 1,1
612726	26 10,2	4 1,5
612732	32 12,5	4,8 1,8



M'150 B

code item	diam. cm / in	height cm / in
672712	12 4,8	2,5 0,9
672716	16 6,3	3 1,1
672720	20 8	3 1,1
672726	26 10,2	4 1,5
672732	32 12,5	4,8 1,8



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in
650716	16 6,3	3 1,1
650720	20 8	4 1,5
650726	26 10,2	4 1,5

Plats ovales / Oval pans / Oval pfanne

26



M'Cook

code item	diam. cm / in	height cm / in
523425	25 9,8	3,8 1
523430	30 11,8	4 1,5
523435	35 13,7	4,5 1,7
523445	45 17,7	6 3



M'Cook B

code item	diam. cm / in	height cm / in
353425	24 9,5	3,8 1
353430	30 11,8	4 1,5
353435	35 13,7	4,5 1,7



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in
553425	24 9,5	3,8 1
553430	30 11,8	4 1,5
553435	35 13,7	4,5 1,7



M'150 S

code item	diam. cm / in	height cm / in
612425	25 9,8	4 1,5
612430	30 11,8	4 1,5
612435	35 13,7	4,5 1,7



M'150 B

code item	dimensions cm / in	height cm / in
672425	25 9,8	4 1,5
672430	30 11,8	4 1,5
672435	35 13,7	4,5 1,7
672440	40 15,7	6 3
672445	45 17,7	6 3



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in
652425	24 9,5	3,8 1
652430	30 11,8	4 1,5
652435	35 13,7	4,5 1,7



© Crédit photo Mamie - Jean Imbert



Des plats à sauter pour le service en salle ...
Sautepans for dining room...

21
EN
TO COOK AND SERVE



M'Cook

code item	diam. cm / in
521116	16 6,3
521120	20 8



M'Cook B

code item	diam. cm / in
351120	20 8



M'Cook CI

code item	diam. cm / in
561120	20 8



M'Urban 3

code item	diam. cm / in
501120	20 8



M'6 S

code item	diam. cm / in
051120	20 8



M'Tradition

code item	diam. cm / in
284516	16 6,3
284520	20 8



M'150 S

code item	diam. cm / in
611116	16 6,3
611120	20 8



M'150 B

code item	diam. cm / in
672316	16 6,3
672320	20 8



M'150 CI

code item	diam. cm / in
641120	20 8

Les produits associés / Related products



Lot de 6 fourchettes à fondue
6 fondue fourchs

code item
271902



Gel feu pour réchaud (6 pots)
Alcohol burnet (6 pots)

code item
271610



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobriil"
Stainless cleaner "Inobriil"

code item	cap. litre / qt
570002	0,15 0,16



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner "Inobriil"

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1



© Crédit photo Joann Pai - Restaurant le Belleza

M'Minis

Petites tailles, grandes perspectives
Small sizes, great potential

CUivre / INOX / TOLE NOIRE
COPPER / STAINLESS STEEL / BLACK STEEL

Pour les repas de fête ou les tête-à-tête, en inox ou en cuivre, avec une monture bronze ou une monture inox, la collection M'Minis se décline selon vos goûts.
Les minis en cuivre sont composées de 80% d'inox et de 20 % de cuivre. Destinées au service en salle et chéries par les restaurateurs, elles sont parfaites pour la présentation des sauces.

May it be for celebration occasions or a romantic dinner, in stainless steel or copper, with a bronze or a stainless steel setting, the collection M'Minis is according to your taste. The minis in copper, are made of 80% stainless steel and 20% copper. Destined for the use in restaurants dining- rooms, and cherished by restaurants owners, they are perfect for the presentation of sauces. An exclusivity Mauviel 1830.

Les poêles, frying pans

Poêle ronde / Poêle à blinis - Round frying pan / Blinis pan - Runde Pfanne / Blinis Pfanne

diam. cm / in	height cm / in
12 4,8	2,5 0,9



Code / item : 611312



Code / item : 511312



Code / item : 651312



Code / item : 511313

Anti-adhésif
Non stick



Code / item : 365212

Tôle noire
Black steel



Les casserolettes, saucepans

Casserolette avec couvercle, *Small saucepan with lid, Kleine Kasserolle mit Deckel*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Code / item : 610110

Code / item : 510110

Code / item : 650110

Code / item : 527010

Nouveau
New

Casserolette sans couvercle, *Small saucepan without lid, Kleine Kasserolle ohne Deckel*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Code / item : 610109

Code / item : 510109

Code / item : 650109

Code / item : 527009

Nouveau
New

Inox martelé / Hammered stainless steel

Couvercle de casserolette, *Lid for small saucepan, Deckel für kleine Kasserolle*

diam.
cm / in
9 3,5



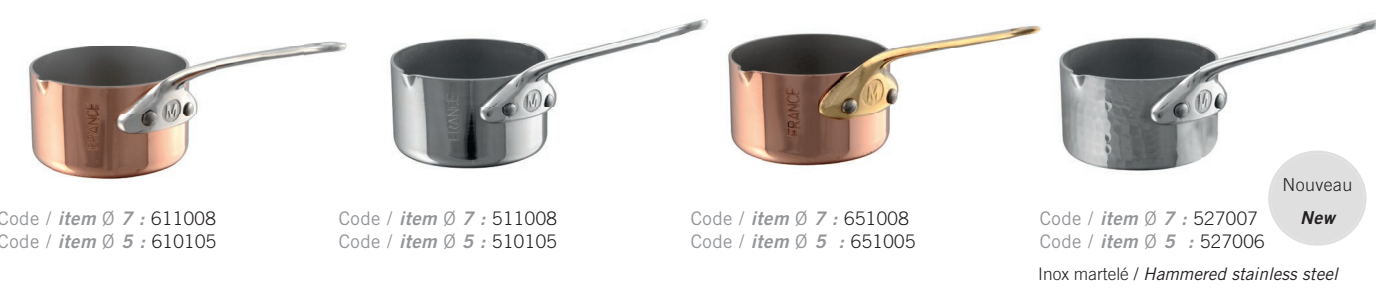
Code / item : 611809

Code / item : 511809

Code / item : 651809

Casserolette avec bec verseur, *Saucepan with pouring edge, Kleine Kasserolle mit schnabel*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
7 2,7	5 2	0,2 0,2
5 2	5 2	0,09 0,1



Code / item Ø 7 : 611008
Code / item Ø 5 : 610105

Code / item Ø 7 : 511008
Code / item Ø 5 : 510105

Code / item Ø 7 : 651008
Code / item Ø 5 : 651005

Code / item Ø 7 : 527007
Code / item Ø 5 : 527006

Nouveau
New

Inox martelé / Hammered stainless steel

Les plats à sauter, sautepans

Plat à sauter / *Saute pan / Sauteuse*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9 3,5	4 1,57	0,25 0,2



Code / item : 611109

Code / item : 511109

Code / item : 651109

Plat à sauter / *Saute pan / Sauteuse*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
7 2,75	4 1,57	0,1 0,1



Code / item : 611107

Code / item : 511107

Code / item : 651107

Les cocottes, cocottes

Cocotte ovale avec couvercle / *Ovale cocotte with lid / Ovaler Bratentopf mit Deckel*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
12 4,8	4,5 1,7	0,3 0,4



Code / item : 613313

Code / item : 513313

Code / item : 652113

Cocotte avec couvercle / *Cocotte with lid / Bratentopf mit Deckel*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Code / item : 613009

Code / item : 513109

Code / item : 653109

Les plats ronds, round pans

Plat rond, Round pan, Runde pfanne

diam.	height
cm / in	cm / in
12 4,8	2,5 0,9



Code / item : 612712



Code / item : 523812



Code / item : 353812



Code / item : 672712

Les sauteuses évasées, splayed saute pans

Sauteuse évasée avec bec verseur, Splayed saute pan with pouring edge, Konische Sauteuse mit schnabel

diam.
cm / in
9 3,5



Code / item : 612310



Code / item : 512310



Code / item : 652310

Les plats à rôtir, roasting pans

Plaque à rôtir, Rectangular roasting pan, Rechteckige Bratreine

dimensions	with handles	height
cm / in	cm / in	cm / in
14 x 10	5,5 x 3,9	18 x 10
18 x 14	7,08 x 3,9	28 x 14
		11 x 3,9
		4,7 1,8
		4,7 1,8



Code / item 14x10 : 610914
Code / item 18x14 : 610918



Code / item 14x10 : 511714
Code / item 18x14 : 511718



Code / item 18x14 : 650918



Code / item 14x10 : 529114
Code / item 18x14 : 529118
Inox martelé / Hammered stainless steel

Nouveau
New



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code	diam.
item	cm / in
750000	22 8,6



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobrill"
Stainless cleaner "Inobrill"
Inobrill

code	cap.
item	litre / qt
570002	0,15 0,16
570003	1 1,1



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner "Inobrill"
Copperbrill

code	cap.
item	litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1



© Crédit photo : Didier Delmas

Les produits associés / Related products

Savoir-vivre

ou l'art de recevoir à la française
The art of entertaining a la française

CUivre / ALUMINIUM

COPPER / ALUMINUM

Désignés par Adrien Lucien Marchand, la manufacture a mis tout en œuvre pour la création de ces produits qui se dressent fièrement sur les tables, illustrant parfaitement les savoir-faire et la modernité de Mauviel1830 dans ses traditions séculaires.

Quelle était la meilleure façon d'affirmer son élégance et sa maîtrise des arts culinaires que de dresser une table dans les règles de l'art et d'afficher ainsi son savoir-vivre par l'objet : autant d'essentiels qui font de nos tables françaises des modèles d'excellence et de bienséance.

Mauviel, has never stopped innovating, and today the brand is exploring new territories and creating new emotions. Mauviel is no longer only Cookware and Tableware, it now produces items for the whole House. It brings alternatives to your lifestyle, allowing you to choose how you want to use each item. This is how the line was imagined by Adrien Lucien Marchand, designer of the Mauviel manufacture.



Bougeoir en cuivre poli
Polished copper candle holder

code item	diam. cm / in	height cm / in
210027	8,5 3,3	6,5 2,5



Saucière en cuivre brossé
Brushed copper sauce pot

code item	diam. cm / in	height cm / in
210032	8 3,1	10 3,9



Sucrier en cuivre poli / brossé
Brushed and polished sugar pot

code item	diam.bas/ bottom cm / in	diam haut/ top cm / in	height cm / in
210034	9 3,5	6,5 2,3	7 2,7



Set de 2 ronds de serviettes en cuivre brossé
Set of 2 brushed copper napking rings

code item	dimensions cm / in
210086	5,5 x 4,5 2,1x1,7



Coquetier en cuivre poli
Polished copper egg cup

code item	diam. cm / in	diam oeuf / egg cm / in	height cm / in
210026	9 3,5	4 1,5	6 2,3



© Crédit photo : Didier Delmas



Réchaud en cuivre poli
Polished copper Warmer

code item	diam. cm / in	height cm / in
210031	22 8,6	12 4,7



Coupelle de table en cuivre brossé
Brushed copper table dish

code item	diam. cm / in	height cm / in
210035	8,5 3,3	5,5 3,9



Bol en cuivre poli
Polished copper bowl

code item	diam. cm / in
262216	16 6,3



Shaker en cuivre poli / brossé
Brushed and polished shaker

code item	diam. cm / in	height cm / in
310020	9 3,5	20 7,8



Plateau amuse-bouche en cuivre poli
Polished copper appetizer plate

code item	diam. cm / in	height cm / in
210025	24 9,4	6,5 2,5
210015	36 14	6,5 2,5



Corbeille / saladier en cuivre brossé
Brushed copper basket / bowl

code item	diam. cm / in	height cm / in
210017	24 9,4	13,5 5,3
210018	29 11,4	15 5,9



Dessous de plat / *Table mats*

cuivre poli / brossé - *Polished and brushed copper*
inox poli /brossé - *Polished and brushed stainless steel*
cuivre martelé - *Hammered copper*
aluminium martelé - *Hammered aluminum*

code item	diam. cm / in
699010	10 3,9
529010	10 3,9
209010	10 3,9
119010	10 3,9

code item	diam. cm / in
699020	20 8
529020	20 8
209020	20 8
119020	20 8

code item	diam. cm / in
699030	30 11,8
529030	30 11,8
209030	30 11,8
119030	30 11,8



© Crédit photo : Didier Delmas



© Crédit photo : Didier Delmas



© Crédit photo : Le Reiais Plaza



Casier à bouteilles / Bac à aromate
Bottle crate / herbs crate

code item	dimensions cm / in	height cm / in
210016	55 x 11 21,6x4,3	17,5 6,8



Vase en aluminium martelé
Hammered aluminum vase

code item	diam.bas/ bottom cm / in	diam haut/ top cm / in	height cm / in
210021	6,7 2,6	11 4,3	30 11,8



Billot de bois monture fonte d'incox
Wooden chopping block with stainless steel handle

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
721126	26x17	10,2x6,6	7,5	2,9
721135	35x23	13,7x9	7,5	2,9
721145	45x34	17,7x13,3	7,5	2,9



Billot de bois monture bronze
Wooden chopping block with bronze handle

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
751126	26x17	10,2x6,6	7,5	2,9
751135	35x23	13,7x9	7,5	2,9
751145	45x34	17,7x13,3	7,5	2,9



Verseuse à café inox
Stainless steel coffee pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
447001	6 2,4	11,8 4,64	0,9 1



Verseuse à café cuivre
Copper coffee pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
447000	6 2,4	11,8 4,64	0,9 1



Bouilloire inox
Stainless steel tea kettle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
446001	20 8	13,8 6,4	3 3,2



Bouilloire cuivrée
Copper tea kettle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
446000	20 8	13,8 5,4	3 3,2



Assiette cuivre inox
Copper with stainless steel plate

code item	diam. cm / in	height cm / in
261320	20 8	4 1,5



Plateau de service
Serving plate

code item	dim cuivre / copper cm / in	dim bois / wook cm / in
210049	60x40 23,6x15,7	54x34 21,2x13,4



Bac de rangement aluminium martelé
Hammered aluminum storage box

code item	dim cm / in	hauteur. height cm / in
210058	60x40 23,6x15,7	30 11,8

M'30

Essentiellement chic !
So chic !

CUIVRE INTERIEUR ÉTAMÉ / ALUMINIUM
COPPER WITH TIN INSIDE / ALUMINUM

Chaque objet Mauviel1830 est né d'une réflexion mûrie à la lumière des siècles passés, toujours créé dans le respect des traditions, développé avec une vision concrète de son usage.

Ainsi a été créée la ligne M'30, une collection de seaux à vin, seaux à champagne et seaux à glace et leurs supports, des objets présents depuis toujours sur nos tables de famille, nos tables de fête, pour toutes les occasions et pour tous les plaisirs.

Each object from Mauviel 1830 was issued from a reflection, carefully thought out, which matured in the full daylight of the past centuries, in keeping with traditions, with a concrete vision for its use.

This is how, the range M'30 was created, a range of wine buckets, champagne buckets and ice buckets and their supports, objects which have always been there on our dining-table, for celebrations meals, for all occasions, and entertaining.

