

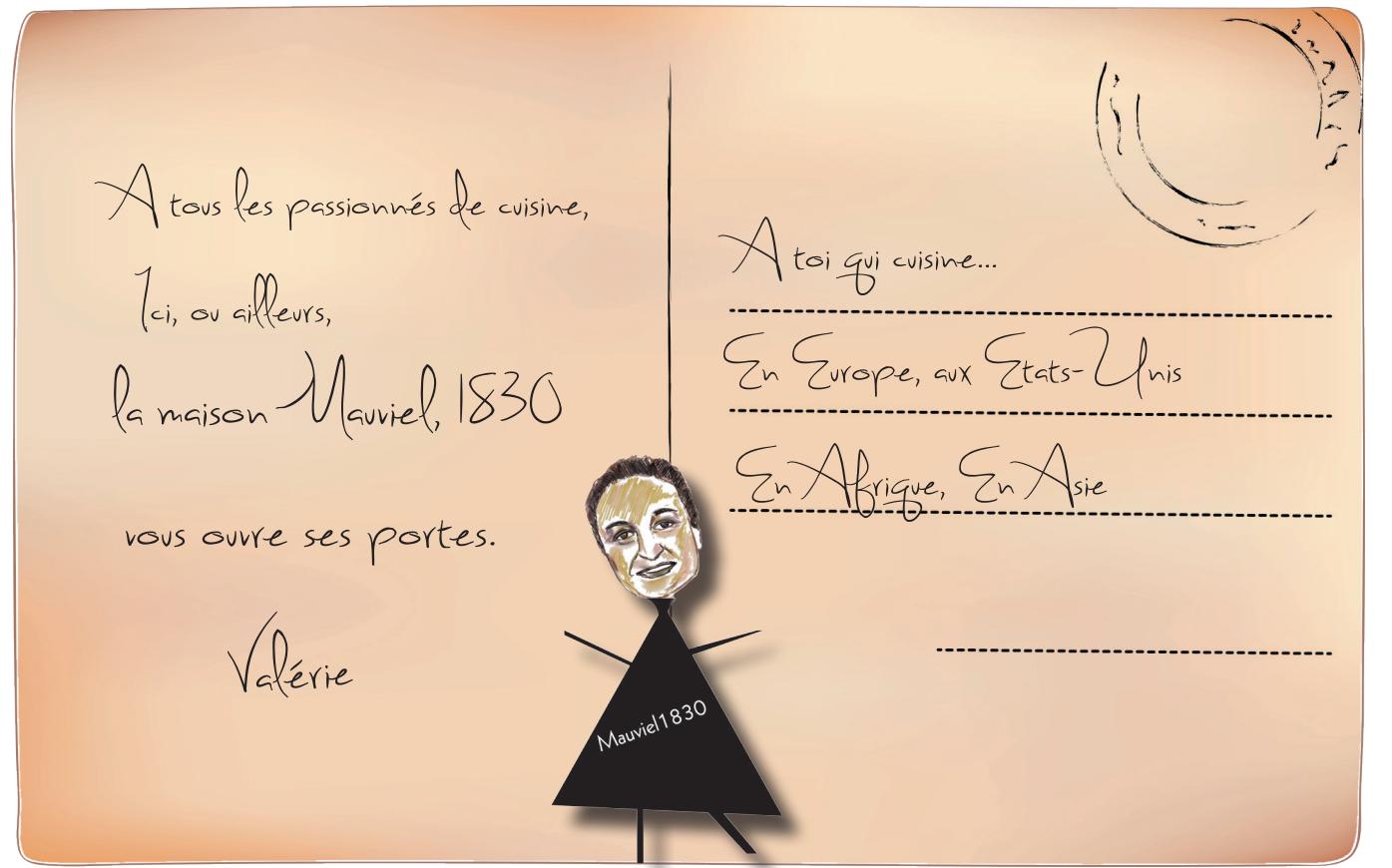
Mauviel 1830®

DE LA PASSION, NAÎT L'EXCEPTION.



©Philippe Vaurès Santamaria

BIENVENUE DANS L'UNIVERS MAUVIEL 1830



2

UNE HISTOIRE DE PASSION DEPUIS 1830

De la Passion naît l'exception... Telle est la devise de Mauviel 1830.

Plus qu'une devise, plus qu'une passion,

Une Vie entière...

Notre raison de vivre, s'appuie sur la transmission et le partage de notre savoir faire.

Un peu comme un chef dans la réalisation d'un mets, nous avons tous les ingrédients.

Et nous fabriquons pour vous.

Parce que nous aimons notre métier.

From passion comes exception.

More than a signature, these words tell the story of our family, our firm.

Our reason for living, is based on the transmission and sharing our expertise.

Like a chef in the cooking of a dish, we have all the ingredients.

And we manufacture for you.

Because we love our job.

VALÉRIE
LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION

3

M A U V I E L



GENERATIONS

QUALITÉ, CRÉATIVITÉ, LONGÉVITÉ:
4 VOICI L'ADN DE MAUVIEL 1830

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 (18 ans), Eliott (12 ans) et Carla (16ans), tous les trois de la 8ème génération, puis Michelle Le Guern et Jean-Marie Le guern (6me génération).



QUALITY, CREATIVITY, DURABILITY:
5 HERE IS THE MAUVIEL 1830 DNA

The factory produces thousands of high-end products for professionals and domestic. The products quality conquered many countries. But we are proud to note that Mauviel 1830 is still a family and Norman company.
Here are the three generations:

From left to the right : Valérie Le Guern Gilbert (7th generation), Victor (18 y.o.), Eliott (12 y.o.) and Carla (16 y.o.), all three represent the 8th generation, then Michelle Le Guern et Jean-Marie Le guern (6th generation).

2016, MAUVIEL, LE GOÛT DU VOYAGE

L'UNIVERS MAUVIEL1830

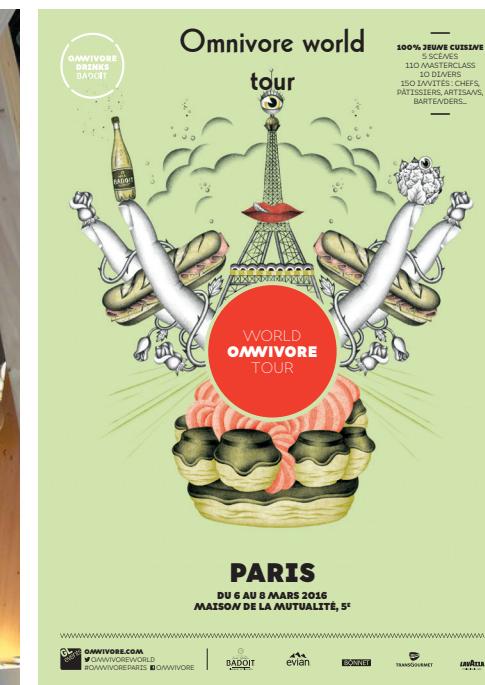
WWW.MAUVEL.COM



6



Ce festival culinaire, en plein cœur de Paris réunit 18 chefs de renom pour des ateliers, dégustations et démonstrations!



Eblouissant, l'immense plafond du Pavillon Français fut constellé de 370 ustensiles Mauviel1830 formant ainsi une sculpture aussi impressionnante qu'inattendue.

Consacré à la cuisine contemporaine, le festival Omnivore fait le tour du Monde en passant par Shangaï, Moscou, Montréal, Londres, Istanbul, New-York et Paris!



La Gastronomie dans les Champs !
Le rendez-vous incontournable des normands pour un moment de partage musical et gastronomique!

Gault&Millau

Depuis trois ans, Mauviel 1830 équipe les étapes du Gault et Millau tour, réunissant chefs connus et nouveaux talents autour d'événements gastronomiques.



7

Plus de 1500 chefs sur 5 continents célèbrent la gastronomie française.



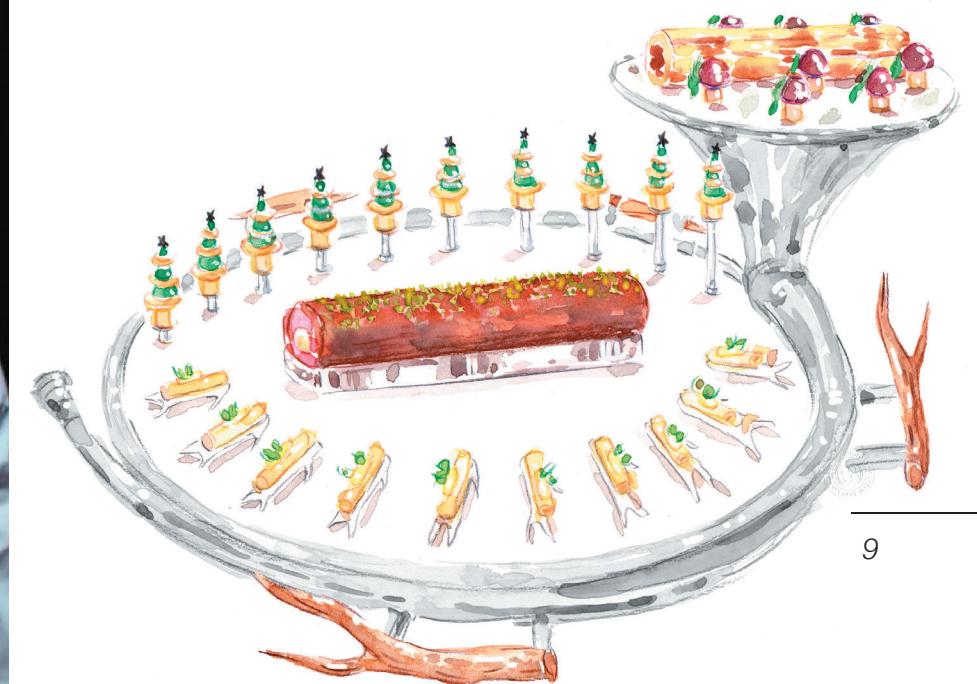
BOCUSE D'OR MAIN SPONSOR®



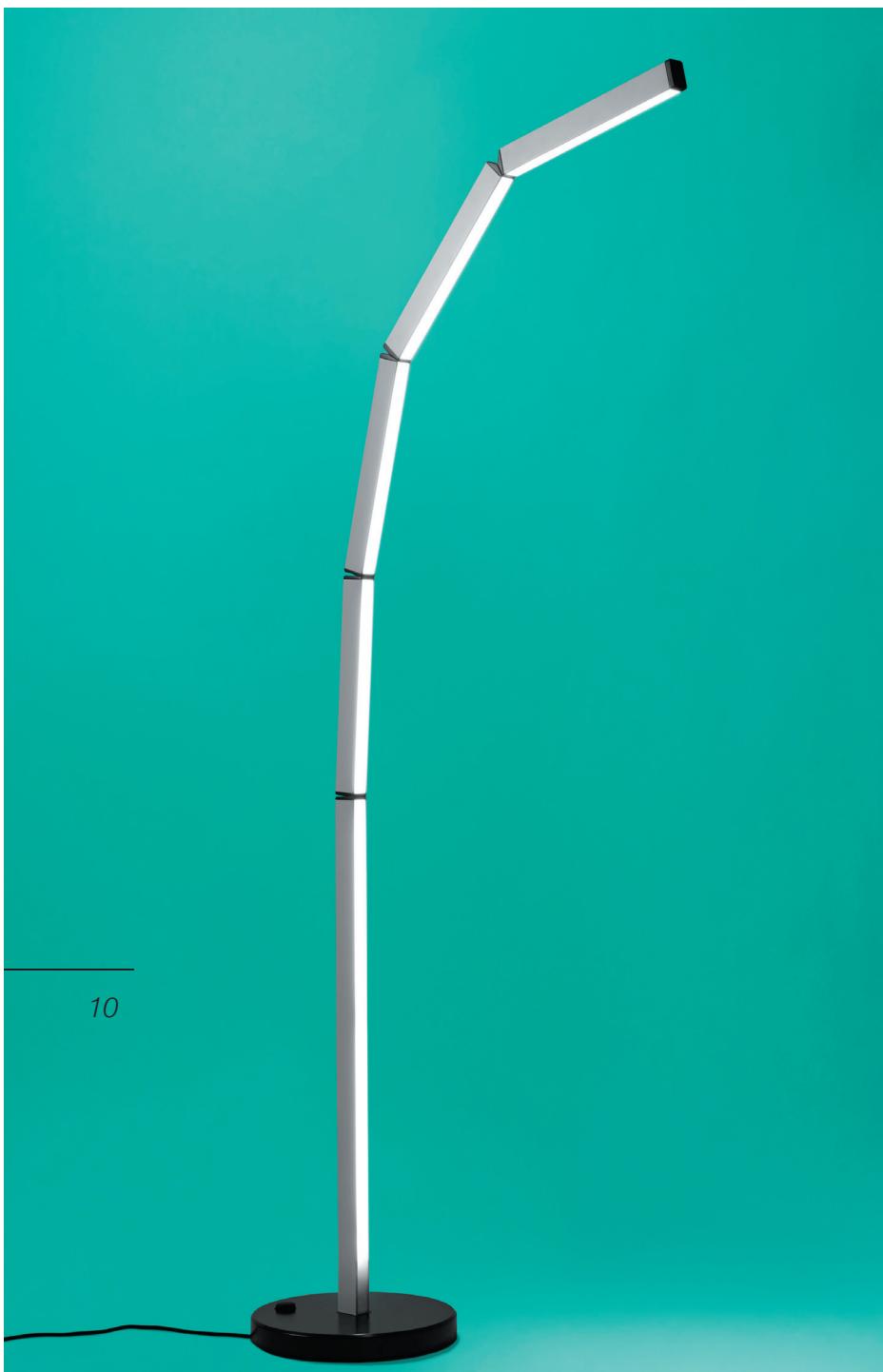
Laurent Lemal
Vainqueur Bocuse d'or
France