Seau à champagne / **Champagne bucket** / Sektkühler

cap. bouteille / bottle : 1



code item	diam. cm / in	height cm / in
270703	20 8	20 8



code item	diam. cm / in	height cm / in
160120	20 8	20 8

Seau à champagne ovale / **Oval champagne bucket** / Oval Sektkühler

cap. bouteille / bottle : 2



code item	dimensions cm / in	height cm / in
270701	26 10,2	20 8



code item	dimensions cm / in	height cm / in
160320	26 10,2	20 8



© Crédit photo : Didier Delmas

Seau à vin / **Wine bucket** / Eimer in wein
cap. *bouteille / bottle* : 1



code
item
270704

diam.
cm / in
16 | 6,3



code
item
160420

diam.
cm / in
16 | 6,3



Vasque à Champagne en cuivre monture bronze
Copper Champagne bowl with bronze handle
Schale in Champagner Griff aus Bronze

code
item
270240

diam.
cm / in
40 | 15,7

cap. *bouteille / bottle* : 6

Support pour seaux à champagne ou vin en cuivre
Copper champagne or wine bucket holder
Champagne / Wein Sektkühlerständer aus Kupfer

code
item
271703

hauteur
cm / in
72 | 28,3

Les produits associés / Related products

Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner Copperbrill
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code
item
270002
270003

cap.
litre / qt
0,150 | 0,16
1 | 1,1



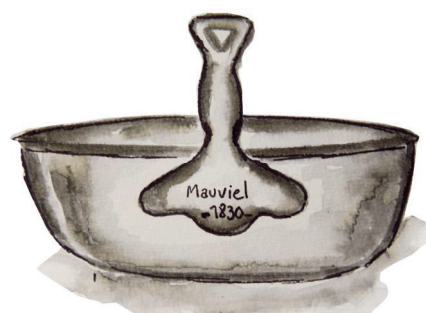
COLLECTIONS

LA CUISSON

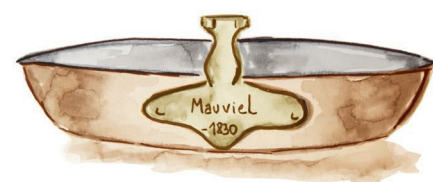




Une casserole sert à :
we use a sauce pan to :
braiser, mijoter et sauter
braise, stew and saute



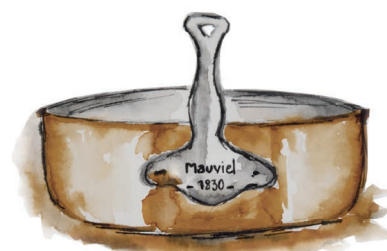
Une évasée bombée sert à :
we use a curved splayed saute pan to :
sauter, mijoter et poêler
saute, stew and brown



Une poêle sert à :
we use a frypan to :
sauter et rôtir
saute and roast



Une cocotte sert à :
we use a cocotte to
mijoter, poêler et braiser
stew, brown and braise



Un plat à sauter sert à :
we use a sautepan to :
poêler, braiser, sauter, mijoter et rôtir
brown, braise, saute, stew and roast

A chaque ustensile sa cuisson

sauter : (v.) cuire un aliment à feu vif, à découvert, avec un peu de matière grasse.
braiser : (v.) cuire des pièces entières, lentement et à couvert dans un liquide avec une garniture aromatique.
rôtir : (v.) cuire un aliment à découvert avec peu de matière grasse dans un four.
poêler : (v.) Cuire à la poêle ou dans une casserole fermée, avec un corps gras.
mijoter : (v.) cuire des aliments découpés en morceaux à couvert dans un liquide lié (sauce).

Les essentiels de Mauviel1830

Sauter / saute
Braisier / braise
Rôtir / roast
Poêler / brown
Mijoter / stew

Cooking style

To saute : (v.) To cook in a small amount of fat.
To braise : (v.) To cook by sauteeing in fat and then simmering slowly in very little liquid.
To roast : (v.) To bake (meat or other food) uncovered, especially in an oven.
To brown : (v.) To cook in a pan or on a griddle over direct heat, usually in fat or oil.
To stew : (v.) To cook (food) by simmering or slow boiling.

Choisir ma collection

	M' Cook M'Elite		M' Urban ³		M' Stone ³
Matières Material	Inox multicouche x 5 x5 stainless multi-ply		Inox multicouche x 3 x3 stainless multi-ply		Aluminium anodisé noir Black anodised aluminum
Intérieur Intérieur	Inox Stainless steel	Anti-adhésif Non stick inside	Inox Stainless steel	Anti-adhésif Non stick inside	Anti-adhésif Non stick inside
Types de cuisson Types of stoves	 Tous feux dont induction Suitable for all type of stoves		 Tous feux dont induction Suitable for all type of stoves		 Tous feux dont induction Suitable for all type of stoves
Sauter / saute	***	*	***	*	*
Mijoter / stew	***	**	***	**	**
Poêler / brown	***	*	***	*	*
Rôtir / roast	***	**	***	**	**
Braiser / braise	***	***	***	***	***

Les collections Mauviel 1830 sont conçues pour tous les feux, à l'exception du cuivre qui n'est pas compatible avec l'induction. Le cuivre et l'aluminium sont les deux meilleurs conducteurs de chaleur après l'argent. **Leur répartition sur l'ensemble de la surface du produit – de bas en haut – vous assurent une uniformité de la chaleur et donc de la cuisson en évitant tout point de chauffe.**

Mauviel 1830 collections are suitable with all heating sources, except copper that doesn't fit with induction. Copper and aluminum are the two best heat conductors, following silver. **The allocation of copper and aluminum on the whole surface of the item, from top to bottom, guarantees a uniform heat distribution and cooking, and avoids overheating on any specific part of the product.**

Répartition de la chauffe sur l'ensemble du produit
Distribution of the heat all over the product



Which collection for me?

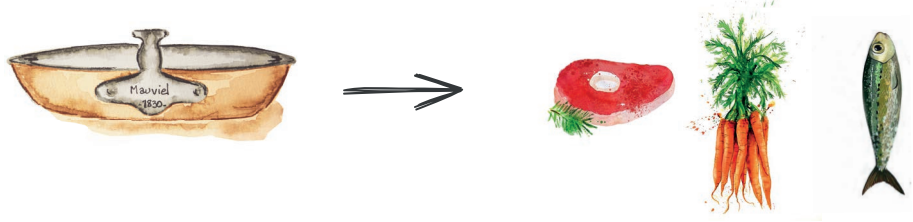
M'Steel	M'6S		M'Tradition	M'Héritage
Tôle d'acier noire Black steel	Cuivre multicouche x 6 x6 copper multi-ply		Cuivre étamé Tinned copper	Cuivre inox Copper stainless steel
Tôle noire Black steel	Inox Stainless steel	Anti-adhésif Non stick inside	Etain Tinned inside	Inox Stainless steel
 Tous feux dont induction Suitable for all type of stoves	 Tous feux dont induction Suitable for all type of stoves		 Tous feux sauf induction Suitable for all type of stoves except induction	 Tous feux sauf induction Suitable for all type of stoves except induction
***	***	***	*	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***
***	***	***	***	***



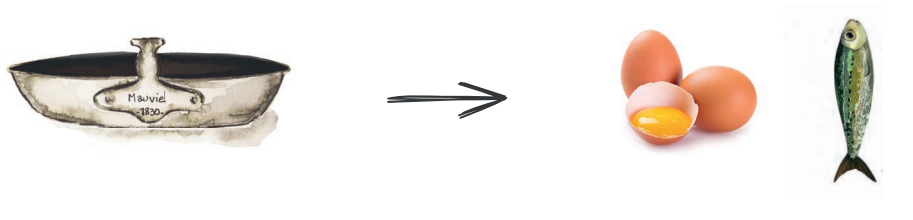
Pour toutes vos cuissons, préchauffez votre produit à chaleur moyenne. La température de votre ustensile est parfaite lorsqu'une goutte d'eau versée dans votre produit sautille à la surface. C'est à ce moment que vous pouvez ajouter vos aliments. Réduisez ensuite d'un tiers votre source de chaleur. Les produits Mauviel1830 sont très performants et nécessitent très peu d'énergie.

For all cooking, keep your frypan empty and on middle heat. The perfect cooking temperature occurs when a drop of water starts to dance over the surface of the pan: this is when you should add your ingredients onto the pan. **Immediately reduce the power of your hotplate (gas, halogen, induction) by a third. Mauviel products perform very well and no other products require as little energy to cook as they do.**

Les revêtements en inox : pour saisir et caraméliser / Stainless steel coating : to sear or caramelize



Les revêtements anti-adhésifs : pour les cuissons délicates / Non stick coating : delicate cookings



Prendre soin de ma Mauviel

Les 6 règles d'or pour tous les ustensiles Mauviel 1830 6 golden rules for all Mauviel products



Avant la première utilisation, lavez votre ustensile à l'eau chaude et au savon puis rincez.
Before the first use, wash, rinse, and dry your utensil.



N'utilisez jamais d'eau de javel qui peut provoquer des perforations de l'inox.
Never use bleach as it can make holes appear in the stainless steel layer.



Salez votre eau de cuisson uniquement lorsqu'elle est à ébullition.
Cela évitera que le sel attaque l'inox (tâches blanches).
Always wait for the water to be boiling before adding salt to your preparations.



Si vous cuisinez au gaz, veillez à ce que la flamme ne dépasse pas les côtés de votre ustensile.
If you cook with gas, make sure the flame never spreads beyond the bottom of your utensil.



L'inox n'attache pas. La surchauffe oui.
Si vous êtes équipés d'une plaque induction ou vitrocéramique, ne dépassez jamais les 2/3 de la puissance de votre source de chaleur. Si le maximum de votre plaque est de 9, ne dépassez pas les 6. Si vous ne respectez pas cette consigne, vos aliments attacheront et la cuisson ne sera pas optimale et surtout vous risquez d'abîmer votre produit et de bomber le fond, dès la première utilisation ce qui est aussi le cas pour l'ensemble des produits Mauviel 1830 y compris la tôle noire.

Stainless steel does not stick. Overheating sticks.
When food sticks, it means that the pan is overheating. Never exceed 2/3 of your heating source's maximum power and never leave it empty for more than a few minutes. If the maximum of your induction cooker is 9 do not exceed 6. Please follow this instruction as not doing so could make the bottom bulge, even from the very first use. This advice is valid for the whole Mauviel's collection including black steel products.



Pour tous vos ustensiles Mauviel1830, nous vous conseillons le lavage à la main. En effet le potassium contenu dans les détergents peut se révéler être très corrosif et peut parfois endommager les revêtements et l'aluminium contenu dans les multicouches.
For all Mauviel1830 utensils, handwashing is recommended. Certain cleaning detergents can damage non stick products as well as the aluminum contained in multiple layers.

Take care of my Mauviel

Faire briller ! Make it shiny !



Inob Brill

Pour vos ustensiles en inox
For your stainless steel products



Copper Brill

Pour vos ustensiles en cuivre
For your copper products

Revêtement anti-adhésif endommagé Damaged non stick coating



Engagé pour l'environnement

Votre revêtement anti-adhésif est endommagé? Confiez nous votre ustensile. Nous le rechapérons.

Le rechapage est une opération qui consiste à retirer la couche anti-adhésive usagée afin d'y appliquer un revêtement neuf. Les produits rechapés peuvent être utilisés de nouveau en pérenisant ce qui est durable : le corps, la monture de votre ustensile. Ainsi, vous faites un geste important pour la planète en préservant les ressources naturelles. (Rechapage possible sur toutes les collections sauf M'Stone³)

To give a second life to your used Mauviel non-stick cookware, there is a durable solution: retreading. Recoating involves removing the used non-stick coating on your utensil. in order to replace it with a new coating. Recoated products can therefore be used once again, while extending the life of the more durable parts, the body and handle of your cookware. Recoating saves natural resources (raw materials, energy, etc.) and therefore contributes to protecting the environment. (Recoating with all collections except M'Stone³)

Pour tous vos ustensiles avec revêtement anti-adhésifs : Utilisez des ustensiles en bois, ABS ou silicone.

For non stick coating : only use wooden or silicon utensils.

Réétermez vos ustensiles en cuivre Retin your copper cookware

Lorsque le cuivre apparaît à l'intérieur de votre ustensile, il est alors nécessaire de le réétermer. L'étermage ou le réétermage est une activité permanente de la manufacture Mauviel1830 et reste très appréciée des chefs. Après avoir dégraissé votre ustensile, l'artisan applique manuellement, à l'aide d'une étoupe, une couche d'étain. Vous retrouverez votre produit entièrement restauré.

Recognized by professionals for its heat conductivity, copper does oxidize and can be a source of intoxication. This is why it is essential to retin the copper to cook with it. Retinning is an ongoing activity for Mauviel's artisans. We use the traditional hand wipe retinning method with the purest available grade A tin on all copper pots and pans. Entrust your copper cookware, we will restore it.



© Crédit photo: Didier Delmas

M'Elite & M'Cook

INOX MULTICOUCHES X5 X5 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

Les collections M'Elite et M'Cook offrent aux professionnels et aux amoureux de la cuisine la plus haute technologie culinaire. Un matériau composé de 5 couches successives apportent une conductibilité parfaite sur l'ensemble des produits. Les montures en fonte d'inox, bronze ou fonte gravées Mauviel1830 confèrent à ces collections un design moderne, pour le plus grand plaisir.

M'Elite and M'Cook collections offer professionals and household cooks the highest culinary technology. Five (5) layers of materials provide perfect conductivity to each product, thanks to fast and uniform heat distribution. Handles are made from cast stainless steel or bronze and reinforce the pure and modern design of this range. These collection provide the most demanding cook, with the greatest pleasure.

Collections compatibles tous feux dont induction
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



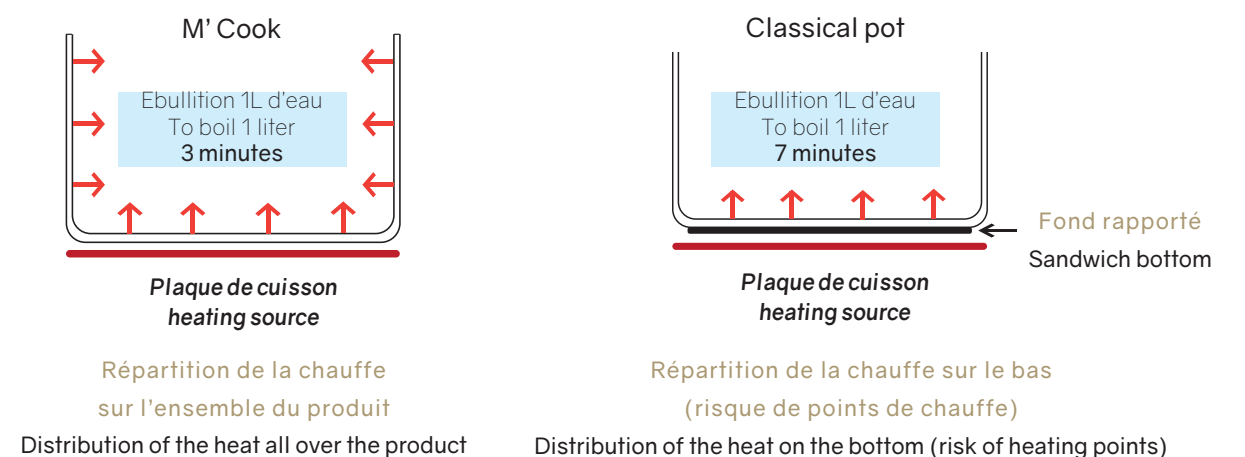
Scannez moi
Scan me



TECHNOLOGIE

L'INOX DE MAUVIEL1830 / STAINLESS STEEL PRODUCTS BY MAUVIEL1830

- ✓ Une conductibilité identique à celle du cuivre / Same conductivity as copper
- ✓ Une répartition rapide et uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit
Rapid and uniform distribution of the heat all over the product
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating
- ✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove
- ✓ Une grande rapidité du temps de chauffe / Rapidity of the heat



M'Elite

M'Cook

Epaisseur / thickness	2,6 mm	2,6 mm
Finition / finition	Bord verseur Non drip edge	Bord verseur Non drip edge
Extérieur / exterior	Poli miroir martelé Polished and hammered	Poli miroir polished
Intérieur / interior	Acier inoxydable 18/10 18/10 stainless steel	Acier inoxydable 18/10 18/10 stainless steel
Montures / handles	Fonte d'inox Cast stainless steel	Fonte d'inox / Cast stainless steel Fonte / Cast iron Bronze / Bronze

5 PLIS
5 PLYS



Vous trouverez la liste des produits certifiés NSF sur le site internet : www.nsf.org
Find the list of NSF products on the website : www.nsf.org

Eclipse *by Withford*



Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

Les ustensiles munis d'un revêtement anti-adhésif permettent de cuire les aliments sans matière grasse. Un plus pour la santé. Autre bon point, les ustensiles anti-adhésifs sont particulièrement faciles à nettoyer et sont parfaits pour la cuisson des aliments dits fragiles, comme le poisson, les oeufs ou les légumes.

Non stick coating utensils allows to cook with any fat. A real advantage for health. Another point : Non stick utensils are really easy to clean. Moreover these utensils are perfect for delicate cookings as fishes, eggs or vegetables.



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



Revêtement anti-adhésif : pour les cuissons délicates
Non stick coating : delicate food

Eclipse

Revêtement à trois couches
Three layers of non-stick

Fabriqué sans PFOA
Manufactured without PFOA

Peut-être appliqué jusqu'à 60 microns
(40 en moyenne pour les revêtements classiques)

Possibility to apply 60 microns
(40 on average for classical non stick coating)

Conçu pour durer plus longtemps que d'autres
revêtements anti-adhésifs
Longer life than any other non stick coating

Excellents résultats aux tests d'abrasion
(plus de 70000 cycles)
Excellent durability (70000 uses minimum)

62 Conforme à toutes les réglementations américaines
et européennes en matière de sécurité alimentaire
Conform to US and Europeans regulations concerning
food security

✓ **Rappel:** Un revêtement anti-adhésif, même des plus performants doit être traité avec soin.
Pas de surchauffe de la poêle, pas d'ustensiles métalliques.