Plateau en argent de Laurent Lemal, utilisé lors de la compétition «Bocuse d'Or», fabriqué par les artisans Mauviel1830.
Aquarelle de Aurélie Sartres.



Mauviel1830 & éca l



10

Crédit: design de ECAL/MelanieZufferey
Photo: ECAL/Axel Crettenand

L'ECAL est une des écoles incontournables sur la scène mondiale de l'art et du design. La maison Mauviel et l'ECAL/Ecole cantonale d'art de Lausanne sont heureuses d'annoncer leur première collaboration. Tout au long de l'année scolaire 2015 - 2016 les étudiants du Master of Advanced Studies in Design for Luxury & Craftsmanship travailleront sur de nouveaux usages et formes à partir des savoir-faire de Mauviel. Il n'est pas question de remettre en cause la virtuosité de notre métier mais plutôt de créer des produits plus personnels : renouveler les formes, concevoir des ustensiles qui puissent être utilisés, indifféremment de la cuisine à la table, et rechercher une résonance toute personnelle dans le mode de vie de chacun. Quel produit, quelle forme, quelle matière, quelle monture pour quel usage? Les fondamentaux, même si innovation il y a sont les mêmes : Redécouvrir Mauviel1830 par le biais de l'usage et de la fonction.

Maison Mauviel and ECAL/University of Art and Design Lausanne are glad to announce their first collaboration. Along the 2015 - 2016 school year the students of the Master of Advanced Studies in Design for Luxury & Craftsmanship will work on new uses and shapes from the Mauviel's savoir-faire.

CREATION SUR MESURE

UN ATELIER MONDE ! OU LE MONDE POUR ATELIER

Toujours en quête d'inspiration, Valérie Leguern Gilbert a choisi de quitter l'antre de son atelier, son intimité et ses repères pour parcourir le monde. La curiosité dans un tel métier ou le savoir-faire est colossal est nécessaire. C'est cette même curiosité qui l'a poussée à quitter le territoire d'origine pour partir à la rencontre d'autres cultures, d'autres besoins, d'autres esthétiques guidée par ce besoin d'ouvrir les portes de l'inconnu.

Car nous le savons, le voyage demeure pour chacun l'objet d'un cheminement. Naissent alors des produits métisses, fruit d'un dialogue entre soi et les autres, entre chez nous, Villedieu les Poêles et ailleurs.... Toutes ces initiatives tendent à bâtir un atelier monde, sans frontière, qui repose sur la coopération, du goût du savoir faire. Le voyage devient essentiel pour découvrir et repousser les limites de la création.

Always looking for inspiration, Valérie Le Guern Gilbert has decided to leave her workshop, her intimacy and her points of reference for discovering the world. In such a position where know-how is colossal, curiosity is mandatory. This is the same curiosity which has pushed her to leave her place of origin to discover new cultures, new needs, and new tastes; guided by this desire to open up Pandora's Box. Because we know, traveling remains for everyone a pathway toward a personal journey. It emerges from there mixed products, resulting of a dialogue between oneself and others, between our place of origin, Villedieu-les-Poèles, and elsewhere...

LA CREATION D' AUJOURD'HUI SERA LE PATRIMOINE DE DEMAIN.

Et c'est précisément dans le présent et dans la matière que Mauviel1830 puise son inspiration. C'est grâce à toutes ces rencontres fécondes et sans frontières, qu'elles soient géographiques, artistiques ou gastronomiques que les produits personnalisés, les produits sur-mesure ont vu le jour dans l'atelier de Mauviel.

And it is exactly from both the present and the material that Mauviel 1830 draws its inspiration. Thanks to all those fruitful meetings and without boundaries; regardless of whether they are geographic, artistic or gastronomic; customized products, tailor-made products saw the light in Mauviel workshop."



PAROLES DE CHEFS

CHEFS' WORDS...



«Les moules de la marque Mauviel m'ont donné les meilleurs résultats sur mon émission lorsque je cuisais des madeleines en moins de 30 mn.. Juste magique!»

«The molds of the Mauviel 1830 brand have given me the best results on my TV show when I was cooking madeleines in less than 30 minutes. Just magical!!»

Christophe Michalak - France



Jean Imbert, Chef du restaurant l'acajou à Paris - France.

Jean Imbert, Chef of the restaurant «l'acajou» in Paris. France.



Kotaro Hasegawa, Chef du Restaurant Hiramatsu à Tokyo. Japon

Kotaro Hasegawa, Chef of the Restaurant Hiramatsu in Tokyo. Japan.



«La cuisine est créatrice de bonheurs.

Elle est pour moi l'endroit de la parfaite Liberté. Comme un long voyage, elle promet l'ouverture au Monde et me permet d'unifier mes racines coréennes et françaises. Des racines différentes, mais qui subtilement mariées dans l'assiette, offrent un seul et même plaisir : le partage.

J'ai choisi de travailler avec Mauviel 1830 car ce long voyage nécessite d'avoir les meilleurs ustensiles».

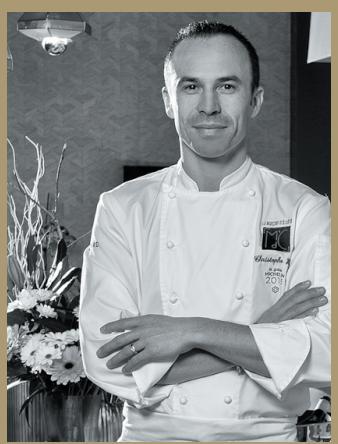
Kitchen creates happiness. It's form e the place of perfect freedom.

Like a long travel, it promises openness to the world and allows me to unify my Korean and French roots.

Different roots, but subtly married on the plate offer on and the same pleasure : sharing.

I chose to work with Mauviel 1830 because this long journey requires having the best cookware.

Pierre Sang Boyer - France



Christophe Hay, Chef du restaurant «La Maison d'à côté» à Montlivault - France.

Christophe Hay, Chef of the restaurant «La Maison d'à côté» in Montlivault - France.



Morten Falk, candidat danois du Bocuse d'Or.

Morten Falk, Danish chef candidate of the Bocuse d'or.



Edward Cristaldo, Chef du restaurant le domaine de Saint-Clair. France.

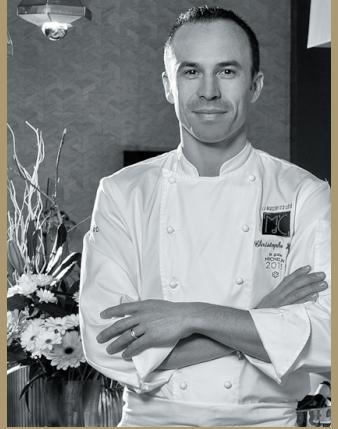
Edward Cristaldo, Chef of the restaurant «le domaine de Saint-Clair». France.



«La recette pour une bonne confiture est simple : il y a trois ingrédients à avoir. De bons fruits, un bon tour de main, et les bons ustensiles de cuisson. Pour cela je ne fais confiance qu'à MAUVIEL 1830.

Recipe for a good jam is easy you need three ingredients. Good fruits, the right thing and the right cookware. For this, I only trust Mauviel 1830.

Stephan Perrotte - France



Philippe Hardy, Chef du restaurant le Mascaret à Blainville sur Mer. France.

Philippe Hardy, Chef of the restaurant le Mascaret in Blainville sur Mer. France



Elie Fischmann, Chef du restaurant «le Terroir Parisien, Paris. Groupe Yannick Alléno.

Elie Fischmann, Chef of restaurant «le Terroir Parisien, Paris. Yannick Alléno groupe

- France

Cécile Coulier, journaliste gastronomique, pâtissière et créatrice d'ateliers pâtisserie. Paris - France

Cécile Coulier, food writer, pastry chef and creator of pastry workshops. France.



«Je suis très fier de collaborer avec Mauviel 1830. Dans cette quête perpétuelle de perfection et de renouveau, mon but en tant que chef est de transmettre les valeurs et mon savoir. Grâce à cette gamme, je souhaite que chacun trouve ou retrouve les sensations que j'ai au quotidien en cuisine». Paris. France.



«La recette pour une bonne confiture est simple : il y a trois ingrédients à avoir. De bons fruits, un bon tour de main, et les bons ustensiles de cuisson. Pour cela je ne fais confiance qu'à MAUVIEL 1830.

Recipe for a good jam is easy you need three ingredients. Good fruits, the right thing and the right cookware. For this, I only trust Mauviel 1830.

Stephan Perrotte - France



«Mauviel est une marque «haute couture» qui vous aidera et rendra votre cuisine meilleure, quelque soit le plat que vous préparez.

Chris Galvin - UK.

Mauviel is a very high quality showcase brand and whatever dish you create will only look better with the help of their tableware. Chris Galvin - UK.



Peter Lin, Chef Chinois, candidat pour la finale «Bocuse d'Or 2017» et sous-chef senior du restaurant Péninsula à Shanghai. Chine.

Peter Lin, Chinese Chef, candidate for the final competition «Bocuse d'Or 2017» and sous-chef of the restaurant Péninsula, Shanghai. China.

MERCI !
THANK YOU !

13

COLLECTIONS

INDEX

- 16 LES ESSENTIELS par Mauviel
MULTI MATIERES
- 18 CUISINE MODERNE by M&A
INOX MULTI-COUCHES
- 20 M'ÉLITE
INOX MULTI-COUCHES MARTELÉ
- 22 M'TRADITION
CUivre ÉTAMÉ
- 32 M'30
CUivre ET ALUMINIUM
- 38 SERVICE EN SALLE
CUivre ET ALUMINIUM
- 44 M'MINIS
CUivre ET ALUMINIUM
- 50 M'COOK
INOX MULTI-COUCHES
- 62 M'URBAN
INOX MAGNÉTIQUE
- 66 M'URBAN ONYX
INOX MAGNÉTIQUE
- 70 M'STONE³
ALUMINIUM INDUCTION
- 74 M'HÉRITAGE
CUivre INOX
- 96 M'PASSION
PÂTISSERIE
- 108 M'BASIC PRO
INOX FOND RAPPORTÉ
- 110 M'STEEL
TÔLE ACIER
- 114 M'PURE
ALUMINIUM
- 122 ACCESSOIRES

MOI, LA MATIERE

Je suis, par essence, une chose matérielle... J'habille et je suis...
Ils me couperont, me martèleront, me façonnieront, me lisseront,
Ils me prodigueront leurs plus douces caresses, me passeront de mains en mains,
Ils me pétriront, me perceront le cœur, feront couler l'étain brûlant sur moi...

De tous ces moments passés avec chacun d'entre eux, Enfin, je prendrai corps...
En cuivre, en inox, ou encore en aluminium, mes montures seront toujours différentes,
Je pourrai revêtir toutes les formes et toutes les couleurs, Tout me sied.

Personne ne sait encore que mon ventre est le domicile de jeunes étoiles.
De jeunes étoiles culinaires...

A catalog of 900 products 1600 different activ references... and many others which are not in the catalog !
Indeed, Mauviel 1830 produces unique collections for some of its customers. This is particularly the case for the stores Williams Sonoma or Sur la Table in USA. At the request of some famous names of the gastronomy, like Alain Ducasse, Mauviel 1830 stamps also some products on behalf of some chefs.

If Mauviel philosophy was summed in two words, it would be 'listening' and 'adaptability'.
Because the way to understand the kitchen in Japan or Middle East is different, the manufactory adapts its products their shapes or their material – according to individual needs, feeding all cultures of the world.



ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!



LES ESSENTIELS PAR MAUVIEL

THE ESSENTIAL'S BY MAUVIEL

code
item
4000-08

Set essentiel

Casserole 14 cm, collection M'stone 3
 Poêle 24 cm, collection M'stone 3
 Poêle 28 cm, collection M'cook
 Marmite traiteur 20 cm,
 insert aluminium et couvercle verre,
 collection M'cook
 Cocotte 20 cm, collection M'150s
 Poêle M'steel.

Saucepan 14 cm, M'stone 3 collection
 Frypan 24 cm, M'stone 3 collection
 Frypan 28 cm, M'cook collection
 Stockpot 20 cm,
 aluminum steamer and glass lid,
 M'cook collection
 Cocotte 20 cm M'150s collection
 Frypan, M'steel collection

14 cm, Sortiment M'Stone3
 Pfanne 24 cm, Sortiment M'Stone 3
 Pfanne 28 cm, Sortiment M'Cook
 Kochtopf 24 cm
 Aluminium Dampfr Einsatz und Glas Deckel,
 M'Cook Sortiment
 Kasserole mit Griffen 20 cm,
 Sortiment M'150s
 M'Steel Pfanne

TOUT CE QU'IL VOUS FAUT...

Que votre cuisine soit un petit endroit de paradis dans lequel vous excellez et prenez plaisir à préparer de bonnes petites recettes, où à l'inverse un véritable champ de bataille ou vous essayez laborieusement de préparer un repas digne de ce nom, vous avez immanquablement besoin d'ustensiles culinaires pour des usages différents et, parce que tous les matériaux ont des bénéfices différents, Mauviel a choisi pour vous l'indispensable... Et la cuisine devient facile ! Dans cette caisse vous trouverez plusieurs trésors qui seront vos meilleurs alliés du quotidien !

ALL YOU NEED IS...

Whether your kitchen is an idyllic spot in which you excel and take pleasure in preparing good recipes, or conversely a real battlefield in which you try laboriously to prepare a meal worthy of the name, you inevitably need cookware: Because each material have different uses, Mauviel has chosen for you the "Essential" : And cooking becomes easy!
 In this set, you will find several treasures that will be your daily cooking allies!

ALLES WAS SIE BRAUCHEN.

Ob Ihre Küche ist ein kleiner paradies Ort in dem Sie ubertreffen und haben Spass an guten kleinen Rezepte vorbereiten oder ein echtes Schlachtfeld ist wo Sie eine Mahlzeit zu vorbereiten probieren.
 Sie benotigen Kuchenutensilien fur verschiedene Zwecke und weil alle Materialen unterschiedlich sind, hat Mauviel fur Sie unverzichtbaren Produkte ausgewahlt...und Kochen wurde einfach!
 In diesem Holzkiste, finden Sie viele Schatze zu finden, die Ihnen taglich helfen!

INOX MULTI-COUCHES

STAINLESS STEEL MULTI-PLY

MEHRLAGIGER EDELSTAHL



Yannick Alléno

18 CUISINE MODERNE BY M&A COLLECTION

©Geoffroy de Boismenu

MONTURE FONTE D'INOX
STAINLESS STEEL HANDLE
GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL



Epaisseur 2,6mm - Bord verseur
Fixation par rivets inox de forte section.

Thickness 2,6mm. Non drip edge.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Stärke 2,6mm - Gisskanten.
Griff mit robusten Edelstahlrieten befestigt.

Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5123-20	20 8	8 3,15	1,7 1,8



Edition limitée à 200 exemplaires
Limited edition 200 units

COLLECTION

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5110-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
5110-18	18 7	10 4	2,5 2,7
5110-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5111-24	24 9,5	7,5 2,75	3 3,4



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5112-20	20 8	7,5 2,75	2 2,1



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
5113-20	20 8	4 1,5
5113-26	26 10,2	4,5 1,7
5113-30	30 11,8	5 2



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5131-75	24 9,5	14 5,5	5,8 6



INOX MULTI-COUCHES MARTELÉ

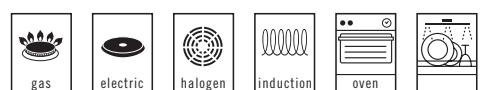
HAMMERED STAINLESS STEEL MULTI-PLY

GEHÄMMERT MEHRLAGIGER EDELSTAHL

MONTURE FONTE D'INOX

STAINLESS STEEL HANDLE

GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL



Epaisseur 2,6mm - Bord verseur
Finition polie martelée.
Fixation par rivets de forte section.

Thickness 2,6mm. Non drip edge
Polished and hammered outside.
Fixed by stainless steel rivets.

Stärke 2,6mm - Gisskanten.
AuBenseite poliert und Gehämmert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt

2 EN 1

TO COOK AND SERVE

20

M'ÉLITE
COLLECTION

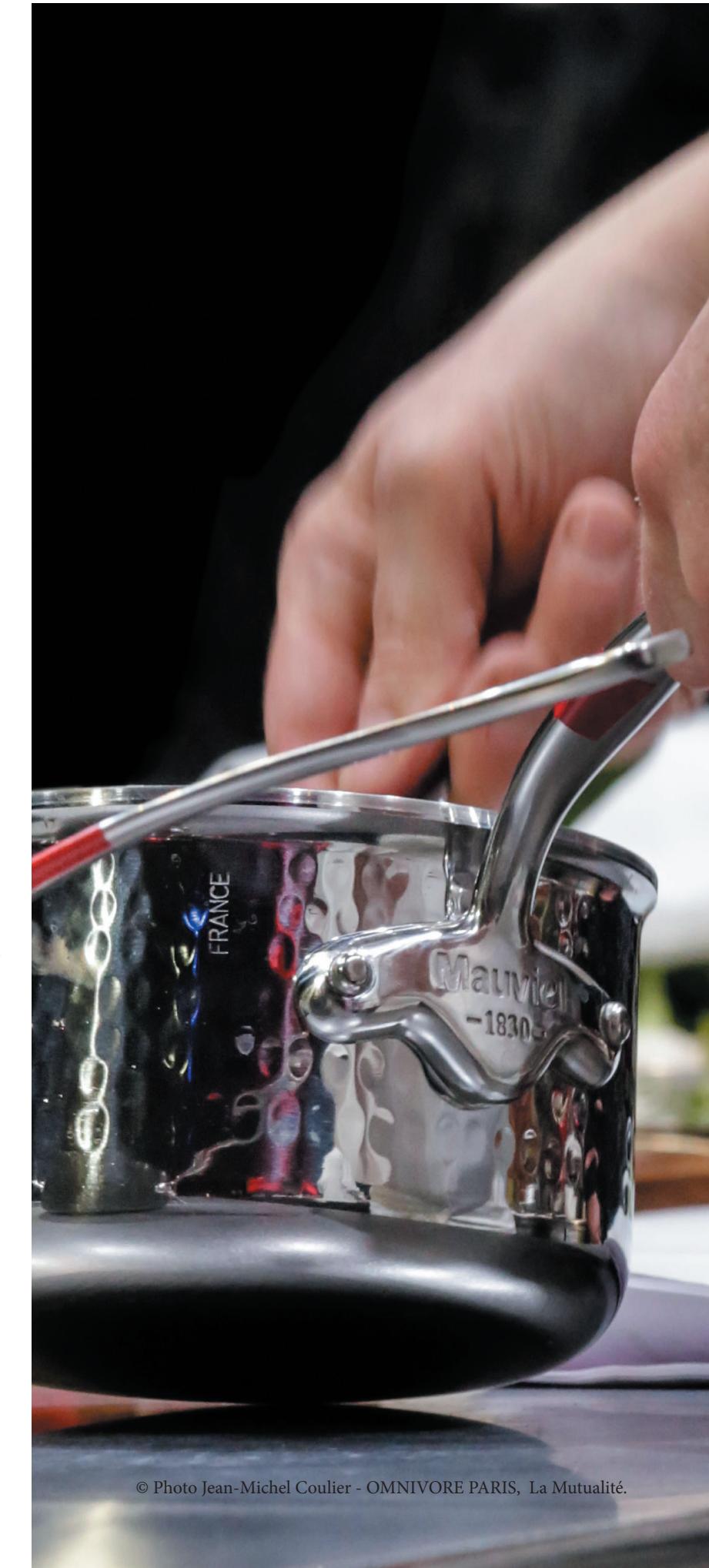


Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

code item	diam. cm / in	height cm / in
1604-01	20 7,8	20 7,8

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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5207-20	20 8	4 1,5
5207-24	24 9,5	4,8 1,8
5207-26	26 10	4,8 1,8
5207-28	28 11	4,9 1,9
5207-35	35 13,7	5 1,9
5207-40	40 15,7	6 2,3



© Photo Jean-Michel Coulier - OMNIVORE PARIS, La Mutualité.



Cocotte avec couvercle dôme
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5275-17	16 6,3	9 3,5	1,7 1,7
5275-21	20 8	11 4,3	3,2 3,3
5275-25	24 9,5	14 5,5	5,9 6,2



Rondeau avec couvercle dôme
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5279-25	24 9,5	7,5 2,75	3 3,4
5279-29	28 11	10 3,5	5,7 5,8



Évasée bombée avec couvercle dôme
Curved splayed sauté pan with lid
Bauchige konische Sauteuse mit Deckel

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5272-21	20 8	30 11,8	7,5 2,75	2 2
5272-25	24 9,5	34 13,3	8,2 3,22	3,2 3,3

21

CUIVRE ÉTAMÉ

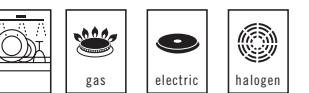
COPPER TIN INSIDE

KUPFER MIT VERZINNTER

MONTURE BRONZE OU FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE

BRONZE OR IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE

GRIFF AUS GUSSEISEN VEREDELUNG DURCH ELEKTROLYSE ODER BRONZE



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

Etamage par procédé traditionnel et non par dépôt électrolytique.
Épaisseur 2 à 3,5mm - Bord droit finition martelée et polie.
Fixation par rivets cuivre de forte section.

Tinning by traditional process and no by electrolytic deposit.
Thickness 2,6mm. Straight edge
Hammered and polished outside.
Fixed by sturdy copper rivets.

Auf traditionelle Art verzinnt, nicht mit Elektrolyse.
Stärke 2,6mm - Gerade Kanten
Außenseite gehämmert und poliert.
Griff mit robusten Kupfernieten befestigt.

22

M'TRADITION

COLLECTION



Les autres peuvent bien se gausser...

Car Moi, je suis l'originelle...

Je suis la Tradition, la Mémoire.