✓ **Reminder:** A non-stick coating, even with higher performance, has to be used carefully.
No overheating of the pan, no metal utensils to be used.



Engagé pour l'environnement

Votre revêtement est endommagé?

L'éthique n'est pas un luxe. Confiez nous votre ustensile,
nous le rechaprons. (voir p.57)

Damaged non stick coating?

Leave it to us, we will remove it (see p.57)



M'Elite

Le multicouche martelé Hammered multi-ply

C'est dans le plus grand respect du métier et dans les règles de l'art que la maison a confectionné la collection M'Elite, au design audacieux. La finition extérieure polie martelée, les montures en fonte d'inox rivetées et signées Mauviel1830 lui confèrent un caractère esthétique incomparable.

In keeping with the tradition, and according to the rule book, the company created the collection M'ELITE, with a daring design. The exterior finish is polished and hammered, handles are made of stainless steel. Mauviel 1830 hallmark confers an incomparable aesthetic character.



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527012	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
527014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
527016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
527018	18 7	10 4	2,5 2,7
527020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
527050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle dôme
Saucepan with dome lid
Kasserolle mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527013	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
527015	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
527017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
527019	18 7	10 4	2,5 2,7
527021	20 8	11 4,3	3,2 3,4
527060	Série de trois casseroles 16-18-20 cm Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527124	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1



Plat à sauter avec couvercle dôme
Saute pan with dome lid
Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527125	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1



© Credit photo : Didier Delmas



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
527320	20 8	4 1,57
527324	24 9,5	4,5 1,77
527326	26 10,2	4,9 1,92
527328	28 11	5 1,96
527330	30 11,8	5,5 2,1



Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior
Runde Pfanne mit inner-antihaf

code item	diam. cm / in	height cm / in
527820	20 8	4 1,57
527824	24 9,5	4,5 1,77
527826	26 10,2	4,9 1,92
527828	28 11	5 1,96
527830	30 11,8	5,5 2,1

Revêtement Eclipse (voir p. 63)
Eclipse Non stick coating (see more p.63)
Eclipse Antihaf (p.63)

Sans PFOA
Free PFOA



Plat rond
Round pan
Runde pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
527716	16 6,3	3 1,1
527720	20 8	4 1,5

Nouveau
New



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527735	35 13,7	43 16,9	5 1,9	3,6 3,8
527740	40 15,7	40 16,9	6 2,3	5,5 5,8

Plateau à fruits de mer avec grille
Seafood tray with grid
Servierplatte für Meeresfrüchte mit Gitter

code item	diam. cm / in	height cm / in
520728	28 11	4,9 1,9
520735	35 13,7	5 1,9



21
EN

TO COOK AND SERVE



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sautreuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527616	16 6,3	6 2,4	1 1,1
527620	20 8	7,5 2,9	2 2,1
527624	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3

21
EN

TO COOK AND SERVE



Evasée bombée avec couvercle dome
Curved splayed saute pan with stainless steel lid
Bauchige konische Sautreuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527617	16 6,3	6 2,4	1 1,1
527621	20 8	7,5 2,9	2 2,1
527625	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3



Évasée bombée avec couvercle dôme
Curved splayed saute pan with dome lid
Bauchige konische Sautreuse mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527221	20 8	7,5 2,75	2 2
527225	24 9,5	8,2 3,22	3,2 3,3
527229	28 11	9,5 3,7	5 5,2



Rondeau avec couvercle dôme
Rondeau with dome lid
Niedriger Bratentopf mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527925	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1
527929	28 11	10 3,9	5,7 6



Cocotte avec couvercle dôme
Cocotte with stainless steel lid
Cocotte mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527525	24 9,5	13 5,1	5,8 6,1
527529	28 11	15 5,9	9,2 9,7



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
522120	20 8
522124	24 9,5



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

code item	diam. cm / in	height cm / in
160401	20 7,8	20 7,8

Couvercle Dôme
Dome stainless steel lid
Vielseitiges deckel

code item	diam. cm / in
528412	12 4,8
528414	14 5,5
528416	16 6,3
528418	18 7
528420	20 8
528424	24 9,5
528428	28 11



Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

code item	diam. cm / in
529925	24 9,5
529929	28 11

Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
521812	12 4,8
521814	14 5,5
521816	16 6,3
521818	18 7
521820	20 8
521824	24 9,5
521828	28 11



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code item	diam. cm / in
531814	14 5,5
531816	16 6,3
531818	18 7
531820	20 8
531824	24 9,5
531828	28 11



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobrill"
Stainless cleaner "Inobrill"
Pflegepaste für Edelstahl "Inobrill"

code item	cap. litre / qt
570002	0,15 0,16



M'Cook

La collection emblématique de Mauviel1830
The iconic collection by Mauviel1830

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

Collection emblématique de Mauviel1830, M'Cook est une collection spécialement conçue pour l'induction. Solide et durable, cette gamme, ultra performante, se compose d'un matériau de 5 couches alliant acier inoxydable, 3 couches successives d'aluminium et une couche extérieure en acier inoxydable ferritique. Cet alliage assure ainsi une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur sur toute la surface du produit. Cette collection est disponible avec les montures fonte d'inox, bronze ou fonte.

Emblematic collection Mauviel 1830 M'Cook is a collection conceived for induction. Solid and lasting This range, performing, is made of 5 layers, combining stainless steel, 3 successive layers of aluminium, and an exterior layer of ferritic stainless steel. This alloy ensures a perfect conductivity, thanks to a rapid and uniform distribution of the heat, all over the product. This collection is available with the setting stainless steel, bronze or cast iron.



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
521012	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
521014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
521016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
521018	18 7	10 4	2,5 2,7
521020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
521024	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
521028*	28 11	15,3 6	9 9,5

521050 Série de trois casseroles 16-18-20 cm
Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Casserole avec couvercle inox
Saucepan with stainless steel lid
Kasserolle mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
521013	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
521015	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
521017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
521019	18 7	10 4	2,5 2,7
521021	20 8	11 4,3	3,2 3,4
521025	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
521029*	28 11	15,3 6	9 9,5

521060 Série de trois casseroles 16-18-20 cm
Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Casserole avec bec verseur
Saucepan with lip
Kasserolle mit schnabel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520112	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9



© Crédit photo : Didier Delmas



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
521216	16	6,3	6	2,4	1	1,1
521220	20	8	7,5	2,9	2	2,1
521224	24	9,5	8,2	3,2	3,2	3,3
521228	28	11	9,5	3,7	5	5,2



Evasée bombée *avec couvercle inox*
Curved splayed saute pan with stainless steel lid
Bauchige konische Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
521217	16	6,3	6	2,4	1	1,1
521221	20	8	7,5	2,9	2	2,1
521225	24	9,5	8,2	3,2	3,2	3,3
521229	28	11	9,5	3,7	5	5,2



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische sauteuse

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
522316	16	6,3	7,3	2,5	1,1	1,1
522320	20	8	8	3,15	1,9	1,9



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in		height cm / in	
521320	20	8	4	1,57
521324	24	9,5	4,5	1,77
521326	26	10,2	4,9	1,92
521328	28	11	5	1,96
521330	30	11,8	5,5	2,1



Poêle ronde *avec revêtement anti-adhésif*
Round frying pan with non stick interior
Runde Pfanne mit inner-antihft

code item	diam. cm / in		height cm / in	
524220	20	8	4	1,57
524224	24	9,5	4,5	1,77
524226	26	10,2	4,9	1,92
524228	28	11	5	1,96
524230	30	11,8	5,5	2,1

Revêtement Eclipse (voir p. 63)
Eclipse Non stick coating (see more p.63)
Eclipse Antihft (p.63)

Sans PFOA
Free PFOA



Poêle à crêpes intérieur anti-adhésif
Crepes pan non stick interior
Crêpe Pfanne inner-antihft

code item	diam. cm / in		height cm / in	
524030	30	11,8	2,3	0,9

Revêtement Eclipse (voir p. 63)
Eclipse Non stick coating (see more p.63)
Eclipse Antihft (p.63)



Plat à sauter *avec revêtement anti-adhésif*
Saute pan with non stick interior
Sauteuse mit inner-antihft

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
524420	20	8	6	2,4	1,7	1,8
524424	24	9,5	7,5	2,9	3	3,1
524428*	28	11	10	3,9	5,7	6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
521116	16	6,3	5,5	2,1	1	1,1
521120	20	8	6	2,4	1,7	1,8
521124	24	9,5	7,5	2,9	3	3,1
521128*	28	11	10	3,9	5,7	6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter *avec couvercle*
Saute pan with lid
Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
521117	16	6,3	5,5	2,1	1	1,1
521121	20	8	6	2,4	1,7	1,8
521125	24	9,5	7,5	2,9	3	3,1
521129*	28	11	10	3,9	5,7	6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
523075
523079

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item
523025
523029

diam. cm / in
24 9,5
28 11

height cm / in
7,5 2,9
10 3,9

cap. litre / qt
3 3,1
5,7 6



Cocotte / Cocotte / Cocotte



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
523167
523171
523175
523179

code item
523117
523121
523125
523129

diam. cm / in
16 6,3
20 8
24 9,5
28 11

height cm / in
9 3,5
13,5 4,3
13,5 5,3
14 5,5

cap. litre / qt
1,7 1,8
3,3 3,6
5,8 6,3
8,8 9,3



Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit edelstahl deckel

code item
523275

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item
523225

diam. cm / in
24 9,5

height cm / in
24 9

cap. litre / qt
9,5 9,9



Plat rond
Round pan
Runde pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
523812	12 4,8	2,5 0,9
523816	16 6,3	3 1,1
523820	20 8	4 1,5
523824	24 9,5	4,5 1,77
523828	28 11	5 1,96

21

TO COOK AND SERVE



Plat ovale
Oval pan
Oval pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
523425	25 9,8	3,8 1
523430	30 11,8	4 1,5
523435	35 13,7	4,5 1,7
523445	45 17,7	6 3



© Crédit photo : Philippe Vaurès Santa Maria



Wok avec couvercle verre
Wok with glass lid
Wok mit glas Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
523632	32 12,5	9 3,5	4,7 5



Wok avec couvercle verre à poignées
Wok with glass lid with handles
Wok mit glas Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
522432	32 12,5	9 3,5	4,7 5



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in	
521730	30 x 22	11,8 x 8,6	38 x 23	15 x 9	6,3	2,3
521735	35 x 25	13,5 x 9,1	41 x 26	16,1 x 10,2	7,2	2,75
521740	40 x 30	15,7 x 11,8	46 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34

Plaque à rôtir avec rack
Rectangular roasting pan with rack
Rechteckige Bratreine mit rack

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in	
521737	35 x 25	13,5 x 9,1	41 x 26	16,1 x 10,2	7,2	2,75
521741	40 x 30	15,7 x 11,8	46 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34

Plaque à rôtir avec anses tombantes
Rectangular roasting pan with hanging handles
Rechteckige Bratreine mit herabklappbaren Griffe

code item	dimensions cm / in	height cm / in
521742	40 x 30 15,7 x 11,8	8,5 3,34

Nouveau
New



Plaque à rôtir avec anses tombantes et rack
Rectangular roasting pan with hanging handles with rack
Rechteckige Bratreine mit herabklappbaren Griffemit rack

code item	dimensions cm / in	height cm / in
521743	40 x 30 15,7 x 11,8	8,5 3,34

Pratique ! Gain de place dans votre four grâce aux anses tombantes.
Save space in your oven thanks to hanging handles.



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



Bain-marie porcelaine
Bain-marie with porcelain insert
Wasserbad mit Porzellaneinsatz

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520412	12 4,8	10,5 4,1	0,9 0,9
520414	14 5,5	12,5 4,9	1,7 1,7



Casserole haute bain-marie
Saucepan for bain-marie
Kasserole für Wasserbad

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520612	12 4,8	10,5 4,1	0,9 0,9
520614	14 5,5	12,5 4,9	1,7 1,7

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
522120	20 8
522124	24 9,5



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
521812	12 4,8
521814	14 5,5
521816	16 6,3
521818	18 7
521820	20 8
521824	24 9,5
521828	28 11



Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

code item	diam. cm / in
529925	24 9,5
529929	28 11



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code item	diam. cm / in
531814	14 5,5
531816	16 6,3
531818	18 7
531820	20 8
531824	24 9,5
531828	28 11
531830	30 12

Pâte d'entretien pour l'inox "Inob Brill"
Stainless cleaner "Inob Brill"
Pflegepaste für Edelstahl "Inob Brill"

code item	cap. litre / qt
570002	0,15 0,16



© Crédit photo : Didier Delmas

M'Cook B

La collection emblématique de Mauviel1830
The iconic collection by Mauviel1830

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351012	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
351014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
351016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
351018	18 7	10 4	2,5 2,7
351020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
351024	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
351050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle inox
Saucepan with stainless steel lid
Kasserolle mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351013	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
351015	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
351017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
351019	18 7	10 4	2,5 2,7
351021	20 8	11 4,3	3,2 3,4
351025	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
351060	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351120	20 8	6 2,4	1,7 1,8
351124	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
351128*	28 11	10 3,9	5,7 6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle inox
Saute pan with stainless steel lid
Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351121	20 8	6 2,4	1,7 1,8
351125	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
351129*	28 11	10 3,9	5,7 6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351216	16 6,3	6 2,4	1 1,1
351220	20 8	7,5 2,9	2 2,1
351224	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3



Evasée bombée avec couvercle inox
Curved splayed saute pan with stainless steel lid
Bauchige konische Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351217	16 6,3	6 2,4	1 1,1
351221	20 8	7,5 2,9	2 2,1
351225	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3



© Crédit photo : Didier Delmas



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
351320	20 8	4 1,57
351324	24 9,5	4,5 1,77
351326	26 10,2	4,9 1,92
351328	28 11	5 1,96
351330	30 11,8	5,5 2,1



Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior
Runde Pfanne mit inner-antihaft

code item	diam. cm / in	height cm / in
354220	20 8	4 1,57
354224	24 9,5	4,5 1,77
354226	26 10,2	4,9 1,92
354228	28 11	5 1,96
354230	30 11,8	5,5 2,1

Sans PFOA
Free PFOA

Revêtement Eclipse (voir p. 63)
Eclipse Non stick coating (see more p.63)
Eclipse Antihaft (p.63)



Sauteuse évasée,
Splayed saute pan,
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
352316	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,2
352320	20 8	8 3,15	2,2 2,3



Rondeau avec couvercle inox
Rondeau with stainless steel lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353025	24 9,5	7,5 3	3,1 3,4
353029	28 11	10 3,9	5,7 6



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
353812	12 4,8	2,5 0,9
353816	16 6,3	3 1,1
353820	20 8	3 1,1
353824	24 9,5	4,5 1,7
353828	28 11	5,5 2,1

21

TO COOK AND SERVE



Plat ovale
Oval pan
Oval pfanne

code item	diam. cm / in
353425	25 9,8
353430	30 11,8
353435	35 13,7



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
351730	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6,3 2,3
351735	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
351740	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code item	diam. cm / in
352224	24 9,5

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
352120	20 8
352124	24 9,5



Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
551812	12 4,8
551814	14 5,5
551816	16 6,3
551818	18 7
551820	20 8
551824	24 9,5
551828	28 11



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobriil"
Stainless cleaner "Inobriil"
Pflegepaste für Edelstahl "Inobriil"

code item	cap. litre / qt
570002	0,15 0,16

M'Cook CI

La collection emblématique de Mauviel1830
The iconic collection by Mauviel1830

MONTURE FONTE / CAST IRON HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561012	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
561014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
561016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
561018	18 7	10 4	2,5 2,7
561020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
561024	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
561050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle inox
Saucepan with stainless steel lid
Kasserolle mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561013	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,9
561015	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
561017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
561019	18 7	10 4	2,5 2,7
561021	20 8	11 4,3	3,2 3,4
561025	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
561060	série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561120	20 8	6 2,4	1,7 1,8
561124	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
561128*	28 11	10 3,9	5,7 6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle inox
Saute pan with stainless steel lid
Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561121	20 8	6 2,4	1,7 1,8
561125	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
561129*	28 11	10 3,9	5,7 6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle

Plat à sauter avec revêtement anti-adhésif
Saute pan with non stick interior
Sauteuse mit inner-antihalt