Je pourrai légitimement faire autorité

sur mes consoeurs

Car Moi, je suis le produit de l'Histoire.

Mon grand âge et mon prestige naturel m'offrent

une posture séduisante voir vénérable.

Je suis devenue l'indispensable

à la sauvegarde de notre identité,

Je suis la matriarche!

Et s'ils continuent de me fabriquer

Rassurez vous....

Ce n'est pas parce qu'il faut, quoiqu'il en coute,

Préserver une vieille dame au frais,

Mais bien parce que je réponds aux attentes

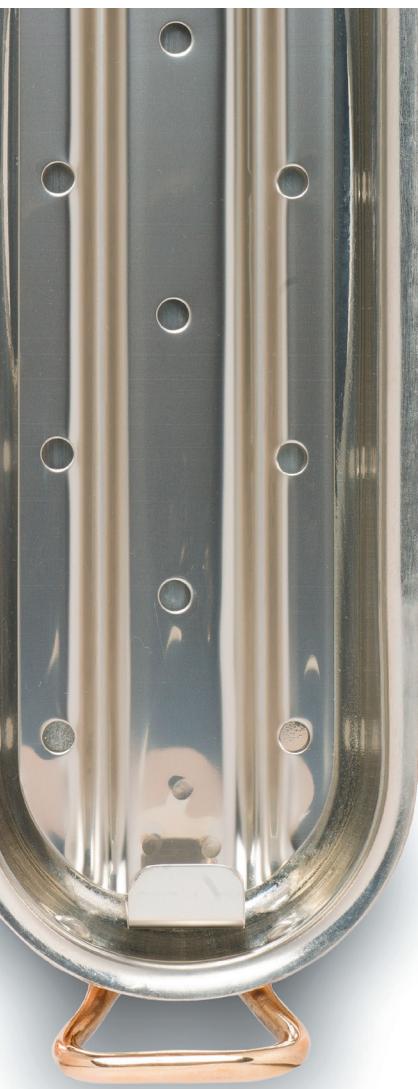
Des plus fins gastronomes.

MAUVIEL1830 VOUS PROPOSE DE FAIRE REVIVRE
VOS USTENSILES DE CUISSON EN VOUS PROPOSANT
LE RÉÉTAMAGE.



23

DÉCOUVREZ LE SAVOIR-FAIRE DE L'ÉTAMAGE
DISCOVER A REAL KNOWLEDGE : THE TINNING



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
2160-45	45 x 11 17,7 x 4,3	12 4,7	3,8 4
2160-50	50 x 13 19,6 x 5,1	12 4,7	5,8 6,1
2160-60	60 x 15 23,6 x 5,9	12,8 5	10 10,5



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
2184-25	25 x 10 9,8 x 3,9	8 3,1	1,6 1,6

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
*5217-45	45 17,5	11 4,3	3,9 4,1



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
2184-40	40 15,7	14 5,5	5,6 5,9



Casserole
Saucepans
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2443-12	12 4,8	7,5 2,75	0,9 0,9
2443-14	14 5,5	7,9 3,15	1,2 1,3
2443-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
2443-18	18 7	10 4	2,7 2,7
2443-20	20 8	11 4,3	3,3 3,4
2443-24	24 9,5	13 5,1	6 6,4
2443-28	28 11	15 5,7	9,2 9,8



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2446-16	16 6,3	6,5 2,5	1 1
*2446-18	18 7	7 2,75	1,5 1,5
*2446-20	20 8	8 3,15	1,9 2
*2446-24	24 9,5	9 3,5	3,1 3,3

*non martelé / not hammered



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
*2463-20	20 8	4 1,5
*2463-26	26 10,2	4,9 1,9
*2463-30	30 11,8	6 1,9

*non martelé / not hammered



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2445-16	16 6,3	5 1,9	1 1,1
*2445-18	18 7	5,5 2,1	1,4 1,3
*2445-20	20 8	6 2,4	2,9 3
*2445-24	24 9,5	7 2,75	3,3 3,48
*2445-28	28 11	8 3,15	5,7 6

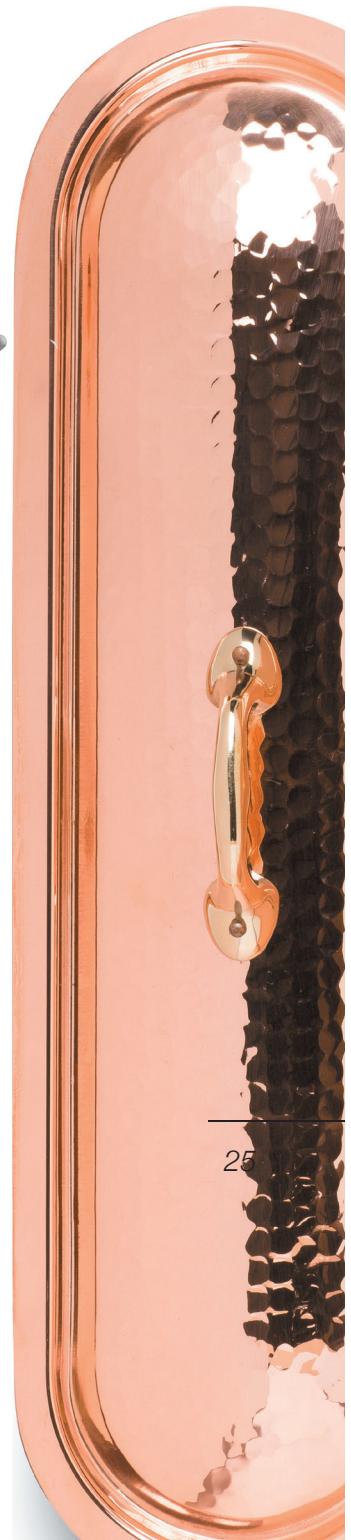
*non martelé / not hammered



Couvercle cuivre inox poignée fonte
Lid cast-iron handle (copper, stainless steel)
Deckel Griff aus Gusseisen (Kupfer Edelstahl innenseite)

code item	diam. cm / in
.6548-12	12 4,8
.6548-14	14 5,5
.6548-16	16 6,3
.6548-18	18 7
.6548-20	20 8
.6548-24	24 9,5
.6548-28	28 11

* non martelé / not hammered





MAUVIEL 1830

France



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2843-12	12 4,8	7 2,75	0,8 0,9
2843-14	14 5,5	8 3,15	1,2 1,3
2843-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
2843-18	18 7	10 4	2,5 2,7
2843-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
2843-24	24 9,5	13 5,1	6 6,4
2843-28	28 11	15 5,7	9,2 9,8



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2846-16	16 6,3	6,5 2,5	1 1
*2846-18	18 7	7 2,75	1,4 1,5
*2846-20	20 8	8 3,15	1,9 2
*2846-24	24 9,5	9 3,5	3,1 3,3

*non martelé / not hammered



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
*2863-20	20 8	4 1,5
*2863-26	26 10,2	4,9 1,9
*2863-30	30 11,8	6 1,9

*non martelé / not hammered



Couvercle étamé poignée bronze
Lid bronze handle with tin
Deckel bronze Griff verzinnt

code item	diam. cm / in
.2165-20	20 8
.2165-24	24 9,5
.2165-28	28 11
.2165-32	32 12,5
.2165-36	36 14,1
.2165-40	40 15,7
.2165-45	45 17,7

* non martelé / not hammered



Bassine à ragout avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2151-24	24 9,5	14 5,5	6 6,4
2151-28	28 11	16 6,3	9 9,6
2151-32	32 12,5	18 7	14 14,9
2151-36	36 14,1	20 8	20 21
2151-40	40 15,7	22 8,6	27 28,8
2151-45	45 17,7	24 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
2152-24	24 9,5	7 3,5	3,7 3,9
2152-28	28 11	10 4	5,3 5,6
2152-32	32 12,5	12 4,8	10 10,6
2152-36	36 14,1	13 5,1	13 13,8
2152-40	40 15,7	14 5,5	17 18,1
2152-45	45 17,7	15 5,9	21 22,4



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2157-18	18 7	23 9	6 6,4
2157-20	20 8	25 9,8	7,5 8
2157-24	24 9,5	29 11,4	13 13,8



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2148-20	20 8	20 8	6 6,4
2148-24	24 9,5	24 9,5	11 11,7
2148-28	28 11	28 11	17 18
2148-32	32 12,5	32 12,5	25 26,6
2148-36	36 14,1	36 14,1	36 38
2148-40	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
2157-25	24 19,5



28

© Photo Philippe Vaurès Santamaria
issue du YAM : Yannick Alléno Magazine



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
*2177-12	12 4,8	2,5 0,9
*2177-14	14 5,5	2,5 0,9
*2177-16	16 6,3	3 1,1
*2177-20	20 8	3 1,1

*non martelé / not hammered



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

code item	dimensions cm / in	height cm / in
*1116-50	50 x 40 19,6 x 15,7	12 4,8

*non martelé / not hammered



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

code item	dimensions cm / in	height cm / in
2161-50	50 x 40 19,6 x 15,7	12 4,8



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
2155-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	6,8 2,75
2155-40	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	7,9 3,15
2155-45	45 x 35 17,7 x 13,5	51 x 36 20 x 14,7	8,1 3,15
2155-60	60 x 45 23,6 x 17,7	66 x 46 26 x 18,1	10 4

Plat rond
Round pan
Runder Bräter



Braisière rectangulaire couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with lid
Rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2153-32	32 x 19 12,5 x 7,4	18 7	10,5 11,1
2153-36	36 x 21 14,1 x 8,2	20 8	14,4 15,2



Braisière rectangulaire couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with lid
Rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2153-30	29 x 16 11,4 x 6,2	14 5,5	6,4 6,4



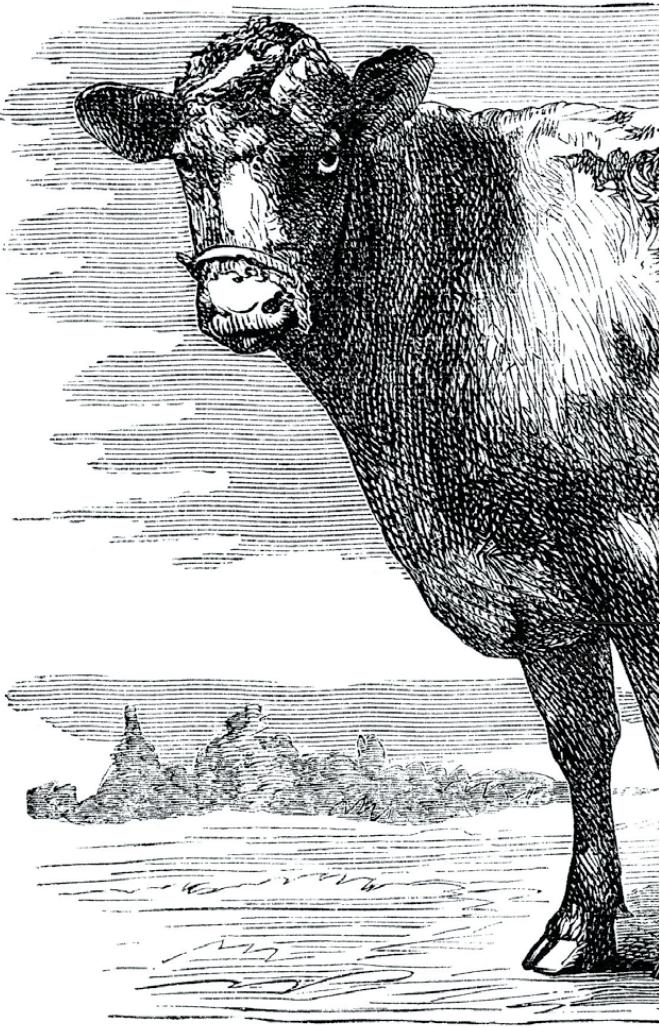
Braisière rectangulaire couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with lid
Rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1111-36	36 x 21 14,1 x 8,2	20 8	14,4 15,2

La braisière.