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
564420	20 8	6 2,4	1,7 1,8
564424	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1

Revêtement Eclipse (voir p. 63)
Eclipse Non stick coating (see more p.63)
Eclipse Antihalt (p.63)





Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561220	20 8	7 2,75	1,9 2
561224	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Evasée bombée avec couvercle inox
Curved splayed saute pan with stainless steel lid
Bauchige konische Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561221	20 8	7 2,75	1,9 2
561225	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3

Revêtement Eclipse (voir p. 63)
Eclipse Non stick coating (see more p.63)
Eclipse Antihaft (p.63)



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
561320	20 8	4 1,57
561324	24 9,5	4,5 1,77
561326	26 10,2	4,9 1,92
561328	28 11	5 1,96
561330	30 11,8	5,5 2,1



Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior
Runde Pfanne mit inner-antihft

code item	diam. cm / in	height cm / in
564220	20 8	4 1,57
564224	24 9,5	4,5 1,77
564226	26 10,2	4,9 1,92
564228	28 11	5 1,96
564230	30 11,8	5,5 2,1

Sans PFOA
Free PFOA



Rondeau avec couvercle inox
Rondeau with stainless steel lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
563025	24 9,5	7,5 3	3,1 3,4
563029	28 11	10 3,9	5,7 6



Cocotte avec couvercle inox
Cocotte with stainless steel lid
Cocotte mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
563125	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,1
563129	28 11	14 5,5	8,8 9,3



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
561730	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6,3 2,3
561735	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
561740	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34



Les produits associés / Related products



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobril"
Stainless cleaner "Inobril"
Pflegepaste für Edelstahl "Inobril"

code item	cap. litre / qt
570002	0,15 0,16



Couvercle , Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
561812	12 4,8
561814	14 5,5
561816	16 6,3
561818	18 7
561820	20 8
561824	24 9,5
561828	28 11



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

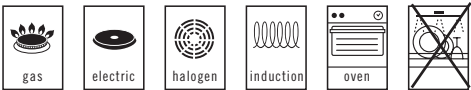
code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7

INOX MULTICOUCHES X3
X3 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

La collection M'Urban³ est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable et d'aluminium, 3 couches successives qui offrent d'excellentes performances de cuisson, une conductibilité optimale grâce à l'aluminium et enfin, une bonne résistance et un entretien facile, deux qualités intrinsèques de l'acier inoxydable 18/10. La collection M'Urban³, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

M'Urban³ is a collection solid and lasting. This range, very performing, is made of 3 layers, combining stainless steel, aluminum, and an exterior layer of ferritic stainless steel. This alloy ensures a perfect conductivity, thanks to a rapid and uniform distribution of the heat, all over the product.

Collections compatibles tous feux dont induction
Suitable for all types of stoves

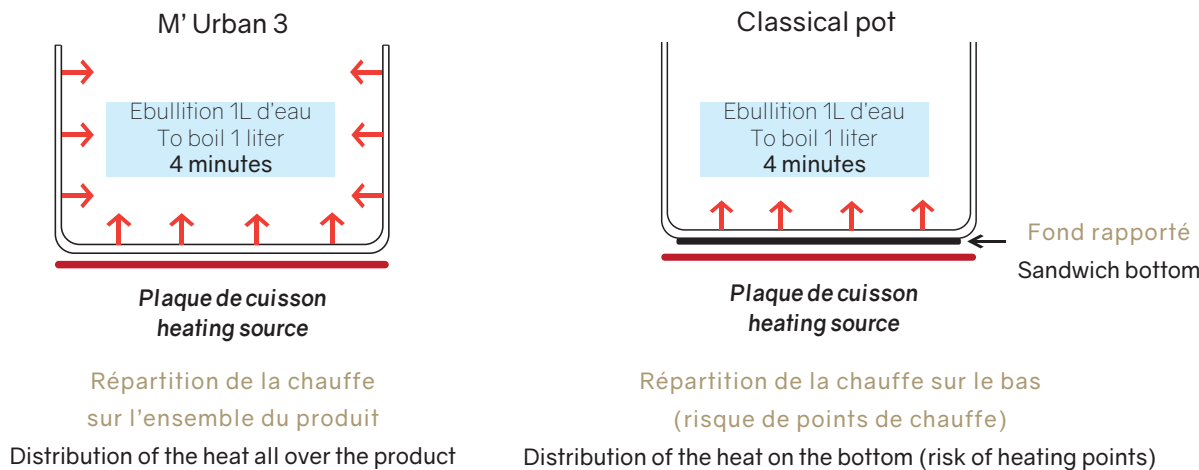


Lavage à la main conseillé
Handwashing recommended



L'INOX DE MAUVIEL1830 / STAINLESS STEEL PRODUCTS BY MAUVIEL1830

- ✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit
Rapid and uniform distribution of the heat all over the product
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / *Perfect control of heating*
- ✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / *Suitable for all types of stove*
- ✓ Une grande rapidité du temps de chauffe / *Rapidity of the heat*



M'Urban³

Epaisseur / thickness	2,3 mm
Finition / finition	Bord verseur / Non drip edge
Extérieur / exterior	Brossé / brushed
Intérieur / interior	Acier inoxydable 18/10 / 18/10 stainless steel
Montures / handles	Fonte d'inox / Cast stainless steel



Eclipse *by Withford*



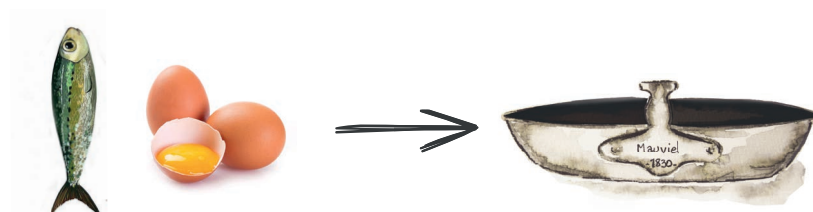
Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

Les ustensiles munis d'un revêtement anti-adhésif permettent de cuire les aliments sans matière grasse. Un plus pour la santé. Autre bon point, les ustensiles anti-adhésifs sont particulièrement faciles à nettoyer et sont parfaits pour la cuisson des aliments dits fragiles, comme le poisson, les oeufs ou les légumes.

Non stick coating utensils allows to cook with any fat. A real advantage for health. Another point : Non stick utensils are really easy to clean. Moreover these utensils are perfect for delicate cookings as fishes, eggs or vegetables.



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



Revêtement anti-adhésif : pour les cuissons délicates
Non stick coating : delicate food

Eclipse

Revêtement à trois couches
Three layers of non-stick

Fabriqué sans PFOA
Manufactured without PFOA

Peut-être appliqué jusqu'à 60 microns.
(40 en moyenne pour les revêtements classiques)

Possibility to apply 60 microns
(40 on average for classical non stick coating)

Conçu pour durer plus longtemps que d'autres
revêtements anti-adhésifs
Longer life than any other non stick coating

Excellents résultats aux tests d'abrasion
(plus de 70000 cycles)
Excellent durability (70000 uses minimum)

88 Conforme à toutes les réglementations américaines
et européennes en matière de sécurité alimentaire.
Conform to US and Europeans regulations concerning
food security

✓ **Rappel:** Un revêtement anti-adhésif, même des plus performants doit être traité avec soin.
Pas de surchauffe de la poêle, pas d'ustensiles métalliques.

✓ **Reminder:** A non-stick coating, even with higher performance, has to be used carefully.
No overheating of the pan, no metal utensils to be used.



Engagé pour l'environnement

Votre revêtement est endommagé?

L'éthique n'est pas un luxe. Confiez nous votre ustensile,
nous le rechaprons. (voir p.57)

Damaged non stick coating?

Leave it to us, we will remove it (see p.57)



M'Urban³

La collection triply de Mauviel1830
Mauviel1830 triply collection

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

Mauviel1830 met son savoir faire au service du design avec ligne M'Urban³. Une finition en acier brossé ultra contemporaine et des montures en fonte d'inox en font une collection digne des plus grands chefs. Conçue pour satisfaire le plus large public, la manufacture Mauviel1830 a exprimé dans la collection M'Urban³ toutes les exigences de son héritage en la rendant accessible à tous. Cette collection illustre toutes les exigences de l'héritage séculaire de la maison normande, un même niveau d'excellence accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design.

Mauviel pours all its know-how for the design of this range. The finish is in brushed steel very modern with its settings in cast-iron stainless steel makes it a collection to the image of the top Chefs. The Collection M'Urban³ was created to please the larger public, to that purpose, the manufacture Mauviel 1830 has kept all the high standards and values of its history, by making it affordable to all. Easy to use on, a daily basis, these light utensils, are adapted to all, leaving the main role to creativity.



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
501014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
501016	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
501018	18 7,3	10 4	2,5 2,7
501020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
501024	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
501050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle inox
Saucepan with stainless steel lid
Kasserolle mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
501015	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
501017	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
501019	18 7,3	10 4	2,5 2,7
501021	20 8	11 4,3	3,2 3,4
501025	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
501060	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
501120	20 8	6 2,4	1,7 1,8
501124	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4



Plat à sauter avec couvercle inox
Saute pan with stainless steel lid
Sauteuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
501121	20 8	6 2,4	1,7 1,8
501125	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4



© Crédit photo : Didier Delmas



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sautreuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
501220	20 8	7 2,75	1,9 2
501224	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Evasée bombée avec couvercle inox
Curved splayed saute pan with stainless steel lid
Bauchige konische Sautreuse mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
501221	20 8	7 2,75	1,9 2
501225	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
501320	20 8	4 1,57
501324	24 9,5	4,5 1,77
501326	26 10,2	4,9 1,92
501328	28 11	4,9 1,95
501330	30 11,8	6 1,96



Poêle ronde, intérieur anti-adhésif
Round frying pan, non stick interior
Runde Pfanne, Inner anti haft

code item	diam. cm / in	height cm / in
504220	20 8	4 1,57
504224	24 9,5	4,5 1,77
504226	26 10,2	4,9 1,92
504228	28 11	4,9 1,95
504230	30 11,8	6 1,96

Revêtement Eclipse (voir p. 89)
Eclipse Non stick coating (see more p.89)
Eclipse Antihaft (p.89)

Sans PFOA

Free PFOA

Rondeau / **Rondeau** / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasedeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
503071	20 8	6 2,3	1,7 1,8
503075	24 9,5	7,7 3	3,1 3,3
*503079	28 11	6,9 2,7	6,1 6,3
503033*	32 12,5	7 2,7	9,6 10,1

*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
503021	20 8	6 2,3	1,7 1,8
503025	24 9,5	7,7 3	3,1 3,3
503029*	28 11	6,9 2,7	6,1 6,3
503033*	32 12,5	7 2,7	9,6 10,1



Cocotte / Stewpan / Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
503167
503171
503175
*503179

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item
503117
503121
503125
503129*
503133*

diam. cm / in
16
20
24
28
32

height cm / in
6,3
8
9,5
11
12,5

cap. litre / qt
1,9
3,4
5,8
9,2
13,6

*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
503275
*503279

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item
503225
*503229
*503233

diam. cm / in
24
28
32

height cm / in
4
11
12,5

cap. litre / qt
9,5
17,2
25,7

*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



Marmite traiteur avec insert cuit-vapeur
Stockpot with steamer insert
Hoher Kochtopf mit Dampfer-Einsatz

code item
503471
503475

diam. cm / in
20
24

height cm / in
8
9

cap. litre / qt
5,3
9,5

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
521730	30 x 22	11,8 x 8,6	38 x 23
521735	35 x 25	13,5 x 9,1	41 x 26
521740	40 x 30	15,7 x 11,8	46 x 31

Plaque à rôtir avec rack
Rectangular roasting pan with rack
Rechteckige Bratreine mit rack

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
521737	35 x 25	13,5 x 9,1	41 x 26
521741	40 x 30	15,7 x 11,8	46 x 31

with handles cm / in
16,1 x 10,2
18,1 x 12,2

height cm / in
7,2
8,5

Finition
polie

Polished
finishing



Pratique ! Gain de place dans votre four grâce aux anses tombantes.
Save space in your oven thanks to hanging handles.

Plaque à rôtir avec anses tombantes
Rectangular roasting pan with hanging handles
Rechteckige Bratreine mit herabklappbaren Griffe

code item	dimensions cm / in	height cm / in
521742	40 x 30 15,7 x 11,8	8,5 3,34

Plaque à rôtir avec anses tombantes et rack
Rectangular roasting pan with hanging handles with rack
Rechteckige Bratreine mit herabklappbaren Griffemit rack

code item	dimensions cm / in	height cm / in
521743	40 x 30 15,7 x 11,8	8,5 3,34

Nouveau
New

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
522120	20 8
522124	24 9,5



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
501812	12 4,8
501814	14 5,5
501816	16 6,3
501818	18 7
501820	20 8
501824	24 9,5
501828	28 11
501832	32 12,5



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code item	diam. cm / in
531814	14 5,5
531816	16 6,3
531818	18 7
531820	20 8
531824	24 9,5
531828	28 11
531830	30 12

Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

code item	diam. cm / in
529925	24 9,5
529929	28 11



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobriil"
Stainless cleaner "Inobriil"
Pflegepaste für Edelstahl "Inobriil"

code item	cap. litre / qt
570002	0,15 0,16





M'Stone³



ALUMINIUM ANODISE NOIR / INTERIEUR ANTI-ADHÉSIF BLACK ANODIZED ALUMINUM / NON STICK INSIDE

Le style et la ligne de la collection M'Stone³ symbolisent le contemporain et le renouveau. Sa matière en aluminium anodisé noir, ses bords droits, son fond intégré induction et sa monture en fonte d'inox froide gravée Mauviel1830 en font un condensé de modernité et de fonctionnalité. Son revêtement anti-adhésif assure d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une excellente résistance aux chocs. L'anodisé sur l'aluminium est réalisé par électrolyse puis verni. Ce procédé permet une plus grande dureté et longévité.

The M'Stone³ collection is pure design and a pure material. Manufactured from black anodized aluminum, with straight edges, induction bottom and stamped handles made of cast stainless steel handle symbolize modern and functional cookware. Its non-stick eclipse coating gives it fantastic durability and strength, and help providing a cooking surface for those who enjoy healthy cooking.

Compatible tous feux dont induction
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



M'Stone³

Epaisseur / Thickness 3 à 4 mm d'aluminium / Aluminum 3 to 4 mm

Finition / finition Bord droit / Straight edge

Montures / handles Fonte d'inox / Cast stainless steel

Extérieur / exterior Aluminium anodisé noir
Black anodized aluminum
Fond induction intégré
Extra thick ground based for induction

Intérieur / interior Anti-adhésif de 3 couches successives
Interior of three successive layers of eclipse coating
Excellentes propriétés anti-adhésives
Excellente longévité (70000 passages)
Excellent anti-adhesive properties and durability
(70000 uses minimum)



M'Stone³

Eclipse *by Withford*



Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

Les ustensiles munis d'un revêtement anti-adhésif permettent de cuire les aliments sans matière grasse. Un plus pour la santé. Autre bon point, les ustensiles antiadhésifs sont particulièrement faciles à nettoyer et sont parfaits pour la cuisson des aliments dits fragiles, comme le poisson, les oeufs ou les légumes.

Non stick coating utensils allows to cook without any fat. A real advantage for health. Another point : Non stick utensils are really easy to clean. Moreover these utensils are perfect for delicate cookings as fishes, eggs or vegetables.

Compatible tous feux dont induction
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



Revêtement anti-adhésif : pour les cuissons délicates
Non stick coating : delicate food



Eclipse

Revêtement à trois couches
Three layers of non-stick

Peut-être appliqué jusqu'à 60 microns.
(40 en moyenne pour les revêtements classiques)
Possibility to apply 60 microns
(40 on average for classical non stick coating)

Fabriqué sans PFOA
Manufactured without PFOA

Conçu pour durer plus longtemps que d'autres
revêtements anti-adhésifs
Longer life than any other non stick coating

Conforme a toutes les réglementations américaines
et européennes en matière de sécurité alimentaire
Conform to US and Europeans regulations concerning
food security

Excellents resultats aux tests d'abrasion
(plus de 70000 cycles)
Excellent durability (70000 uses minimum)

✓ **Rappel:** Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants doit être traité avec soin.
Pas de surchauffe de la poêle, pas d'ustensiles métalliques.

✓ **Reminder:** A non-stick coating, even with higher performance, has to be used carefully.
No overheating of the pan, no metal utensils to be used.



Engagé pour l'environnement



Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif, utilisez les spatules Mauviel1830.
Tous les coloris disponibles p. 178
Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage
non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p. 178

M'Stone³

La ligne des gastronomes modernes
The design for modern gourmets

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
861016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
861018	18 7	10 4	2,5 2,7
861020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
861050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle verre
Saucepan with glass lid
Kasserolle mit glas deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861065	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
861067	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
861069	18 7	10 4	2,5 2,7
861071	20 8	11 4,3	3,2 3,4
861070	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861124	24 9,5	8,5 3,34	3,8 4
861128*	28 11	10 3,93	6,1 6,4

* Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle verre
Saute pan with glass lid
Sauteuse mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861175	24 9,5	8,5 3,34	3,8 4
861179*	28 11	10 3,93	6,1 6,4

* Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



© Crédit photo : Didier Delmas



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861220	20 8	7 2,7	1,9 2,1



Evasée bombée avec couvercle verre
Curved splayed saute pan with stainless steel lid
Bauchige konische Sauteuse mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861271	20 8	7 2,7	1,9 2,1



Marmite traiteur avec couvercle verre
Stockpot with glass lid
Hoher mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
863275	24 9,5	20 8	9,5 9,3

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine



code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
861735	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75

Plaque à rôtir : non compatible avec l'induction
Roasting pan : not suitable for induction



Les produits associés / Related products



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
862920	20 8	3,8 1,49
862924	24 9,5	4,4 1,73
862926	26 10,8	4,4 1,73
862928	28 11	4,6 1,81
862930	30 11,8	4,8 1,88



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
861935	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,76



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
862030	30 11,8	2,5 0,9



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
522120	20 8
522124	24 9,5



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code item	diam. cm / in
531814	14 5,5
531816	16 6,3
531818	18 7
531820	20 8
531824	24 9,5
531828	28 11
531830	30 12



Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

code item	diam. cm / in
529925	24 9,5
529929	28 11



Spatules silicone
Silicon spatulas

Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif , utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris disponibles p.168

Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It can-not scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p.168



M'Steel

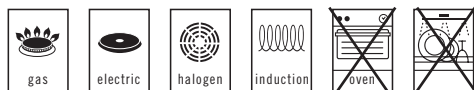
TÔLE NOIRE BLACK STEEL



La tôle noire est un alliage métallique constitué principalement de fer et de carbone. C'est essentiellement la teneur en carbone qui confère à l'alliage les propriétés du métal qu'on appelle «acier» utilisé en cuisine notamment pour les poêles en tôle d'acier. La tôle noire est un bon conducteur de chaleur : elle monte très vite en température. Matière idéale pour saisir, dorer et griller, elle permet de cuisiner avec très peu de matière grasse. La tôle d'acier offre l'avantage de donner du goût et de réhausser les saveurs. Du fait de sa conductibilité rapide, elle est peu adaptée pour mijoter.

Black steel, the taste and the flavor :
Black steel is a metallic alloy, made of iron and carbon. It is essentially the content of carbon which confers to the alloy the properties of the metal we call "steel", used for cooking utensils, including frying pans made of steel. The black steel is a good heat conductor: the heat goes up rapidly. Ideal material, to braise, roast and grill, no much fat is needed. Steel has the advantage to enhance flavors. Because of its rapid conductivity, it is not really adapted to stewing.

Compatible tous feux dont induction
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



M'Steel

Corps / Body	Acier carbone 100% naturel / Black steel 100% natural
Epaisseur / Thickness	2 à 2,5 mm / 2 to 2,5 mm
Finition / finition	Bord droit / Straight edge
Montures / Handles	Queue feuillard gravée Mauviel1830 Steel handle engraved Mauviel1830
Précautions d'emploi / Warning	Culottage nécessaire (voir p.111) Season before first use (voir p.111)



M'Steel

La tradition culinaire au naturel
The natural culinary tradition

MONTURE QUEUE FEUILLARD SETTING WITH A LEAF TYPE HANDLE ENGRAVED MAUVIEL1830



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

code item	diam cm / in	height cm / in
361220	20 8	3,3 1,2
361224	24 9,5	3,9 1,5
361228	28 11	4 1,6



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam cm / in	height cm / in
363736	36 14,1	5 1,9
363740	40 15,7	5,3 2



Poêle ronde extra-forte
Heavy round frying pan
Stiel runde Pfanne

code item	diam cm / in	height cm / in
365120	20 8	3,3 1,2
365124	24 9,5	3,9 1,5
365128	28 11	4 1,6
365132	32 12,5	4,2 1,65
365136	36 14,1	5 1,9



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

code item	diam cm / in	height cm / in
365320	20 8	1,5 0,6
365324	24 9,5	1,5 0,6



Wok / Wok / Wok

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
363230	30 11,8	9,7 3,8	6,8 7,1



Poêle à blinis
Blinis pan
Blinis Pfanne

code item	diam cm / in	height cm / in
365212	20 8	1,5 0,6

Conseils d'utilisation : Le culottage !

Avant de commencer, il va vous falloir apprivoiser votre poêle pour qu'elle devienne totalement anti-adhérente. Pour cela, versez un filet d'huile sur tout le fond, posez sur feu vif et laissez frissonner. Dès que l'huile fume, jetez la, essuyez avec un essuie-tout sans la laver. Répétez l'opération plusieurs fois pour que l'intérieur soit totalement protégé. Faites toujours chauffer avant de mettre de la matière grasse. Pour l'entretien, ne lavez pas votre ustensile avec du produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre poêle, cette couche n'est pas de la saleté, elle fera une pellicule solide et anti-adhésive. Avant de ranger, graissez avec un peu d'huile d'olive pour éviter la rouille. Après tout cela, votre ustensile vous sera fidèle pendant de longues années.

How to season a steel pan:

Seasoning, cover the bottom of the pan with flavorless oil and heat for 5 minutes. Let the pan cool before draining the oil, and then wipe clean with paper towels. Repeat the process a second time and your pan is ready for use. After this process, the pan will acquire a natural nonstick property and darken over time. After cooking, wash the pan in hot water, wipe with a soft sponge and dry thoroughly. Do not use dish soap and do not remove the black layer that forms at the bottom of the pan, it will make a solid film and create a non-stick surface. Dry thoroughly to prevent rusting and store in a dry area. The pan will darken with use, creating a naturally nonstick surface.

Comment culotter votre M'steel?

Comment l'utiliser? Scannez le QR code et découvrez.

How to season your M'Steel product?

How to use it? Please scan the QR code and discover



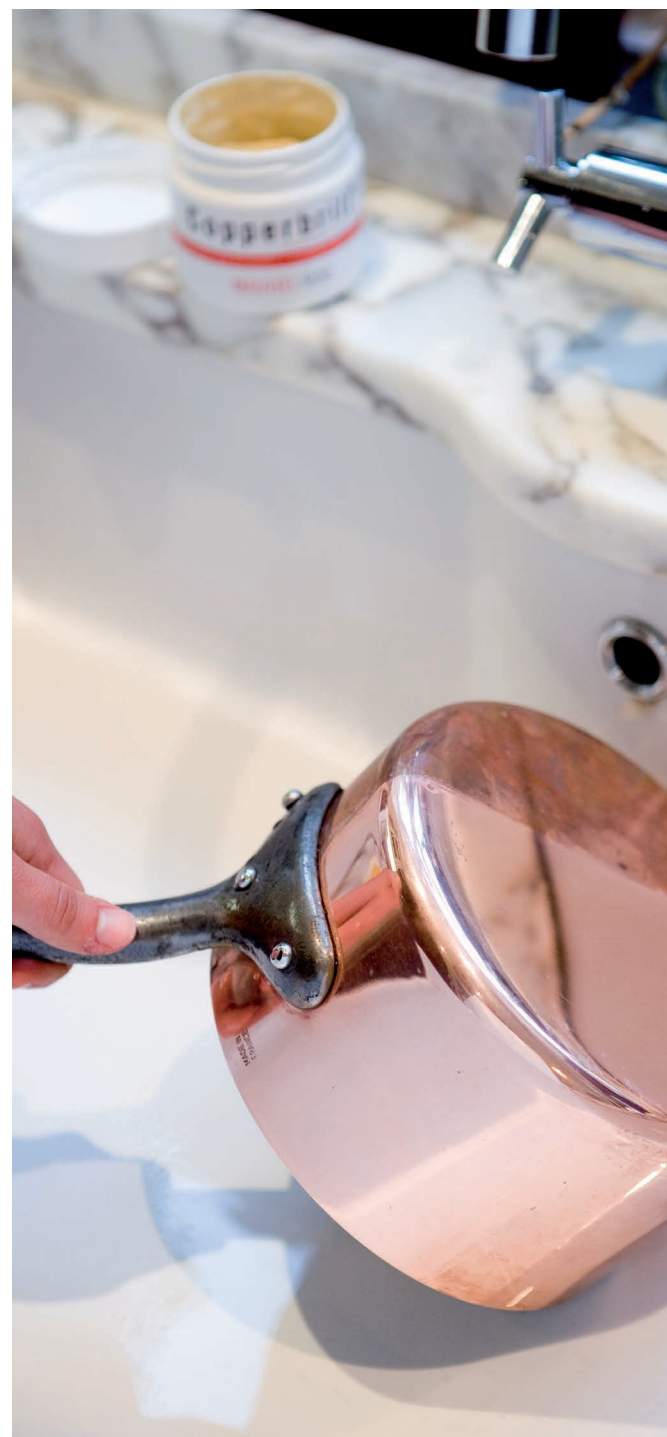
© Crédit photo : Didier Delmas



Copperbrill

Entretien du cuivre
Copper maintenance

2 MINUTES POUR UNE BRILLANCE PARFAITE
2 MINUTE CLEANING TIME!



Copperbrill

item	capacity liter / qt.	
2700.02	0.15	0.16
2700.03	1	1.1



Le cuivre se patinera dans le temps. Pour retrouver sa brillance originelle, utilisez la pâte d'entretien Copperbrill.

- Humidifiez votre ustensile en cuivre.
- A l'aide d'une éponge douce, appliquez une noix de Copperbrill sur votre ustensile.
- Frottez légèrement.
- Une fois l'éclat revenu, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

Copper will naturally darken without regular polishing. But at any time, you can use Copperbrill cleaner to recover the original shine.

- Start by rinsing your pan thoroughly.
- Using a soft sponge or cloth, apply a small amount of the Copperbrill paste to the pan.
- Wash the pan with the Copperbrill paste.
- Rinse with warm water after applying Copperbrill & dry with a soft cloth to polish.

M'6S

SPECIAL
INDUCTION

CUIVRE MULTICOUCHES X6 SPECIAL INDUCTION SPECIAL INDUCTION X6 COPPER MULTIPLY

L'impossible? Mauviel1830 l'a fait. Voici la dernière collection : M'6S.
Après des années de recherche, Mauviel1830 lance une collection complète d'ustensiles de cuisson en cuivre compatibles avec l'induction. Véritable prouesse technique, la collection M'6s se compose d'un matériau de 6 couches alliant inox, aluminium, inox et cuivre.
Emboutis dans la masse et sans fond rapporté, cette nouvelle technologie confère aux ustensiles M'6s une qualité de cuisson exceptionnelle et uniforme sur l'ensemble du produit. Désormais, le cuivre s'installe dans toutes les cuisines.

Impossible? Mauviel1830 did it. Here is the new collection : M'6S.
After years of research, Mauviel1830 launches a complete collection of copper utensils suitable for induction. A real technical feat, and without sandwich bottom, M'6s is made of 6 layers, combining, stainless steel, 3 successive layers of aluminium, stainless steel and an exterior layer copper. This alloy ensures a perfect conductivity, thanks to a rapid and uniform distribution of the heat, all over the product.

Compatible tous feux dont induction
Suitable for all types of stoves



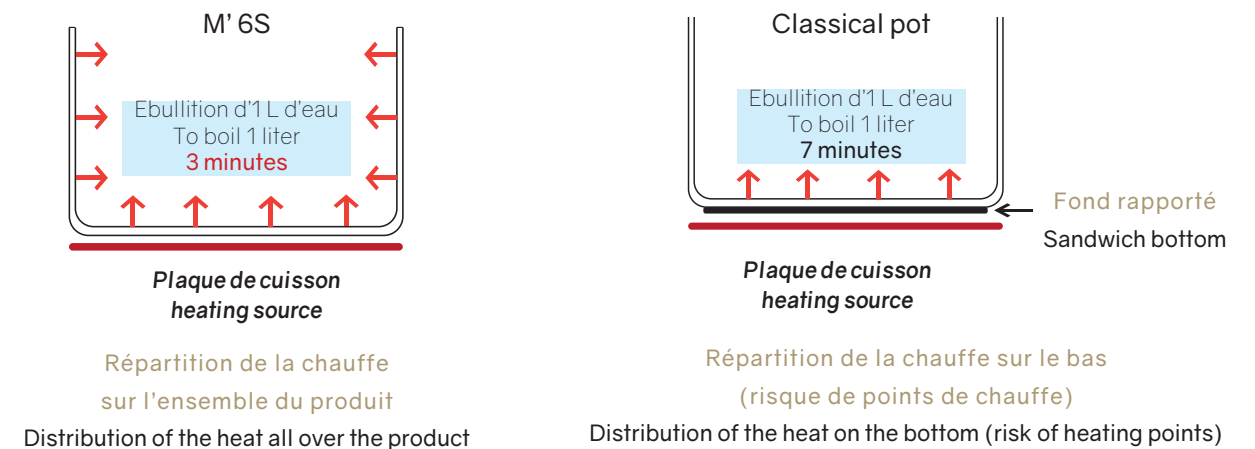
Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



TECHNOLOGIE

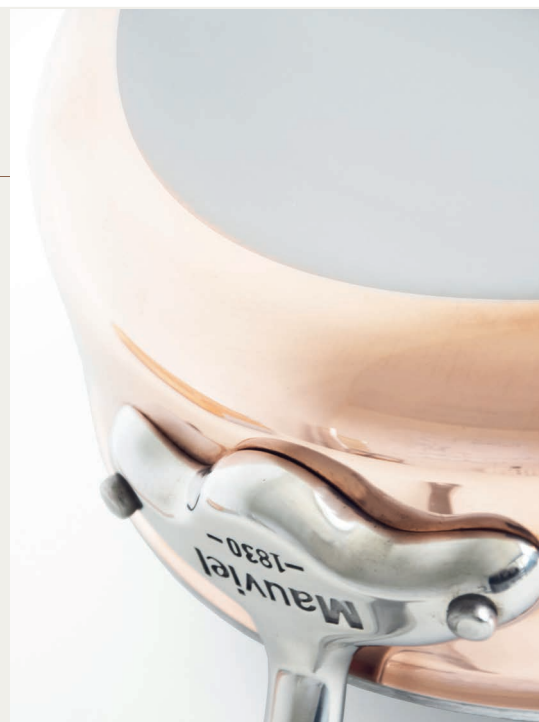
LA COLLECTION M'6S / M'6S COLLECTION

- ✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove
- ✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit
Rapid and uniform distribution of the heat all over the product
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating
- ✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove



M'6S

Epaisseur / Thickness	2,6 mm
Finition / finition	Bord verseur / Non drip edge
Extérieur / exterior	Poli / polished
Intérieur / interior	Acier inoxydable 18/10 18/10 stainless steel
Montures / handles	Fonte d'inox Cast stainless steel



M'6S

Le cuivre induction
Copper for induction

SPECIAL
INDUCTION

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051012	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
051014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
051016	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
051018	18 7	10 4	2,4 2,6
051020	20 8	11 4,3	3,3 3,6
051050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051013	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
051015	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
051017	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
051019	18 7	10 4	2,4 2,6
051021	20 8	11 4,3	3,3 3,6
051051	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051120	20 8	6 2,3	1,8 1,9
051124	24 9,5	7 2,75	3 3,2



Plat à sauter avec couvercle
Saute pan with lid
Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051121	20 8	6 2,3	1,8 1,9
051125	24 9,5	7 2,75	3 3,2



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051220	20 8	7 2,75	1,9 2
051224	24 9,5	8 3,15	3,3 3,5



Évasée bombée avec couvercle
Curved splayed saute pan with lid
Bauchige konische Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051221	20 8	7 2,75	1,9 2
051225	24 9,5	8 3,15	3,3 3,5





Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
051320	20 8	3 1,1
051326	26 10,2	4 1,5
051330	30 11,8	4,5 1,7



Poêle ronde, intérieur anti-adhésif
Round frying pan, non stick interior
Runde Pfanne, Inner anti haft

Revêtement Eclipse (voir p. 63)
Eclipse Non stick coating (see more p.63)
Eclipse Antihaft (p.63)

code item	diam. cm / in	height cm / in
054220	20 8	4 1,57
054226	26 10,2	4,9 1,92
054230	30 11,8	6 1,96



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
053025	24 9,5	8,5 3,3	3,4 3,6



TO COOK AND SERVE



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Cocotte mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
053121	20 8	11 4,3	3,4 3,6
053125	24 9,5	13 5,1	5,8 6,1

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
522120	20 8
522124	24 9,5



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner Copperbrill
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1



Couvercle / **Lid** / Deckel

code item	diam. cm / in
621812	12 4,8
621814	14 5,5
621816	16 6,3
621818	18 7
621820	20 8
621824	24 9,5



Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif ,
utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris
disponibles p.168

Very user-friendly when dealing with non-stick sur-
faces. It cannot scratch or damage non-stick cooking
pots and pans as metals spoons do. See all colors
p.168



M'Tradition

CUIVRE ÉTAMÉ COPPERTIN INSIDE

Fabriquée dans le respect d'un savoir-faire de près de deux siècles, la ligne M'Tradition est le reflet parfait de la tradition professionnelle des ustensiles Mauviel1830.