C'était un temps de sourdin,
Dans le nord ouest de la Gaule
le boeuf n'était pas bien malin
et n'avait plus aucun rôle.
Je le regardais du coin de l'oeil,
«Toi, mon vieux , tu vas mal finir...
Je vais te cuire,
Dans la cheminée, sur des braises brûlantes,
Ou simplement au four,
Doucement, lentement,
Sans eau, mais surtout du vin,
Pour lier le festin...
Jusqu'à ce que tu sortes,
Par la grande porte,
les sabots bien devant,
Aussi agile qu'un goéland.
Ton nouveau sanctuaire,
Sera ma braisière.
Toi le boeuf, tu seras bourguignon,
Entre amis, nous te mangerons.

Tant pis pour toi.





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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2147-16	16 6,3	6 2,4	1,3 1,4
*2147-20	20 8	7 2,75	2,2 2,3
2147-24	24 9,5	8,5 3,3	3,8 4

*non martelé / not hammered



Pomme-vapeur, monture traditionnelle en bronze
Steamed potatoes, traditionnal bronze handle
Kartoffeldünster

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2183-16	16 6,3	21 8,2	2,7 2,9

*non martelé / not hammered

*Quoi de mieux qu'un bon bain
Pour détendre les chairs?
On se relaxe, on boit le bouillon,
On est tranquille enfin...
Notre baignoire aux formes rondes et
Généreuses, sous-vêtement en étain
Et manteau en cuivre, nous garde
Longtemps bien au chaud.
Après avoir bien transpiré,
Effeuillez nous délicatement
Savourez nous, car avec le
Pomme vapeur Mauviel
Notre cuisson est parfaite!*



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2183-15*	16 6,3	21 8,2	2,7 2,9

*non martelé / not hammered



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2183-17	16 6,3	21 8,2	2,7 2,9

*non martelé / not hammered

Signé les Pommes de terre



© Photo Jean-Michel Coulier



32

M'30 COLLECTION

Photo Jean-Michel Coulier

CUIVRE & ALUMINIUM COPPER & ALUMINUM KUPFER & ALUMINIUM

Nul besoin que l'on nous chauffe,
Personne n'oserait d'ailleurs...
Sacrilège...

Joyeuses, martelées, en inox ou cuivre,
Nous sommes nées pour
Pour garder au frais
Et chauffer les cœurs,
Nous sommes la gaieté,
Le sourire et la bonne humeur,
Parfois... Nous offrons les frissons...
Et le droit de rêver ...
de flacons à bulles...

Qui sommes nous?

Mauviel M30's collection of barware accessories provides its famous graved stainless steel handle.

These champagne buckets, ice buckets, or wine bucket will bring a sophisticated elegance to all your entertaining.

Support pour seau à champagne en cuivre
Copper champagne bucket holder
Champagne Sektkühlerständer aus Kupfer

code hauteur
item cm / in
2717-03 72 | 28,3

Support pour seau à champagne en inox
Stainless steel champagne bucket holder
Champagne Sektkühlerständer aus Edelstahl

code hauteur
item cm / in
5217-03 72 | 28,3



33

Seau à glace
Ice bucket
Eimer in eis

code item diam.
cm / in
1607-06 12 | 4,8



Seau à vin
Wine bucket
Eimer in wein

code item diam.
cm / in
1604-20 20 | 8

cap.
bouteille / bottle
1



Seau à champagne
Champagne bucket
Sektkühler

code item diam. height
cm / in cm / in
1601-20 20 | 8 20 | 8

cap.
bouteille / bottle
1



Seau à champagne ovale
Oval champagne bucket
Oval Sektkühler

code item dimensions height
cm / in cm / in
1603-20 26 | 10,2 20 | 8

cap.
bouteille / bottle
2



Seau à glace
Ice bucket
Eimer in eis

code item diam.
cm / in
2707-06 12 | 4,8



Seau à vin
Wine bucket
Eimer in wein

code item diam.
cm / in
2707-04 20 | 8

cap.
bouteille / bottle
1



Seau à glace
Ice bucket
Eimer in eis

code item diam.
cm / in
2709-05 12 | 4,8



Seau à champagne
Champagne bucket
Sektkühler

code item diam. height
cm / in cm / in
2709-03 20 | 8 20 | 8

cap.
bouteille / bottle
1



Seau à champagne ovale
Oval champagne bucket
Oval Sektkühler

code item dimensions height
cm / in cm / in
2709-01 26 | 10,2 20 | 8

cap.
bouteille / bottle
2



Seau à vin
Wine bucket
Eimer in wein

code item diam.
cm / in
2709-04 20 | 8

cap.
bouteille / bottle
1





2^{EN}1

Rond de matière cuivre poli / brossé
Polished and brushed copper plate
Platte aus Kupfer poliert und gebürstet

code item	diam. cm / in
6990-10	10 3,9
6990-15	15 5,9
6990-20	20 7,8
6990-30	30 11,8
6990-40	40 15,7

Rond de matière inox poli / brossé
polished and brushed stainless steel plate
Platte aus Edelstahl poliert und gebürstet

code item	diam. cm / in
5290-10	10 3,9
5290-15	15 5,9
5290-20	20 7,8
5290-30	30 11,8
5290-40	40 15,7

Rond de matière cuivre martelé
Hammered copper plate
Platte aus Kupfer gehämmert

code item	diam. cm / in
2090-10	10 3,9
2090-15	15 5,9
2090-20	20 7,8
2090-30	30 11,8
2090-40	40 15,7

Rond de matière aluminium martelé
Hammered aluminum plate
Platte aus aluminium gehämmert

code item	diam. cm / in
1190-10	10 3,9
1190-15	15 5,9
1190-20	20 7,8
1190-30	30 11,8
1190-40	40 15,7

36



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

code item	diam. cm / in
*2702-40	40 15,7
cap. bouteille / bottle	6

*non martelé / not hammered



Vasque à Champagne en cuivre monture fonte d'inox
Copper Champagne bowl with stainless steel handle
Schale in Champagner Griff aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
*2707-07	40 15,7
cap. bouteille / bottle	6

*non martelé / not hammered



Vasque à Champagne en aluminium
Aluminum Champagne bowl
Schale in Champagner Griff aus Edelstahl

code item	diam. cm / in
1606-20	40 15,7
cap. bouteille / bottle	6

*non martelé / not hammered



Plateau de service en cuivre martelé
Hammered copper service tray
Verzinnt Küpfer Service Tablett

code item	diam. cm / in
2706-06	36 14,1

Plateau de service en aluminium martelé
Hammered aluminum service tray
Verzinnt aluminiumService Tablett

code item	diam. cm / in
1605-36	36 14,1

37



38

SERVICE EN SALLE COLLECTION

Photo Jean-Michel Coulier



Verseuse à café inox
Stainless steel coffee pot
Edelstahl Kaffeekanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4470-02	6 2,4	11,8 4,64	0,9 1



Verseuse à café inox manche bois
Stainless steel coffee pot with wood handle
Edelstahl Kaffeekanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4470-01	6 2,4	11,8 4,64	0,9 1



Verseuse à café noire
Black Stainless steel coffee pot
Edelstahl Kaffeekanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4470-03	6 2,4	11,8 4,64	0,9 1



Verseuse à café cuivre
Copper coffee pot
Kupfer Kaffeekanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4470-00	6 2,4	11,8 4,64	0,9 1



Bouilloire inox
Stainless steel tea kettle
Edelstahlkessel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4460-01	20 8	13,8 6,4	3 3,2



Bouilloire cuivrée
Copper plated tea kettle
Kupferkessel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4460-00	20 8	13,8 5,4	3 3,2

39



Beurrier porcelaine avec couvercle cuivre
Porcelain butter dish with copper lid
Butterdose aus Porzellan mit Deckel aus Kupfer

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4260-00	9,1 3,5	9 3,1	0,04 0,04



Beurrier porcelaine tout inox
Stainless steel Porcelain butter dish
Butterdose aus Porzellan mit Edelstahl Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4260-01	9,1 3,5	9 3,1	0,04 0,04



Plateau de service en cuivre martelé
Hammered copper service tray
Verzinnt Kupfer Service Tablett

code item	diam. cm / in
2706-06	36 14,1



40

*Tout seul dans la cuisine,
 Je m'ennuie.
 L'isolement me rend malade
 Je jaunis...
 Sortir me démange...*

*Je suis aux Anges,
 Quand ,bienveillante,
 La main, m'attrape et me tartine.*

*Elle me sort du frigo,
 Je me détend, je m'étire,
 Mollement, langoureusement.*

*Elle me couche sur le pain,
 Elle me masse,
 Et c'est bien sur ce petit bout de pain,
 Que je suis le meilleur.*

Signé le Beurre.



Plateau de service en aluminium martelé
Hammered aluminum service tray
Verzinnt aluminiumService Tablett

code item	diam. cm / in
1605-36	36 14,1



Cornet à frites en aluminium
Aluminum French fries pot
Aluminium Pommes frites töpf

code item	diam. cm / in	height cm / in
1639-09	9 3,5	9 3,1



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
2139-09	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
4180-56	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
6010-08	8 3,1	4,5 1,7	0,3 0,4



41



Marmite à fondue
Fondue pot
Stockpot for fondue

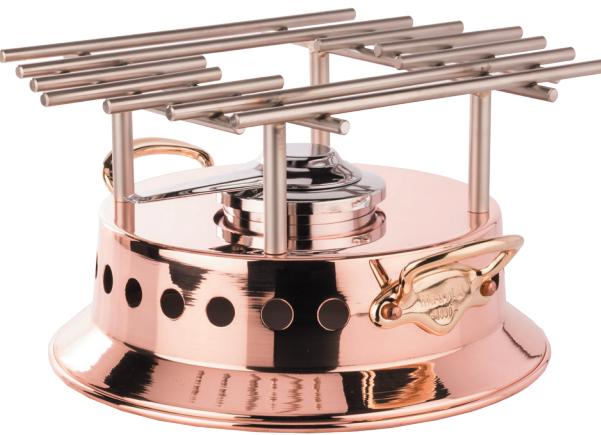
code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2719-01	23 x 22 9 x 8,6	26 10,2	3,2 3,4
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)		



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

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
6106-18	18 7	3,5 3,6
2719-02	lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additional forks	
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

2 EN 1



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
2702-00	22 8,6	16,5 6,5
2716-10	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 gegossenem edelstahl mit Alkoholbrenner

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-01	22 8,6	16,5 6,5
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	



2 EN 1

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

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
5206-18	18 7	3,5 3,6
2719-02	lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additional forks	
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

La Fondue

C'est en hiver que l'on digne me sortir...
Alors là, c'est certain, on ne m'oublie pas...
On me promène, on me ballade
Jusqu'en haut des sommets enneigés.
C'est souvent le soir que,
toutes autour de moi, les convives me dévisagent,
et quand leurs panses crient famine,
Ces barbares me font peur.
Les jarres sont remplies,
Croutons et piques sont de sortie,
et réunis,
Ils ont pris la décision,
de faire le grand plongeon...
Un grand plongeon... dans le fromage !

L'astuce du réchaud

Posez directement votre réchaud sur la table,
accompagnez-le d'une belle crêpière Mauviel 1830,
Le tour est joué...
Préparez vos crêpes autour d'une belle table !



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5240-30	30 11,8	2,3 0,9



Tuile à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
6535-30	30 11,8	2,5 0,9



CUIVRE & INOX

COPPER, STAINLESS STEEL
KUPFER, EDELSTAHL



Let's go to town on a meal...

with Mauviel ! For a celebration dinner, or just a lunch just two of us, in stainless steel, in aluminum, or in copper, with bronze handle, or stainless steel, I mix the forms, I mix the materials, I mix the colors, I mix the flavours, and I choose the Minis!