Elle se compose de pièces uniques par leur réalisation entièrement manuelle ; turbotières, braisières et poissonnières sont désormais les ultimes témoignages d'une tradition culinaire à la française, toujours portée par la maison normande. L'intérieur étamé crée une alchimie unique avec les aliments. L'étain contenu dans ce produit est exempt de plomb.

Manufactured for over a century of experience and "savoir-faire", the M'Tradition line embodies the tradition of professionalism of Mauviel cookware lines. The timeless product, manufactured using the very best raw material, keeps gaining value over the years. Copper is Mauviel's speciality. The M'tradition collection is universally known all over the world.

Compatible tous feux sauf induction

Suitable for all types of stoves except induction



Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended



M'Tradition

Épaisseur / Thickness

2,6 mm

Finition / finition

Bord droit / Straight edge

Extérieur / exterior

Cuivre martelé et poli
Hammered and polished copper

Intérieur / interior

Étamage par procédé traditionnel
Tinning by traditional process

122 Montures / handles

Bronze ou fonte d'innox
Bronze or cast stainless steel



Découvrez le savoir-faire de l'étamage

Discover a real knowledge : the tinning

Réétamez vos ustensiles en cuivre. Retin your copper cookware

Confiez nous votre ustensile, nous allons le restaurer. Voir p.57

Entrust your copper cookware, we will restore it. See p.57



© Crédit photo : Didier Delmas

M'Tradition

M'Tradition

Un savoir-faire ancestral
An ancestral know-how

Les icônes

Iconics

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



2^{EN}1

TO COOK AND SERVE



Braisière rectangulaire montures fonte d'inox couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with stainless steel handles and lid
Rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
215330	29 x 16 11,4 x 6,2	14 5,5	6,4 6,4

Braisière rectangulaire montures bronze couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with bronze handles and lid
Rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
215332	32 x 19 12,5 x 7,4	18 7	10,5 11,1
215336	36 x 21 14,1 x 8,2	20 8	14,4 15,2



Turbotière avec grille et couvercle
Turbot kettle with grid and lid
Buttpfanne mit Gitter und Deckel

code item	dimensions cm / in	height cm / in
216150	50 x 40 19,6 x 15,7	12 4,8



Turbotière avec grille et couvercle
Turbot kettle with grid and lid
Buttpfanne mit Gitter und Deckel

code item	dimensions cm / in	height cm / in
*111650	50 x 40 19,6 x 15,7	12 4,8

*non martelé / not hammered



© Crédit photo : Didier Delmas



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
284312	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
284314	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
284316	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
284318	18	7	10	4	2,5	2,7
284320	20	8	11	4,3	3,2	3,4
284324	24	9,5	13	5,1	6	6,4



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
284616*	16	6,3	6,5	2,5	1	1
284620*	20	8	8	3,15	1,9	2
284624*	24	9,5	9	3,5	3,1	3,3

*non martelé / not hammered



Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215124	24	9,5	13	5,5	5,8	6,1
215128	28	11	15	6,3	9,2	9,6
215132	32	12,5	17	7	13,6	14,3
215136	36	14,1	19	8	19,3	20,3
215145	45	17,7	23	9,5	36	38



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215224	24	9,5	7	3,5	3,7	3,9
215228	28	11	10	4	5,3	5,6
215232	32	12,5	12	4,8	10	10,6
215236	36	14,1	13	5,1	13	13,8



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
284516*	16	6,3	5	1,9	1	1,1
284520*	20	8	6	2,4	1,8	1,9
284524*	24	9,5	7	2,75	3	3,2
284528*	28	11	8	3,15	4,7	5,05

*non martelé / not hammered



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in		height cm / in	
286320*	20	8	4	1,5
286326*	26	10,2	4,9	1,9
286330*	30	11,8	6	1,9

*non martelé / not hammered

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in	
215535	35 x 25	13,5 x 9,8	41 x 26	16,1 x 10,2	6,8	2,75
215540	40 x 30	15,7 x 12	46 x 31	18,1 x 12,2	7,9	3,15
215545	45 x 35	17,7 x 13,5	51 x 36	20 x 14,7	8,1	3,15



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in		height cm / in	
*217712	12	4,8	2,5	0,9
*217716	16	6,3	3	1,1
*217720	20	8	3	1,1

*non martelé / not hammered



Bain à potage avec couvercle
Soup cooking pot with lid
Gemüsekochtopf mit Deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215718	18	7	23	9	6	6,4
215724	24	9,5	29	11,4	13	13,8



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
214824	24	9,5	24	9,5	9,5	9,5
214828	28	11	28	11	17	18
214832	32	12,5	32	12,5	25	26,6
214836	36	14,1	36	14,1	36	38
214840	40	15,7	40	15,7	50	53



Bain à potage avec robinet et couvercle
Soup station with tap and lid
Edelstahl Fishkessel mit deckel

code item	dimensions cm / in	
215725	24 19,5	



Poissonnière avec grille et couvercle
Fish kettle with grid and lid
 Fischkessel mit Gitter und Deckel

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
216045	45 x 11	17,7 x 4,3	12	4,7	3,8	4
216050	50 x 13	19,6 x 5,1	12	4,7	5,8	6,1
216060	60 x 15	23,6 x 5,9	12,8	5	10	10,5



Truitière avec grille et couvercle
Fish kettle for trout with grid and lid
 Fischkessel mit Gitter und Deckel

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
218440	40 15,7	14 5,5	5,6 5,9



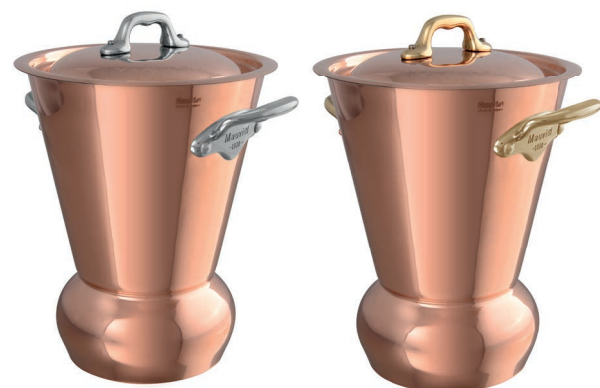
21^{EN}

TO COOK AND SERVE

Casserole "Pomme-anna"
"Pomme-anna" saucepan
 Kasserolle "Pomme-Anna"

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
214720*	20 8	7 2,75	2,2 2,3
214724*	24 9,5	8,5 3,3	3,8 4

*non martelé / not hammered



Pomme-vapeur
Steamed potatoes
 Kartoffeldünster

	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
Monture fonte d'innox / stainless steel handle / Griff aus edelstahl	*218315	16 6,3	21 8,2	2,7 2,9
Monture bronze / bronze handle / Griff aus bronze	*218317	16 6,3	21 8,2	2,7 2,9

*non martelé / not hammered

Les produits associés / Related products



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
 Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6



Pâte d'entretien pour le cuivre
Copper cleaner Copperbrill
 Pflegepaste für Kupfer Coppert

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1



© Crédit photo : Didier Delmas

M'Héritage

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL

Véritable innovation, la collection M'Héritage présente des modèles alliant 90% de cuivre et 10% d'inox 18/10, alliage qui confère à l'ustensile les avantages cumulés du cuivre et de l'inox : conductibilité thermique parfaite et entretien facile en font un bijou de technologie culinaire. Gamme parfaitement adaptée à une utilisation quotidienne, ses véritables prouesses techniques séduisent tous ceux qui l'utilisent, grands chefs comme novices. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. La collection se décline en deux épaisseurs, selon l'expertise de l'utilisateur : une épaisseur de 1,5 mm pour une utilisation classique proposée dans la ligne M'Héritage 150 et une épaisseur de 2 mm pour les professionnels avec la ligne M'Héritage 200.

True innovation, M'Héritage presents models combining 90% copper and 10% stainless steel 18/10, combination which confers the utensil, the cumulated advantages of copper and stainless steel: Perfect thermic conductivity and light maintenance makes it a gem, in culinary technologies. This range is perfectly adapted to daily use. Its true technical prowess seduces all those who use them, top chefs, alike novices. Polished copper associated to stainless steel, enhances the pleasure to cook. The collection is defined in two thicknesses, depending on user expertise: a thickness of 1,5 mm for a standard use (range M' 150) and a thickness of 2 mm for professionals (range M' 200).

Compatible tous feux sauf induction

Suitable for all types of stoves except induction



Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended

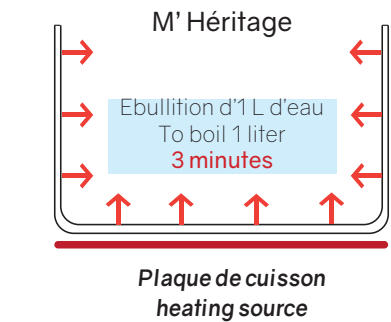


Scannez moi.
Scan me.

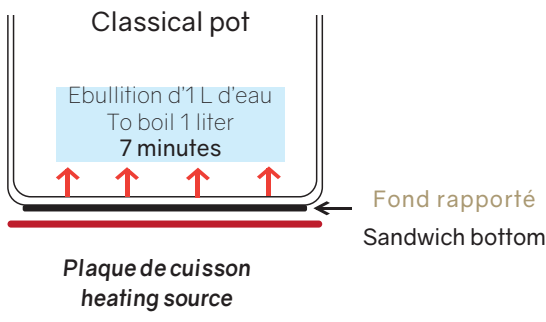
TECHNOLOGIE

LE CUIVRE DE MAUVIEL1830 / COPPER PRODUCTS BY MAUVIEL1830

- ✓ Le meilleur conducteur de chaleur après l'argent
- ✓ The best heat conductor after silver
- ✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit
- ✓ Rapid and uniform distribution of the heat all over the product
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating
- ✓ Une compatibilité sur tous les feux sauf l'induction / Suitable for all types of stoves except induction



Répartition de la chauffe
sur l'ensemble du produit
Distribution of the heat all over the product



Répartition de la chauffe sur le bas
(risque de points de chauffe)
Distribution of the heat on the bottom (risk of heating points)

	M'200	NOUVEAUTE NOVELTY	M'150
Epaisseur / Thickness	2 mm		1,5 mm
Finition / finition	Bord droit Straight edge		Bord droit Straight edge
Extérieur / exterior	Poli miroir Polished		Poli miroir polished
Intérieur / interior	Acier inoxydable 18/10 18/10 stainless steel		Acier inoxydable 18/10 18/10 stainless steel
Montures / handles	Bronze / Fonte Fonte / cast iron		Fonte d'inox / Cast stainless steel Fonte / Cast iron Bronze / bronze



M'200 CI

L'art de la perfection
The art of perfection

NOUVEAUTE
2021

2021
NOVELTY

EPAISSEUR 2MM / MONTURE FONTE
THICKNESS 2MM / CAST IRON HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691012	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
691014	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
691016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
691018	18 7	10 3,9	2,5 2,6
691020	20 8	11 4,3	3,1 3,3
691024	24 9,5	13 5,1	5,7 6,1



Casserole avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691013	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
691015	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
691017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
691019	18 7	10 3,9	2,5 2,6
691021	20 8	11 4,3	3,1 3,3
691025	24 9,5	13 5,1	5,7 6,1



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	litre / qt
691120	20 8	6 2,4	1,8 1,9
691124	24 9,5	7 2,75	3,1 3,2
691128*	28 11	8 3,15	4,9 5,2

* Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle
Saute pan with lid
Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691121	20 8	6 2,4	1,7 1,8
691125	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
691129*	28 11	10 3,9	5,7 6

* Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691220	20 8	8 3,15	1,9 2,1
691224	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Evasée bombée avec couvercle
Curved splayed saute pan with lid
Bauchige konische Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691221	20 8	8 3,15	1,9 2,1
691225	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



© Crédit photo : Didier Delmas



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
691320	20 8	3 1,1
691326	26 10,2	4 1,57
691330	30 11,8	4,5 1,7



Cocotte avec couvercle
Cocotte with slid
Bratentopf mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
693125	24 9,5	13 5,1	5,8 6,1
693129	28 11	15 5,9	9,2 9,7



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
692324	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
693025	24 9,5	7 2,75	3 3,2
693029	28 11	8 3,15	4,7 5



Sauteuse évasée avec couvercle
Splayed saute pan with lid
Konische Sauteuse Stärke

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
692325	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
650930	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6,3 2,3
650935	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
650940	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Plaque à rôtir avec rack
Rectangular roasting pan with rack
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
650936	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
650941	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34



Les produits associés / Related products



Couvercle , Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
650812	12 4,8
650814	14 5,5
650816	16 6,3
650818	18 7
650820	20 8
650824	24 9,5
650828	28 11



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6

Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill» / **Copper cleaner Copperbrill** / *Pflegepaste für Kupfer Copperbrill*

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1



M'200 B

L'art de la perfection
The art of perfection

EPAISSEUR 2MM / MONTURE BRONZE
THICKNESS 2MM / BRONZE HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
681012	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
681014	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
681016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
681018	18 7	10 3,9	2,5 2,6
681020	20 8	11 4,3	3,1 3,3
681024	24 9,5	13 5,1	5,7 6,1



Casserole avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
681013	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
681015	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
681017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
681019	18 7	10 3,9	2,5 2,6
681021	20 8	11 4,3	3,1 3,3
681025	24 9,5	13 5,1	5,7 6,1



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	litre / qt
681120	20 8	6 2,4	1,8 1,9
681124	24 9,5	7 2,75	3,1 3,2
681128*	28 11	8 3,15	4,9 5,2

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle
Saute pan with lid
Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
681121	20 8	6 2,4	1,7 1,8
681125	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
681129*	28 11	10 3,9	5,7 6

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle





Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
681220	20 8	8 3,15	1,9 2,1
681224	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Evasée bombée avec couvercle
Curved splayed saute pan with lid
Bauchige konische Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
681221	20 8	8 3,15	1,9 2,1
681225	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
673630	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
671935*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
671941*	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

* triply, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
682324	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Sauteuse évasée avec couvercle
Splayed saute pan with lid
Konische Sauteuse Stärke mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
682325	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7

Plaque à rôtir avec rack
Rectangular roasting pan with rack
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
671936	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
671940	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
681320	20 8	3 1,1
681326	26 10,2	4 1,57
681330	30 11,8	4,5 1,7



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
683025	24 9,5	7 2,75	2,9 3,1
683029	28 11	8 3,15	4,7 5



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner Copperbrill
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1

Couvercle , Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
680812	12 4,8
680814	14 5,5
680816	16 6,3
680818	18 7
680820	20 8
680824	24 9,5
680828	28 11



M'150 CI

L'art de la perfection
The art of perfection



EPAISSEUR 1,5MM / MONTURE FONTE
THICKNESS 1,5MM / CAST IRON HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
641014	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
641016	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
641018	18 7	10 3,9	2,5 2,6
641020	20 8	11 4,3	3,1 3,3

641050 Série de trois casseroles 16-18-20 cm
set of three saucepans 6,3 -7- 8 in



Casserole avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
641015	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
641017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
641019	18 7	10 3,9	2,5 2,6
691021	20 8	11 4,3	3,1 3,3

641060 Série de trois casseroles 16-18-20 cm
set of three saucepans 6,3 -7- 8 in



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
641120	20 8	6 2,3	1,8 1,9
641124	24 9,5	7 2,75	3 3,2
641128*	28 11	8 3,15	5,2 5,5

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle
Saute pan with lid
Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
641121	20 8	6 2,3	1,8 1,9
641125	24 9,5	7 2,75	3 3,2
641129*	28 11	8 3,15	5,2 5,5

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle





Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
641220	20 8	8 3,15	1,9 2,1
641224	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Evasée bombée avec couvercle
Curved splayed saute pan with lid
Bauchige konische Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
641221	20 8	8 3,15	1,9 2,1
641225	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Bain-marie porcelaine intérieur étamé
Bain-marie with porcelain insert tinned inside
Wasserbad mit Porzellaneinsatz Innenzeite verzinnt

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
640414	14 5,5	16 6,2	1,7 1,7



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
641320	20 8	3 1,1
641326	26 10,2	4 1,5
641330	30 11,8	4,5 1,7



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger bratentopf mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
643025	24 9,5	7 2,75	2,9 3,1
643029	28 11	8 3,15	5,4 5,7



* triply, alliage d'aluminium, inox et cuivre
aluminium, stainless steel and copper

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
650930	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6,3 2,3
650935	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
650940	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Plaque à rôtir avec rack
Rectangular roasting pan with rack
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
650936	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
650941	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Les produits associés / Related products



Cocotte avec couvercle
Stewpan with lid
Kasserolle mit griffe and deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
643125	24 9,5	13 5,1	5,8 6,1



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Kupferdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
643225	24 9,5	24 9,5	9,5 9,5



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Couvercle , Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
650812	12 4,8
650814	14 5,5
650816	16 6,3
650818	18 7
650820	20 8
650824	24 9,5
650828	28 11



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner Copperbrill
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1

M'150 B

L'art de la perfection
The art of perfection

EPAISSEUR 1,5MM / MONTURE BRONZE
THICKNESS 1,5MM / BRONZE HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672012	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
672014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
672016	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
672018	18 7	10 4	2,4 2,6
672020	20 8	11 4,3	3,3 3,6
672050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672013	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
672015	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
672017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
672019	18 7	10 3,9	2,5 2,6
672021	20 8	11 4,3	3,1 3,3
672060	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672316	16 6,3	5 1,9	1 1,1
672320	20 8	6 2,3	1,8 1,9
672324	24 9,5	7 2,75	3 3,2
672328*	28 11	8 3,1	5,2 5,5

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle
Saute pan with lid
Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672317	16 6,3	5 1,9	1 1,1
672321	20 8	6 2,3	1,8 1,9
672325	24 9,5	7 2,75	3 3,2
672329*	28 11	8 3,1	5,2 5,5

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



© Crédit photo : Didier Delmas



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
671216	16 6,3	6 2,4	1,1 1,2
671220	20 8	7 2,75	1,9 2
671224	24 9,5	8 3,15	3,3 3,5



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
672620	20 8	3 1,1
672626	26 10,2	4 1,5
672630	30 11,8	4,5 1,7



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Kasserolle mit griffe and deckel

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672212	12 4,8	7 2,55	0,7 0,8
672220	20 8	11 3,3	3,3 3,5
672224	24 9,5	13 5,1	5,8 6,1



Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid
Ovaler Bratentopf

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672120	20 8	9 3,5	2 2,1
672130	30 12	12,5 4,9	6,6 7



Évasée bombée avec couvercle
Curved splayed saute pan with lid
Bauchige konische sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
671217	16 6,3	6 2,4	1,1 1,2
671221	20 8	7 2,75	1,9 2
671225	24 9,5	8 3,15	3,3 3,5



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
672530	30 x 20 11,8 x 8	4 1,5
672535	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,7



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Sauteuse mit Griffe und Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
673320	20 8	6 2,3	1,72 1,8
673324	24 9,5	7 2,7	3 3,2
673328	28 11	8 3,1	5,4 5,7



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
673225	24 9,5	24 9,5	9,5 9,5



© Crédit Apinchofthisapinchofthat



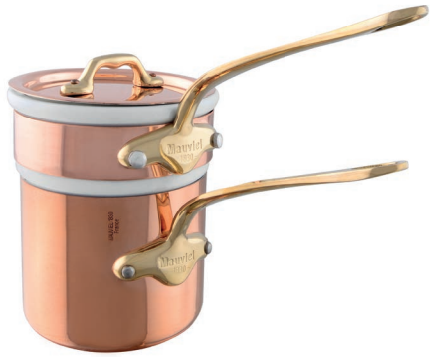
Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
672425	25	9,8	4	1,5
672430	30	11,8	4	1,5
672435	35	13,7	4,5	1,7
672440	40	15,7	6	3
672445	45	17,7	6	3



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	
672712	12	4,8	2,5 0,9
672716	16	6,3	3 1,1
672720	20	8	3 1,1
672726	26	10,2	4 1,5
672732	32	12,5	4,8 1,8



Bain-marie porcelaine intérieur étamé
Bain-marie with porcelain insert tinned inside
Wasserbad mit Porzellaneinsatz Innenzeite verzinnt

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
650412	12 4,8	10,5 4,1	0,9	0,9
650414	14 5,5	12,5 4,9	1,7	1,7



Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbad

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
570301	12 4,8	10,5 4,1	0,8	0,9
570302	14 5,5	12,5 4,9	1,5	1,6



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
673735	35 13,7	5 1,9	3,9 4,1



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
653530	30 11,8	2,5 0,9

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in	
673630	30 x 22	11,8 x 8,6	38 x 23	15 x 9	6	2,3
671935*	35 x 25	13,5 x 9,8	41 x 26	16,1 x 10,2	7	2,75
671941*	40 x 30	15,7 x 12	46 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34

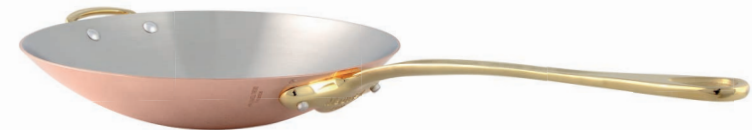
* triply, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper

Plaque à rôtir avec rack
Rectangular roasting pan with rack
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in	
671936	35 x 25	13,5 x 9,1	41 x 26	16,1 x 10,2	7,2	2,75
671040	40 x 30	15,7 x 11,8	46 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34



Les produits associés / Related products



Poêle chinoise «wok»
Wok
Wok

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
673230	30 11,8	6 2,3	2,7 2,9



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code item	diam. cm / in
352224	24 9,5

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
352120	20 8
352124	24 9,5



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7

Retrouvez les minis p.32 / See minis p.32



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6



Couvercle / Lid / Deckel

code item	diam. cm / in
652912	12 4,8
652914	14 5,5
652916	16 6,3
652918	18 7
652920	20 8
652924	24 9,5
652928	28 11



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner Copperbrill
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code item	cap. litre / qt	
270002	0,150	0,16
270003	1	1,1

M'150 S

L'art de la perfection
The art of perfection

EPAISSEUR 1,5MM / MONTURE FONTE D'INOX
THICKNESS 1,5MM / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611012	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
611014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
611016	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
611018	18 7	10 4	2,4 2,6
611020	20 8	11 4,3	3,3 3,6
611050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Casserole avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611013	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
611015	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
611017	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
611019	18 7	10 3,9	2,5 2,6
611021	20 8	11 4,3	3,1 3,3
611060	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Sauté pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611116	16 6,3	5 1,9	1 1,1
611120	20 8	6 2,1	1,8 1,9
611124	24 9,5	7 2,75	3,1 3,2
611128*	28 11	8 3,15	4,9 5,2

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



Plat à sauter avec couvercle
Sauté pan with lid
Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611117	16 6,3	5 1,9	1 1,1
611121	20 8	6 2,1	1,8 1,9
611125	24 9,5	7 2,75	3,1 3,2
611129*	28 11	8 3,15	4,9 5,2

*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle





Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height		cap. litre / qt	
611216	16 6,3	6	2,4	1,1	1,1
611220	20 8	7	2,75	1,9	2,1
611224	24 9,5	8	3,15	3,1	3,3



Evasée bombée avec couvercle
Curved splayed saute pan with lid
Bauchige konische Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height		cap. litre / qt	
611217	16 6,3	6	2,4	1,1	1,1
611221	20 8	7	2,75	1,9	2,1
611225	24 9,5	8	3,15	3,1	3,3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	
611320	20 8	3	1,1
611326	26 10,2	4,8	1,88
611330	30 11,8	4,9	1,9



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
611935	35 x 23 13,5 x 9,1	4,2 1,65



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
612030	30 12	2,3 0,9



Cocotte avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in		cap. litre / qt	
613113	12 4,8	7	2,5	0,7	0,8
613121	20 8	11	4,3	3,3	3,6
613125	24 9,5	13,5	5,3	5,8	6,1



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in		cap. litre / qt	
613025	24 9,5	24	9,5	11	11,7
613029	28 11	8	3,1	5,1	5,4

21^{EN}

TO COOK AND SERVE



© Crédit photo Joann Pai - Restaurant le Belleza



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
613225	24 9,5	24 9,5	9,5 9,5



Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid
Ovaler Bratentopf

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
613320	20 8	9 3,5	2 2,1
613330	30 12	12,5 4,9	6,6 7

21
TO COOK AND SERVE



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
611730	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
601735*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
601741*	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

* triply, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper

Plaque à rôtir avec rack
Rectangular roasting pan with rack
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
601736*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
601740*	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
612712	12 4,8	2,5 0,9
612716	16 6,3	3 1,1
612720	20 8	3 1,1
612726	26 10,2	4 1,5
612732	32 12,5	4,8 1,8

21
TO COOK AND SERVE



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
612425	25 9,8	4 1,5
612430	30 11,8	4 1,5
612435	35 13,7	4,5 1,7



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
613735	35 13,7	5 1,9	3,8 4



Bain Marie porcelaine intérieur étamé
Bain Marie with porcelain insert tinned inside
Wasserbod mit porzlaneinsatz Innenseite verzinnt

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
610412	12 4,8	16 6,2	0,8 0,9

Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbald

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
570301	12 4,8	10,5 4,1	0,8 0,9
570302	14 5,5	12,5 4,9	1,5 1,6



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert
code item diam. cm / in
522224 24 | 9,5
Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz
code item diam. cm / in
522120 20 | 8
522124 24 | 9,5



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
611812	12 4,8
611814	14 5,5
611816	16 6,3
611818	18 7
611820	20 8
611824	24 9,5
611828	28 11



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner Copperbrill
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1



Couvercle universel en cuivre
Universal copper lid
Vielseitiges Deckel

code item	diam. cm / in
619925	24 9,5
619929	28 11



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6

M'Passion

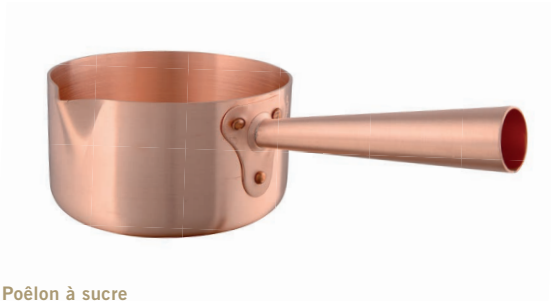
La pâtisserie, histoire de partage
Cake making, a history of sharing

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

Les plus grands pâtissiers en ont fait leur collection de cœur. Pour le meilleur et pour la gourmandise. Les ustensiles en cuivre brut sont à utiliser pour des préparations sucrées. La composition et l'excellente conductibilité thermique du cuivre offrent une meilleure agglomération de la pectine pour former un liant naturel. Un matériau idéal pour la caramélisation qui permet également de lier naturellement les préparations sucrées comme les confitures ou vos blancs d'oeufs. Le matériau indispensable pour tous les gourmets.

The top chefs in cake making call it their beloved collection. For the best and for the fondness of food. Raw copper is to be used only for sweet preparations. Excellent conductor of heat, raw copper allows a rapid evaporation of moisture from the fruit which is necessary for ideal setting consistency, ideal for all jams and for egg whites. The benefit of copper is also the caramelization of sweet preparations. The essential material for all gourmets.

Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
219412	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
219414	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
219416	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
219418	18	7	10	4	2,5	2,7
219420	20	8	11	4,3	3,5	3,7



Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
219402	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9



Poêlon à zabagliones
Zabagliones
Zambaione-Schüssel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
219516	16	6,3	12	2,75	1,6	1,7



© Crédit photo : Didier Delmas



Bassine à confiture lisse monture Bronze
Not hammered jam pan bronze handle
Glatt Konfitüreschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
211330	30 11,8	10 4	5,9 6,3
211336	36 14,1	12 4,8	9 9,5



Bassine à confiture lisse monture fonte d'inox
Not hammered jam pan cast stainless steel handle
Glatt Konfitüreschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
451300	30 11,8	10 4	5,9 6,3
451350	36 14,1	12 4,8	9 9,5



Bassine à confiture lisse monture fonte
Not hammered jam pan cast iron handle
Glatt Konfitüreschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
441300	30 11,8	10 4	5,9 6,3
441350	36 14,1	12 4,8	9 9,5



Bassine à confiture inox compatible induction
Stainless steel jam pan special induction
Edelstahl Konfitüreschüssel für Induktion

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
524536	36 14,1	12 4,8	9,5 9,5

Bassine à confiture martelée monture bronze
Hammered jam pan bronze handle
Gehämmert Konfitüreschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219336	36 14,1	12 4,8	9 9,5
219340	40 15,7	14 5,5	13,8 14,6
219344	44 17,3	15 5,9	16,5 17,4



Entonnoir à confiture inox
Stainless steel jam funnel
Konfitüre Trichter - Edelstahl

code item	diam. cm / in	height cm / in
448002	13 5,1	6 2,3



Moule canelé intérieur étamé, épaisseur 1mm
"Canelé" mold tinned interior, thickness 1mm
"Canelé" Form Innen verzinkt, Stärke 1mm

code item	diam. cm / in	height cm / in
418045	4,5 1,5	4,5 1,5
418055	5,5 2,1	5,5 2,1



Louche
Ladle
Schöpflöffel

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
270505	9 3,5	0,19 0,2



Ecumoire
Skimmer
Schöaumlöffel

code item	diam. cm / in
270504	14x10 5,5x4





Moule tatin avec oreillons intérieur étamé
"Tatin" tart mold with ears tin inside
Apfelkuchenform "tatin" mit verzinnter

code item	diam. cm / in	height cm / in
219625	24 9,5	4 1,5
219629	28 11	5 1,9
219633	32 12,5	5 1,9



Moule tatin avec oreillons intérieur inox
"Tatin" tart with ears stainless steel interior
Apfelkuchenform "tatin" innen aus Edelstahl

code item	diam. cm / in	height cm / in
525428	28 11	5 1,9



Bassine à blanc d'œuf avec anneau en cuivre
Bowl for egg white with copper ring
Eiweisschüssel mit Küpfer Ring

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219120	20 8	11 4,3	2,45 2,6
219124	24 9,5	12 5,1	3,6 3,8
219126	26 10,2	13 5,5	4,8 5,1
219130	30 11,8	15 5,9	7,3 7,8
219135	35 13,7	17,5 7	8 8,5
219140	40 15,7	20 8	15,8 16,7



Bassine à blanc d'œuf monture bronze
Bowl for egg white with bronze handles
Eiweisschüssel mit Griffe

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219101	26 10	13 5,5	4,6 4,9
219102	30 11,8	15 5,9	7,2 7,6
219103	35 13,7	18 7	8 8,4
219104	40 15,7	20 8	15,8 16,7



Support inox pour bassine 1/2 sphérique
Stainless steel support for beating bowl
Rostfrei Edelstahl Stativ für runde Kuchenschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in
591500	24 9,5	11 4,3



Bassine à sirop monture bronze
Syrup pan with bronze handles
Sirupschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219226	26 10,2	13 5,5	4,65 4,9
219230	30 11,8	15 5,9	7,2 7,6
219235	35 13,7	18 7	8 8,4



Casserolette à flamber avec bec verseur et long manche
Small saucepan with long handle
Kleine Kasserolle mit lang Stiel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
652803	9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold
Soufflé töpf

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
601008	8 3,1	4,5 1,7	0,3 0,4



© Crédit photo Jean-Michel Coulier

Pour de bonnes crêpes / To cook delicious pancakes



Poêle à crêpes cuivre monture bronze
Copper with bronze handle crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
653530	30 11,8	2,5 0,9



Poêle à crêpes cuivre monture fonte d'incox
Copper with stainless steel handle crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
612030	30 12	2,3 0,9



Poêle à crêpes inox avec revêtement anti-adhésif
Crepes pan non stick interior
Crêpe Pfanne inner-antihft

code item	diam. cm / in	height cm / in
524030	30 11,8	2,3 0,9

Revêtement Eclipse (voir p. 61)
Eclipse Non stick coating (see more p.61)
Eclipse Antihft (p.61)

Sans PFOA
Free PFOA



Poêle à blinis inox intérieur anti-adhésif
Stainless steel blinis pan, non stick interior
Blinis Pfanne, Inner anti haft

code item	diam. cm / in	height cm / in
511313	12 8	1,5 0,6



Sans PFOA
Free PFOA

Poêle à crêpes aluminium anodisé noir
Black anodized aluminum crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
862030	30 11,8	2,5 0,9

Revêtement Eclipse (voir p. 61)
Eclipse Non stick coating (see more p.61)
Eclipse Antihft (p.61)



Poêle à crêpes tôle d'acier noire
Black steel crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
365320	20 8	1,5 0,6
365324	24 9,5	1,5 0,6



Poêle à blinis tôle d'acier noire
Black steel blinis pan
Blinis Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
365212	12 8	1,5 0,6



Un bain-marie pour un bon chocolat chaud
A bain-marie for a wonderful hot cocoa



M'Cook

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520412	12 4,8	10,5 4,1	0,9 0,9
520414	14 5,5	12,5 4,9	1,7 1,7



M150 S

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
610412	12 4,8	16 6,2	0,9 0,9



M'150 B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
650412	12 4,8	16 6,2	0,8 0,9
650414	14 5,5	16 6,2	1,7 1,7



M'150 CI

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
640414	14 5,5	16 6,2	1,7 1,7

M'Passion

La pâtisserie, histoire de partage
Cake making, a history of sharing

TOLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF

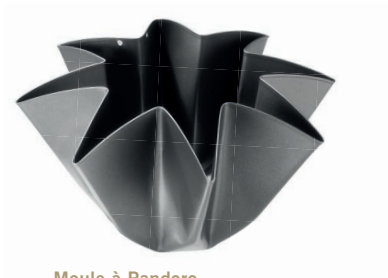
NON STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE

Un moule Mauviel est le mariage de tôle d'acier et d'un revêtement intérieur-extérieur anti-adhésif. Il assure une excellente anti-adhérence et une très bonne résistance à l'abrasion. Une épaisseur d'1 mm sur l'ensemble de l'ustensile assure la qualité professionnelle d'un moule Mauviel.