*Les petits plats dans les grands...
par Mauviel 1830!*

*Repas de fêtes, ou en tête à tête,
En inox, en aluminium, ou en cuivre,
avec une monture bronze, ou une monture inox,
je mélange les formes, je mélange les matières, car, moi
j'aime les couleurs, j'aime les saveurs
et je m'offre des minis !*

Casserolette avec couvercle
Small saucier with lid
Kleine Kasserolle mit Deckel

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



M'MINIS

COLLECTION

Casserolette sans couvercle 9cm
Small saucepan without lid 9cm
Kleine Kasserolle ohne Deckel 9cm

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



code
item
6101-09



code
item
5101-09



code
item
6501-09

Casserolette avec bec verseur 9cm
Small saucepan with pouring edge 9cm
Kleine Kasserolle mit schnabel 9cm

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



code
item
6101-11



code
item
5101-11



code
item
6501-11

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

	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
	7 2,75	5 2	0,15 0,15
	5 2	5 2	0,05 0,05



code
item
6110-08
6101-05



code
item
5110-08
5101-05



code
item
6510-08
6510-05

Casserolette Ø 7
Small saucepan
Kleine Kasserolle

	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
	7 2,75	5 2	0,15 0,15



code
item
6101-07



code
item
5110-07



code
item
6510-07

Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle

	diam. cm / in
	9 3,5



code
item
6118-09



code
item
5118-09



code
item
6518-09

Plat à sauter Ø 9
Saute pan
Sauteuse

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



code
item
6111-09



code
item
5111-09



code
item
6511-09

Plat à sauter Ø 7
Saute pan
Sauteuse

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



code
item
6111-07



code
item
5111-07



code
item
6511-07

Cocotte avec couvercle

Cocotte with lid

Bratentopf mit Deckel

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



code
item
6130-09



code
item
5131-09



code
item
6531-09

Cocotte ovale avec couvercle
Ovale stewpan with lid
Ovaler Bratentopf mit Deckel

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



code
item
6133-13



code
item
5133-13



code
item
6521-13

Sauteuse évasée Ø 9
Splayed saute pan
Konische Sautéuse

diam. cm / in
9 3,5



code
item
6130-05



code
item
5130-05



code
item
6523-09

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



code
item
6113-12



code
item
5113-12



code
item
6513-12

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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



code
item
6109-14
6109-18



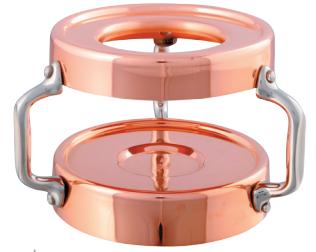
code
item
5117-14
5117-18



code
item
6509-14
6509-18

Réchaud à bougie pour casserolette
Heater with candle for small saucepan
Rechaud mit Kerze für kleine Kasserolle

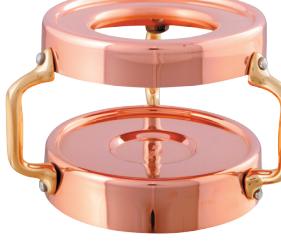
diam. cm / in	height cm / in
12 4,5	7 2,7



code
item
4301-12



code
item
5301-10



code
item
4301-10



INOX MULTI-COUCHES

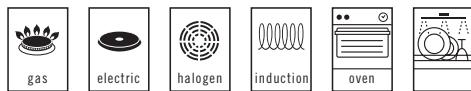
STAINLESS STEEL MULTI-PLY

MEHRLAGIGER EDELSTAHL

MONTURE FONTE D'INOX, BRONZE OU FONTE

STAINLESS STEEL, BRONZE OR CAST IRON HANDLE

GRIFF AUS GUSSEISEN, EDELSTAHL ODER BRONZE



Epaisseur 2,6mm - Bord verseur
Finition polie. Fixation par rivets de forte section

Thickness 2,6mm. Non drip edge
Polished outside. Fixed by stainless steel rivets.

Stärke 2,6mm - Gisskanten. AuBenseite poliert
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt

The Collection M'cook offers professionals and household cooks the highest culinary technology. Five (5) layers of materials provide perfect conductivity for each product, thanks to fast and uniform heat distribution. The handles are made from cast stainless steel, cast iron, stainless steel or bronze, and reinforce the pure and modern design of this range. The collection M'cook provides the most demanding cook, with the greatest pleasure.

M'COOK
COLLECTIONS

*Mes précédentes consoeurs sont de vraies divas...
A croire que Le martelage leur est monté à la tête...
Bien sur je ne démens pas leurs qualités.
Sans prétention aucune, je porte
Les métamorphoses des générations.
La modernité m'a façonnée.
M'elite peut bien se répandre,
nous sommes sœurs.

Comme elle, mon corps inox et mon cœur d'alu
M'assurerait presque l'immortalité.
Mais Moi, je suis lisse et je reste polie.
La grâce et la technicité sont mes amies.
Jamais je ne quitte le royaume de l'enchantement,
Car lorsque vient l'heure des étoiles,
L'émerveillement commence.
Je suis l'amante des chefs,
Ces mêmes chefs qui me feront délicieusement
Vibrer lors du Bocuse d'or...
Par ce que oui, ils m'ont choisie.
je suis reine de cœur,
et toc.*



ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

TECHNOLOGIE

50% plus performant qu'avec un fond rapporté.
Conductibilité et distribution de la chaleur très rapide et uniforme. Durable et solide. Tous feux + induction.

50% more effective than a sandwich bottom.
Rapid, uniform heat conduction and distribution.
Strong. Suitable for induction.

50 % leistungsfähiger als ein Tiegel mit einem mitgebrachten Grund.
Schnelle, gleichförmige Hitzeleitung und Verteilung. Stark. Alle Feuer und eine Induktion.

Couche 1 / layer 1 / Schicht 1

Intérieur en acier inoxydable 18/10 :
une surface de cuisson facile à nettoyer.

18/10 stainless steel interior :
surface cooking easy to cleaning.

Edelstahl 18/10.

Couche / layer / Schicht 2, 3, 4

Une association d'aluminium assure une parfaite
conductibilité grâce à une répartition rapide
et uniforme de la chaleur.

Aluminium, good conductor,
distributes heat evenly and quickly.

Aluminium, guter Wärmeleiter, leicht.

Couche 5 / layer 5 / Schicht 5

18/10 stainless steel.
Edelstahl 18/10.

Acier inoxydable ferritique pour une cuisson
par induction.

Magnetic stainless steel
for induction cooking.

Magnetischer Edelstahl für Induktionskochen.

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

Sie finden eine Liste den zertifizierten Produkte
auf unserer Website www.nsf.org

INOX MULTI-COUCHES

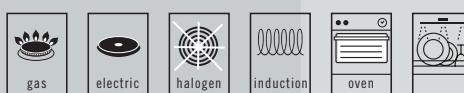
STAINLESS STEEL MULTI-PLY

MEHRLAGIGER EDELSTAHL

MONTURE FONTE D'INOX

STAINLESS STEEL HANDLE

GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL



Epaisseur 2,6mm - Bord verseur
Finition polie.
Fixation par rivets de forte section

Thickness 2,6mm. Non drip edge
Polished outside.
Fixed by stainless steel rivets.

Stärke 2,6mm - Gisskanten.
AuBenseite poliert
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5204-12	12 4,8	10,5 4,1	0,9 0,9
5204-14	14 5,5	12,5 4,9	1,7 1,7



Poissonnière inox
Stainless steel fish kettle
Edelstahl Fishkessel

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5217-45	45 17,5	11 4,3	3,9 4,1



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
5238-12	12 4,8	2,5 0,9
5238-16	16 6,3	3 1,1
5238-20	20 8	4 1,5
5238-24	24 9,5	4,8 1,8
5238-28	28 11	4,9 1,9



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
5234-30	30 11,8	4 1,5
5234-35	35 13,7	4,5 1,7



Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whitford
Eclipse Antihaft bei Whitford

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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5240-30	30 11,8	2,3 0,9

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in
5217-30	30 x 22 11,8 x 8,6
5217-35	35 x 25 13,5 x 9,1
5217-40	40 x 30 15,7 x 11,8

with handles cm / in	height cm / in
38 x 23 15 x 9	6,3 2,3
41 x 26 16,1 x 10,2	7,2 2,75
46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34



les fables de Mauviel 1830



LAYMON

Couverture des Fables de Mauviel 1830



Casserole
Saucépan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5210-12	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,7
5210-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
5210-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
5210-18	18 7	10 4	2,5 2,7
5210-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
*5210-24	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
*5210-28	28 11	15,3 6	9 9,5

5210-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in

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

Evasée bombée / Curved splayed saute pan / Bauchige konische Sauteuse



avec revêtement anti-adhésif
with non stick interior
mit inner-antihaft

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5212-16	5262-16	16 6,3	6 2,4	1 1,1
5212-20	5262-20	20 8	7,5 2,9	2 2,1
5212-24	5262-24	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3
5212-28	5262-28	28 11	9,5 3,7	5 5,2

Sauteuse évasée
Splayes saute pan
Konische sauteuse



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5223-16	16 6,3	7,3 2,5	1,1 1,1
5223-20	20 8	8 3,15	1,9 1,9

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne



code item	diam. cm / in	height cm / in
5213-20	20 8	4 1,57
5213-24	24 9,5	4,5 1,77
5213-26	26 10,2	4,9 1,92
5213-28	28 11	5 1,96
5213-30	30 11,8	5,5 2,1

Poêle ronde intérieur anti-adhésif
Round frying pan non stick interior
Runde Pfanne inner-antihaft



code item	diam. cm / in	height cm / in
5242-20	20 8	4 1,57
5242-24	24 9,5	4,5 1,77
5242-26	26 10,2	4,9 1,92
5242-28	28 11	5 1,96
5242-30	30 11,8	5,5 2,1

Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whitford
Eclipse Antihaft bei Whitford

Casserole
Saucépan
Kasserolle



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5211-16	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
5211-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
5211-24	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1
*5211-28	28 11	10 3,9	5,7 6

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



Plat à sauter intérieur anti-adhésif
Saute pan non stick interior
Sauteuse inner-antihaft

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5244-16	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
5244-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
5244-24	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1

Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whitford
Eclipse Antihaft bei Whitford

Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel



avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5230-71	5230-21	20 8	6 2,3
5230-75	5230-25	24 9,5	7,5 2,9
5230-79	5230-29	28 11	10 3,9

Cocotte / Cocotte / Cocotte



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel



avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5231-13	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
5231-17	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
5231-21	20 8	13,5 4,3	3,3 3,6
5231-25	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,3
5231-29	28 11	14 5,5	8,8 9,3

LES FABLES DE MAUVIEL 1830

Suivez les conseils du chef!



Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code	diam.	height	cap.
item	cm / in	cm / in	litre / qt
5232-71	5232-21	20 7,8	20 7,8
5232-75	5232-25	24 9,5	24 9,5



avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code	diam.	height	cap.
item	cm / in	cm / in	litre / qt
5232-71	5232-21	20 7,8	5,4 5,7
5232-75	5232-25	24 9,5	9,2 9,7



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code	diam.	Pour bassine à ragoût
item	cm / in	To stewpan
5222-24	24 9,5	Für bratentopf



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code	diam.
item	cm / in
5221-20	20 8
5221-24	24 9,5

Pour casserole
To saucepan
Für kasserolle

Pour bassine à ragoût
To stewpan
Für bratentopf



Couvercle
Lid
Deckel

code	diam.
item	cm / in
5218-12	12 4,8
5218-14	14 5,5
5218-16	16 6,3
5218-18	18 7
5218-20	20 8
5218-24	24 9,5
5218-28	28 11



Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

code	diam.
item	cm / in
5299-25	24 9,5
5299-29	28 11



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

code	diam.	height	cap.
item	cm / in	cm / in	litre / qt
5224-32	32 12,5	9 3,5	4,7 5



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

code	cap.
item	litre / qt
5700-02	0,15 0,16

INOX MULTI-COUCHES

STAINLESS STEEL MULTI-PLY

MEHRLAGIGER EDELSTAHL

MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE

IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE

GUSSEISEN VEREDELUNG DURCH ELEKTROLYSE



Epaisseur 2,6mm - Bord verseur

Finition polie.

Fixation par rivets de forte section

Thickness 2,6mm. Non drip edge
Polished outside.

Fixed by stainless steel rivets.

Stärke 2,6mm - Gisskanten.

Außenseite poliert

Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt

M'COOK C²

COLLECTION

© Photo Philippe Vaurès Santamaria

Issue du Yam Magazine : Yannick Alléno Magazine



Casserole
Saucepans
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5650-12	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,7
5650-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
5650-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
5650-18	18 7	10 4	2,5 2,7
5650-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
*5650-24	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
*5650-28	28 11	15,3 6	9 9,5

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

5650-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in



Plat à sauter
Sauté pan
Saucette

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5651-16	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
5651-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
5651-24	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1
*5651-28	28 11	10 3,9	5,7 6

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



Plat rond, Round pan, Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
5682-12	12 4,8	2,5 0,9
5682-16	16 6,3	3 1,1
5682-20	20 8	4 1,5
5682-24	24 9,5	4,8 1,8
5682-28	28 11	4,9 1,9



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5652-16	16 6,3	6 2,4	1 1,1
5652-20	20 8	7,5 2,9	2 2,1
5652-24	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5673-16	16 6,3	7,3 2,8	1,1 1,1
5673-20	20 8	8 3,15	1,9 2



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
5653-20	20 8	4 1,57
5653-24	24 9,5	4,5 1,77
5653-26	26 10,2	4,9 1,92
5653-28	28 11	5 1,96
5653-30	30 11,8	5,5 2,1

Poêle ronde intérieur anti-adhésif
Round frying pan non stick interior
Runde Pfanne inner-antihaft

Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whithford
Eclipse Antihaft bei Whitford



Rondeau avec couvercle inox
Rondeau with stainless steel lid
mit edelstahl deckel Niedriger Bratentopf

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5680-21	20 8	6 2,3	1,7 1,8
5680-25	24 9,5	7,5 3	3 3,1
5680-29	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
5681-13	12 4,8	7 2,7	0,7 0,8
5681-17	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
5681-21	20 8	11 4,3	3,3 3,6
5681-25	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,3
5681-29	28 11	14 5,5	8,8 9,3



Couvercle, Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
5658-12	12 4,8
5658-14	14 5,5
5658-16	16 6,3
5658-18	18 7
5658-20	20 8
5658-24	24 9,5
5658-28	28 11

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine



code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
5687-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
5687-40	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

INOX MULTI-COUCHES

STAINLESS STEEL MULTI-PLY

MEHRLAGIGER EDELSTAHL

MONTURE BRONZE

BRONZE HANDLE

GRIFF AUS BRONZE



Epaisseur 2,6mm - Bord verseur

Finition polie.

Fixation par rivets de forte section

Thickness 2,6mm. Non drip edge

Polished outside.

Fixed by stainless steel rivets.

Stärke 2,6mm - Gissanten.

Außenseite poliert

Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt



Casserole
Saucepans
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3510-12	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,7
3510-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
3510-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
3510-18	18 7	10 4	2,5 2,7
3510-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
*3510-24	24 9,5	14,5 5,3	6,2 6,5
*3510-28	28 11	15,3 6	9 9,5

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

3510-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in



Plat à sauter
Sauté pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3511-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
3511-24	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
3511-28	28 11	10 3,9	5,7 6



Plat rond, Round pan, Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
3538-12	12 4,8	2,5 0,9
3538-16	16 6,3	3 1,1
3538-20	20 8	4 1,5
3538-24	24 9,5	4,8 1,8
3538-28	28 11	4,9 1,9



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3512-16	16 6,3	6 2,4	1,1 1,2
3512-20	20 8	7 2,75	1,9 2
3512-24	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Sautéuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3523-16	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,2
3523-20	20 8	8 3,15	2,2 2,3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
3513-20	20 8	4 1,57
3513-24	24 9,5	4,8 1,88
3513-28	28 11	4,9 1,9



Rondeau avec couvercle inox
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3530-25	24 9,5	7,5 3	3,1 3,4
3530-29	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
3531-21	20 8	11 4,3	3,2 3,4
3531-25	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,1
3531-29	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
3517-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
3517-40	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Couvercle, Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
5518-12	12 4,8
5518-14	14 5,5
5518-16	16 6,3
5518-18	18 7
5518-20	20 8
5518-24	24 9,5
5518-28	28 11

M'URBAN COLLECTION

62



INOX MAGNÉTIQUE MAGNETIC STAINLESS STEEL MAGNETISCHER EDELSTAHL

MONTURE FONTE D'INOX STAINLESS STEEL HANDLE GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL



Epaisseur 1,5mm - Bord verseur
Finition polie.
Fixation par rivets de forte section

Thickness 1,5mm. Non drip edge
Polished outside.
Fixed by stainless steel rivets.

Stärke 1,5mm - Gisskanten.
AuBenseite poliert
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt

*Je ne m'abaisserai point à parler des autres.
La jeunesse m'habite et j'ai la vie devant moi.
L'inox brossé est mon armure, et telle est ma monture !
Ces beaux attributs, me confèrent une âme rebelle
qui n'est pas pour me déplaire... Au contraire...
Je suis la préférée de joyeux rêveurs que l'on voit encore
déambuler sur les marchés de légumes gorgés de soleil.
et de ceux qui dévalent et cavalent sur le macadam,
Ceux pour qui tout est beauté et simplicité,
et qui se plaisent à partager leurs mets,
tout au long de l'année. Je suis faite pour eux.*

Mauviel puts its know-how at the service of design with this new collection. With its brushed stainless steel finish and a cast stainless steel handle, this modern line will be worthy of chefs. Easy to handle these lightweight utensils are suitable for all and give the best deal to creativity. Through its aring design, M'Urban will bring dynamism to your kitchen.



Casserole
Saucépan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5710-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
5710-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
5710-18	18 7,3	10 4	2,5 2,7
5710-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
5710-50	16 à 20 cm / 6.3 to 8 in		



Plat à sauter
Sauté pan
Sautuese

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5711-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
5711-24	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4
**5711-28	28 11	10 3,9	5,7 6

**Avec contre-poignée - ** With helper handle

63



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5712-20	20 8	7 2,75	1,9 2
5712-24	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



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
5709-25	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	
5742-20	20 8	4 1,57	
5742-24	24 9,5	4,5 1,77	
5742-26	26 10,2	4,9 1,92	
5742-28	28 11	4,9 1,95	
5742-30	30 11,8	6 1,96	
*5742-32	32 12,5	6 2,3	

*avec fond rapporté / Sandwich bottom



Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whitford
Eclipse Antihalt bei Whitford

code item	diam. cm / in	height cm / in	
5713-20	20 8	4 1,57	
5713-24	24 9,5	4,5 1,77	
5713-26	26 10,2	4,9 1,92	
5713-28	28 11	4,9 1,95	
5713-30	30 11,8	5 1,96	
*5713-32	32 12,5	6 2,3	

*avec fond rapporté / Sandwich bottom

Couvercle lisse
Polished lid

Deckel

code item	diam. cm / in	
5218-14	14 5,5	
5218-16	16 6,3	
5218-18	18 7	
5218-20	20 8	
5218-24	24 9,5	



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in
5717-35	35 x 25 13,5 x 9,1
with handles	
cm / in	
38 x 23 15x9	6 2,3



Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5730-71	20 8	6 2,3	1,7 1,8
5730-25	24 9,5	7 2,75	3,1 3,3
5730-79	28 11	10 3,5	5,7 5,9
*5730-83	32 12,5	12 4,8	10 10,6

*avec fond rapporté / Sandwich bottom

Cocotte / Stewpan / Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5731-13	12 4,8	7 2,5	0,7 0,8
5731-67	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
5731-71	20 8	11 4,3	3,4 3,6
5731-75	24 9,5	12 4,7	5,2 5,5
5731-79	28 11	17 6,6	10 10,5
*5731-83	32 12,5	19 7,4	15 16

*avec fond rapporté / Sandwich bottom



avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item

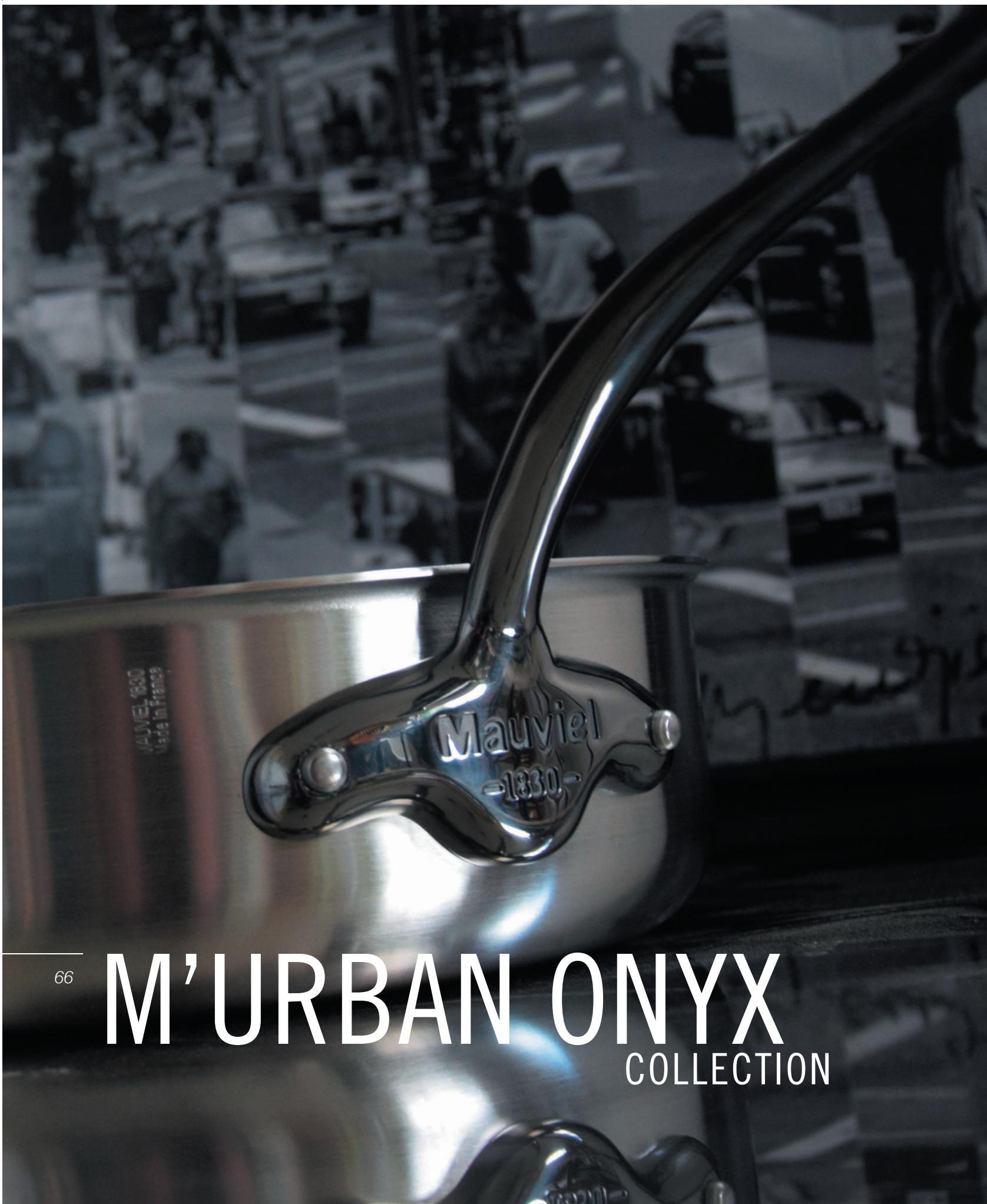
item

code

item

M'URBAN ONYX COLLECTION

66



INOX MAGNÉTIQUE

MAGNETIC STAINLESS STEEL

MAGNETISCHER EDELSTAHL

MONTURE FONTE INOX LAQUÉE NOIRE

BLACK LAQUERED CAST STAINLESS STEEL HANDLE

GUSSEISEN GRIFFE SCHWARZ LACKIERT



Epaisseur 1,5mm - Bord verseur
Finition polie.