A Mauviel mold is the association of black steel and a coat of non-stick inside and outside. It guarantees an excellent non-adhesion and an excellent abrasion resistance. 1 mm thickness, on the whole utensil ensures professional quality.

Lavage à la main conseillé

Handwashing recommended



Moule à Pandoro
"Pandoro" mold
"Pandoro" Form

code item	diam. cm / in
712525	25 9,8



Moule à gâteau haut
High cake mold
Große Pfannekuchen

code item	height cm / in	cap. litre / qt
712222	22 8,6	2,6 2,7



Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

code item	diam. cm / in
712126	26 10,2



© Crédit photo : Didier Delmas



Moule à cake
Cake mold
Getriebene könikskuchen Form

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
710218	18 x 10	7 x 3,9	8	3,15
710222	22 x 11	8,6 x 4,3	10	3,9
710226	26 x 12	10,2 x 4,8	11,5	4,5
710230	30 x 13	11,8 x 5,3	13	5,1



Moule à savarin
“Savarin” mold
“Savarin” Form

code item	diam. cm / in
710524	24 9,4



Moule à manqué
“Manqué” mold
“Manqué” Form

code item	diam. cm / in
710824	24 9,4
710828	28 11



Plaque ronde
Round mold
Runder Form

code item	diam. cm / in
712032	32 12,5



Moule à baguettes
“Baguettes” mold
“Baguette” Form

code item	3 baguettes
--------------	-------------



Moule à kougloff
“Kougloff” mold
“Kougloff” Form

code item	diam. cm / in
710324	24 9,4



Moule à Charlotte
“Charlotte” mold
“Charlotte” Form

code item	diam. cm / in	height cm / in
710118	18 7,1	10 3,9



Moule à brioche
Brioche mold
Brioche form

code item	diam. cm / in
710422	22 8,6



Moule à tarte fond amovible
“Tart” mold with removable base
Obsttortenform - Hebeboden

code item	diam.
710924	24 9,4
710928	28 11
710930	30 11,8



Moule à tarte
“Tart” mold
Obsttortenform

code item	diam. cm / in
710710	10 3,9
710724	24 9,4
710728	28 11,0



Plaque à muffins
Muffins mold
Muffins form

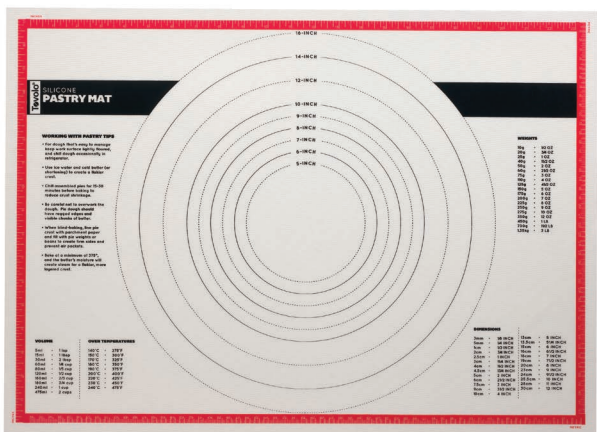
code item	12 muffins
--------------	------------



Plaque à madeleines
“Madeleines” mold
“Madeleines” Form

code item	6 madeleines
711206	12 madeleines
711214	24 madeleines
711224	

Les produits associés / Related products



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobрил"
Stainless cleaner "Inobрил"

code item	cap. litre / qt
570002	0,15 0,16



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner "Inobрил"

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1

T81.2746
CUP CAKE SILICONE /
CUPCAKE SPATULA

T80.9925
SET 3 SPATULES NOEL
SET OF 3 MINI
20 cm x 2,5 cm
7,8 in x 1 in

T 81.1930 (18X25)
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
BOX WITH 10 UNITS

T 81.1916 (16,5X11,6)
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
BOX WITH 10 UNITS

Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbald

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
570301	12 4,8	10,5 4,1	0,8 0,9
570302	14 5,5	12,5 4,9	1,5 1,6

Les spatules et cuillères Mauviel1830 offrent un accès facile à tous les coins et rebords. Tête amovible en silicone lavable au lave-vaisselle. Lavage à la main du manche en bois recommandé.

Edges are tapered to a sharp point to scrape sides clean. Dishwasher safe for detachable silicon head. Handwashing recommended for the wooden handle.

T81.2753
SET DE 2 MINI /
SET OF 2 MINI
20 cm x 2,5 cm
7,8 in x 1 in

Accessoires

Parce que tout ne se passe pas en cuisine
On the dining table

CUIVRE, ALUMINIUM, INOX / COPPER, ALUMINUM, STAINLESS STEEL

L'équipe de Mauviel1830 a depuis toujours accordé une importance majeure à l'esthétisme de ses produits et confère autant d'importance à la performance de ses ustensiles qu'à leur ligne et à leur ergonomie. L'outil parfait est doté d'un style, d'une maniabilité et d'une performance inégalée : ce sont ces qualités associées qui le rende essentiel. Ainsi, sur un fourneau, en préparation ou sur une table dressée, il excelle.

The team at Mauviel 1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics. The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential.

Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.

The service in restaurant dining-rooms does not take second place, at Mauviel 1830, it has pride of place.



Pochon à crochet
Pochon à crochet
Pochon à crochet

code item	diam. cm / in
162720	20 8



Entonnoir à boudin
Funnel
Embudo

code item	diam. cm	height cm / in
168525	18 7	24 9,5



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
590435	32 12,5
590440	40 15,7



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22 8,6



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



Support inox pour bassine 1/2 sphérique
Stainless steel support for beating bowl
Rostfrei Edelstahl Stativ für runde Kuchenschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in
591500	24 9,5	11 4,3



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

code item	diam. cm / in	height cm / in
160401	20 7,8	20 7,8



Penderie cuivre manche laiton comprenant :
une tringle, une écumoire, une louche,
une fourchette à viande, une cuillère à ragoût
et une cuillère à sauce.
Copper support brass handle / 6 pieces
Kupferservice / 6 Teilig

code item
270501



Lot de 6 fourchettes à fondue
6 fondue forks

code item
271902



Gel feu pour réchaud (6 pots)
Alcohol burnet (6 pots)
Alkoholbrenner
code
item

271610



Louche
Ladle
Schöpflöffel

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
270505	9 3,5	0,19 0,2



Casserolette à flamber avec bec verseur et long manche
Small saucepan with long handle
Kleine Kasserolle mit lang Stiel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
652803	9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Ecumoire
Skimmer
Schöaumlöffel

code item	diam. cm / in
270504	14x10 5,5x4



Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbald

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
570301	12 4,8	10,5 4,1	0,8 0,9
570302	14 5,5	12,5 4,9	1,5 1,6



code <i>item</i>	
999923	Pot en cuivre brossé
999924	Pot en aluminium martelé
999925	Pot en cuivre martelé



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»
Copper cleaner Copperbrill
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code item	cap. litre / qt
270002	0,150 0,16
270003	1 1,1



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobril"
Stainless cleaner "Inobril"
Pflegepaste für Edelstahl "Inobril"

code item	cap. litre / qt
570002	0,150 0,16

COLLECTIONS

LA MAISON
MAUVIEL1830



La maison Mauviel1830

Des produits définitivement design
Definitely design products

La manufacture Mauviel1830 pousse les portes et explore de nouveaux horizons. Pour que chaque espace extérieur soit propice à des moments de détente, Mauviel1830 affirme son élégance en proposant une première collection de cache-pots en aluminium, parce qu'il pousse plus de choses dans un jardin qu'on a semé.

Because everyone organizes their kitchen differently, from the creation of dishes to the utensils used, the team Mauviel 1830 has invested all its know-how, to "cooking", not only for the professionals but also, the lovers of tastes and flavors.

Because gastronomy imposes specific rules and regulations, because each chef evokes novelties in cooking differently, presenting differently, and progress towards new ways of eating the product, Valérie Le Guern Gilbert, has opted to follow her famous partners and bet on the future: present new utensils, adapted and redesigned to answer the envies of the moment.



Cache pot en aluminium martelé
Hammered aluminum outdoor pot

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
210009	30	11,8	35	13,7
210010	25	9,8	50	19,6

Cache pot en aluminium brossé
Brushed aluminum outdoor pot

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
210064	25	9,8	50	19,6
210065	30	11,8	35	13,7

Casier à bouteilles / Bac à aromate
Bottle crate / herbs crate

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
210016	55 x 11	21,6x4,3	17,5	6,8



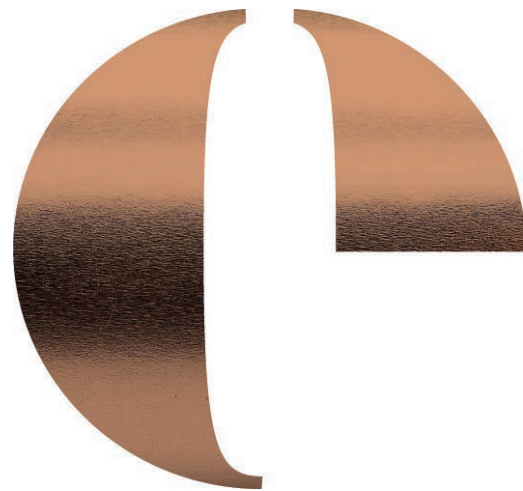
Evolution

Des produits définitivement design
Definitely design products

« Evolution » est une nouvelle marque française d'ustensiles de cuisine basée en Normandie, créée par Vincent Le Guern et designée par Alain Gilles. La marque propose une première collection de quatre produits innovants, frais et rassurants, basée sur une riche histoire de tradition culinaire française et européenne. Au travers de formes sensuelles et graphiques, elle propose des produits aux fonctionnalités innovantes en accord avec nos modes et rythmes de vies contemporaines et conçus pour durer dans le temps. Trois produits de la gamme sont édités en finition cuivrée en collaboration avec la marque historique française Mauviel 1830, un rappel de la grande tradition Mauviel1830.

Because everyone organizes their kitchen differently, from the creation of dishes to the utensils used, the team Mauviel 1830 has invested all its know-how, to "cooking", not only for the professionals but also, the lovers of tastes and flavors.

Because gastronomy imposes specific rules and regulations, because each chef evokes novelties in cooking differently, presenting differently, and progress towards new ways of eating the product, Valérie Le Guern Gilbert, has opted to follow her famous partners and bet on the future: present new utensils, adapted and redesigned to answer the envies of the moment.



evolution



Undercover

Format total / total format : 10 x 9,5 x 34 cm
 Carafe seule / Glass carafe : ø 9,5 x 27 cm
 Contenance / capacity: 1,2L
 Matières : verre, ABS finition soft touch
 Materials : glass , ABS soft touch
 Couleur bleue / blue color : Ref E201103



All on board

Format total / total format : 25,5 x 46 x 3,7 cm
 Planche à découper / Chopping board : 25 x 33 x 3,2 cm
 Pelle / Spoon : 25,5 x 42 x 3,7 cm
 Matières : chêne, PP, TPE
 Materials : oak, PP, TPE
 Couleur vert / green color : Ref E301204
 Couleur gris clair / light grey : Ref E 301205



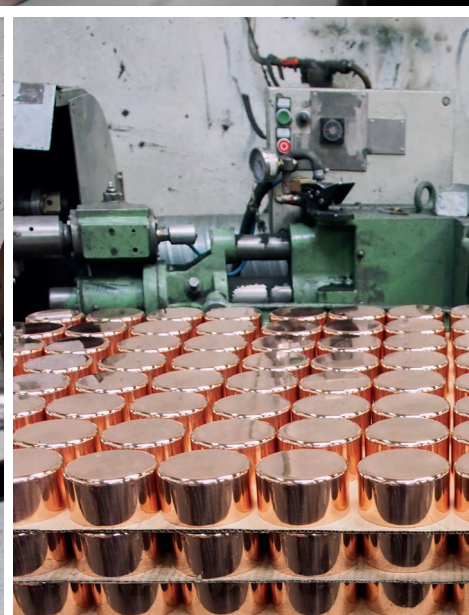
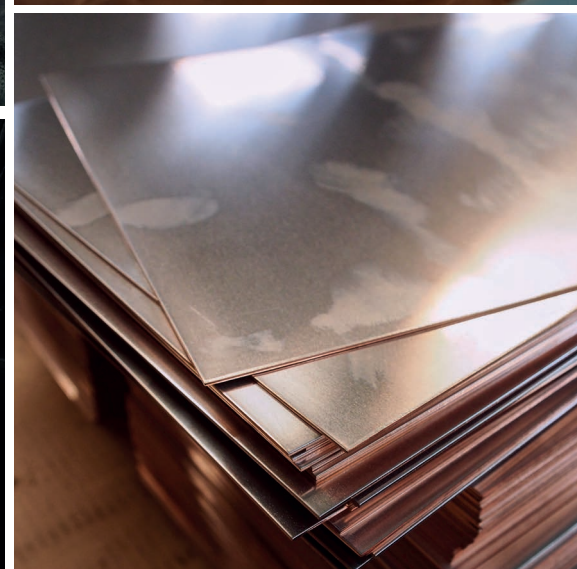
Hot stuff !

Format / format : 8,5 x 7,7 x 17 cm
 Graphisme / Dial : ø 9,5 x 27 cm
 Matières : verre, ABS finition soft touch, verre, métal
 Materials : glass , ABS soft touch finish, glass, metal
 Couleur rouge / red color : Ref E301306
 Couleur anthracite / anthracite: Ref E 301302



Madame is Served

Format sur pot / Format on cup : ø 32 x 20 cm
 Format fermé / Format closed : ø 32 x 20 cm
 Plateau en céramique / Ceramic plate : ø 28 cm
 Matières : céramique, ABS finition soft touch, silicone
 Materials : Ceramic, ABS soft touch, silicon
 Couleur rose / Pink color : Ref E201001



Mauviel 1830®

47 route de Caen
50800 Villedieu les Poêles - Normandie - France
www.mauviel.com

Suivez-nous / Follow us





Mauviel 1830®

www.mauviel.com - Normandie - France

Tel : +33 (0)2 33 61 00 31 - mauviel@mauviel.com