Fixation par rivets de forte section

Thickness 1,5mm. Non drip edge
Polished outside.
Fixed by stainless steel rivets.

Stärke 1,5mm - Gisskanten.
AuBenseite poliert
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt

Je suis la belle nouvelle de l'année 2016. Comme ma consoeur M'urban je revêts la même armure... Mais ma monture, différente, est une merveille. Gracieuse, légère et élégante, elle est en fonte d'inox laquée noire. Brillante tel un miroir, elle est le parfait constre de mon armure brossée. L'armure ne fait pas la monture. Echec et Mat.

Mauviel 1830 sign again a couture collection: M'urban onyx. As M'Urban's body with its brushed stainless steel. Its New handle, light and elegant is black lacquered cast stainless steel. This new collection offers perfect handling and provide the greatest pleasures for the most demanding.



67



Casserole

Saucepan

Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3910-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
3910-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
3910-18	18 7,3	10 4	2,5 2,7
3910-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
3910-50	16 à 20 cm / 6.3 to 8 in		



Plat à sauter

Sauté pan

Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3911-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
3911-24	24 9,5	7,6 2,9	3,1 3,4



Rondeau avec couvercle

Rondeau with lid

Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3930-21	20 8	6 2,3	1,7 1,8
3930-25	24 9,5	7 2,75	3,1 3,3



Cocotte avec couvercle

Cocotte with lid

Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3931-13	12 4,8	7 2,5	0,7 0,8
3931-17	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
3931-21	20 8	11 4,3	3,4 3,6
3931-25	24 9,5	12 4,7	5,2 5,5



Plaque à rôtir

Rectangular roasting pan

Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
3917-35	35 x 25 13,5 x 9,1	38 x 23 15 x 9	6 2,3



Évasée bombée

Curved splayed saute pan

Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3912-20	20 8	7 2,75	1,9 2
3912-24	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Évasée bombée avec couvercle verre

Curved splayed saute pan with glass lid

Bauchige konische Sauteuse mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3909-25	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Poêle ronde, intérieur anti-adhésif

Round frying pan, non stick interior

Runde Pfanne, Inner anti haft

code item	diam. cm / in	height cm / in
3942-20	20 8	4 1,57
3942-24	24 9,5	4,5 1,77
3942-26	26 10,2	4,9 1,92
3942-28	28 11	4,9 1,95
3942-30	30 11,8	6 1,96



Revêtement Eclipse by whitford

Non stick coating by Whitford

Eclipse Antihaft bei Whitford

Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
3913-20	20 8	4 1,57
3913-24	24 9,5	4,5 1,77
3913-26	26 10,2	4,9 1,92
3913-28	28 11	4,9 1,95
3913-30	30 11,8	6 1,96



Couvercle lisse

Polished lid

Deckel

code item	diam. cm / in
3818-14	14 5,5
3818-16	16 6,3
3818-18	18 7
3818-20	20 8
3818-24	24 9,5

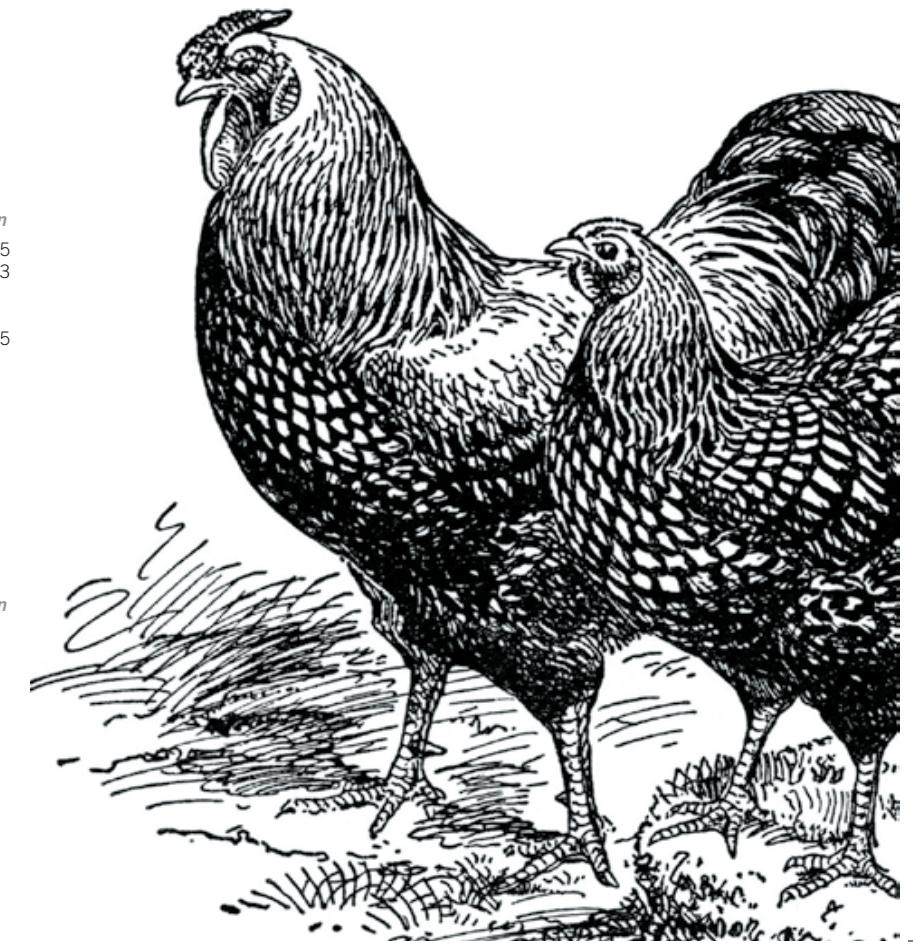


Insert cuit vapeur

Steamer insert

Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
3921-20	20 8



ALUMINIUM ANODISÉ NOIR

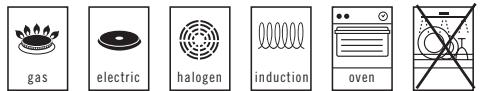
BLACK ANODIZED ALUMINUM

SCHWARZ-ELOXIERTES ALUMINIUM

MONTURE FONTE D'INOX

STAINLESS STEEL HANDLE

GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL



70

M'STONE³
COLLECTION

Epaisseur 3 à 4mm. Bord droit.

Fond induction intégré.

Fixation par rivets inox forte section.

Revêtement eclipse de trois couches successives:

- Excellentes propriétés anti-adhérentes.
- Excellente longévité
(70000 passages minimum)

- Excellente résistance à l'abrasion et aux chocs

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

Thickness 3 to 4mm. Straight edge.
Extra thick ground based for induction.

Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Non stick eclipse coating made of 3 layers :

- Excellent non-stick properties
- Long life (70.000 passages)

- Excellent resistance to abrasion and shock

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

Stärke 3 bis 4 mm. Gerade Kanten.
Extradicker Boden für Induktionsöfen.

Grund Induktion, der integriert ist.

Eclipse antihaft Beschichtung aus drei Schichten::

- Ausgezeichnete Antihaft Vorteile

- Ausgezeichnete Langlebigkeit: 70000 Anwendungen

- Ausgezeichnete Widerstand gegen Abrieb und Schlag

Kleine Erinnerung : eine Antihaft Beschichtung , auch mit hohen Lesitung, sollte mit Sorgfalt behandelt werden – keine Überhitzung der Pfanne, kein Metallgeschirr.

*Je suis l'exotisme.
Loin du tumulte et du chaos,
je suis douce et raisonnable.
Dignement tendre avec ceux qui m'accompagnent,
Princesse bronzée, au cœur de pierre
Je suis la star du light.*

*Mon corps, noir luisant, presque doré
vole les fruits et les épices colorées
la pluie me lave et le soleil me sèche...*

*Dans l'obscuré clarté,
je suis le soleil noir,
sur moi, tout glisse,
Je suis éclipse.*



Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whitford
Eclipse Antihaft bei Whitford

The collection M'stone2 is pure design and a pure material. Manufactured from black anodized aluminium, its straight edges, induction bottom and stamped handles made of cast stainless steel handle symbolize cookware that is modern and functional. It's new eclipse of non-stick coating give it fantastic durability and strength, and help provide a cooking surface for those that healthy cooking needs.



© Photo Jean-Michel Coulier - OMNIVORE PARIS, La Mutualité



Casserole
Saucépan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8610-14	14 5,5	8 3,15	1,2 1,3
8610-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
8610-18	18 7	10 4	2,5 2,7
8610-20	20 8	11 4,3	3,5 3,7

8610-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in
8610-51 14 à 20 cm / 5,5 to 8 in



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8611-24	24 9,5	8,5 3,34	3,8 4
* 8611-28	28 11	10 3,93	6,1 6,4

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



Rondeau avec couvercle verre
Rondeau with glass lid
Niedriger Bratentopf mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8630-75	24 9,5	8,5 3,3	3,4 3,6
8630-79	28 11	10 4	5,7 6



Cocotte avec couvercle verre
Cocotte with glass lid
Bratentopf mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8631-75	24 9,5	14 5,5	6 6,3
8631-79	28 11	16 6,3	8,9 9,4



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8632-75	24 9,5	20 8	8,8 9,3



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
8617-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75

Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8612-20	20 8	7 2,7	1,9 2,1

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
8629-20	20 8	3,8 1,49
8629-24	24 9,5	4,4 1,73
8629-26	26 10,8	4,4 1,73
8629-28	28 11	4,6 1,81
8629-30	30 11,8	4,8 1,88



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
8619-35	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
8620-30	30 11,8	2,5 0,9

Pierre Sang Boyer, Chef des deux restaurants Pierre Sang Boyer in Oberkampf et Gambey est un inconditionnel de cette collection au design pur et assez masculin!



CUIVRE INOX

COPPER STAINLESS STEEL

KUPFER EDELSTAHL

MONTURE FONTE D'INOX, BRONZE OU FINITION FONTE

STAINLESS STEEL, BRONZE OR IRON FINISH HANDLE

GRIFF AUS GUSSEISEN VEREDELUNG, EDELSTAHL ODER BRONZE



Cuivre, intérieur inox bilaminé. Epaisseur 1,5 à 2,5mm - Bord droit - Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section. Conductibilité de la chaleur très rapide et uniforme.
Durable. / Pas de rétamage.

Copper stainless steel inside. Thickness 1,5 to 2,6mm. Straight edge. Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets. Very rapid and uniform heat conduction.
Durable. / No retinning.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite. Stärke 1,5 bis 2,5mm - Gerade Kanten - Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt. Leitfähigkeit der sehr schnellen
und einheitlichen Hitze. Dauerhaft. / Kein retinning.

*Orgueilleuse, certainement.
Mais je l'assume.
Je ne dissoudrai pas mon ego...
Mon corps de cuivre,
Reste toujours et encore,
Le privilège de la performance !
Quant à mon cœur inox,
Il est tout simplement
Le reflet de la modernité.
Poids lourd,
lorsque ma taille atteint les 2,5
Je deviens dès lors
la meilleure amie des chefs.
Mais Je sais aussi me faire plus légère
Quand ma silhouette se fait 1,5.
Mes parures peuvent être
de bronze, d'inox ou de fonte...
Et oui...Tout me va.*

74

M'HERITAGE

COLLECTIONS

The collection M'heritage is a combination of two (2) powerful and traditional materials, copper and stainless steel. This blend of materials energizes the pleasure of cooking. The copper allows for unsurpassed heat conductivity and control, and the stainless steel interior is ideal for all daily cooking needs. The various handle options, cast iron, bronze or cast stainless steel, gives each range an aesthetic difference that meets the style for each cook. The M'heritage collection represents the total experience and heritage of Mauviel 1830, and is used by professionals and household cooks throughout the world.



ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

Couche 1 / layer 1 / Schicht 1

Intérieur en acier inoxydable 18/10 :
une surface de cuisson facile à nettoyer

18/10 stainless steel interior :
surface cooking easy to cleaning

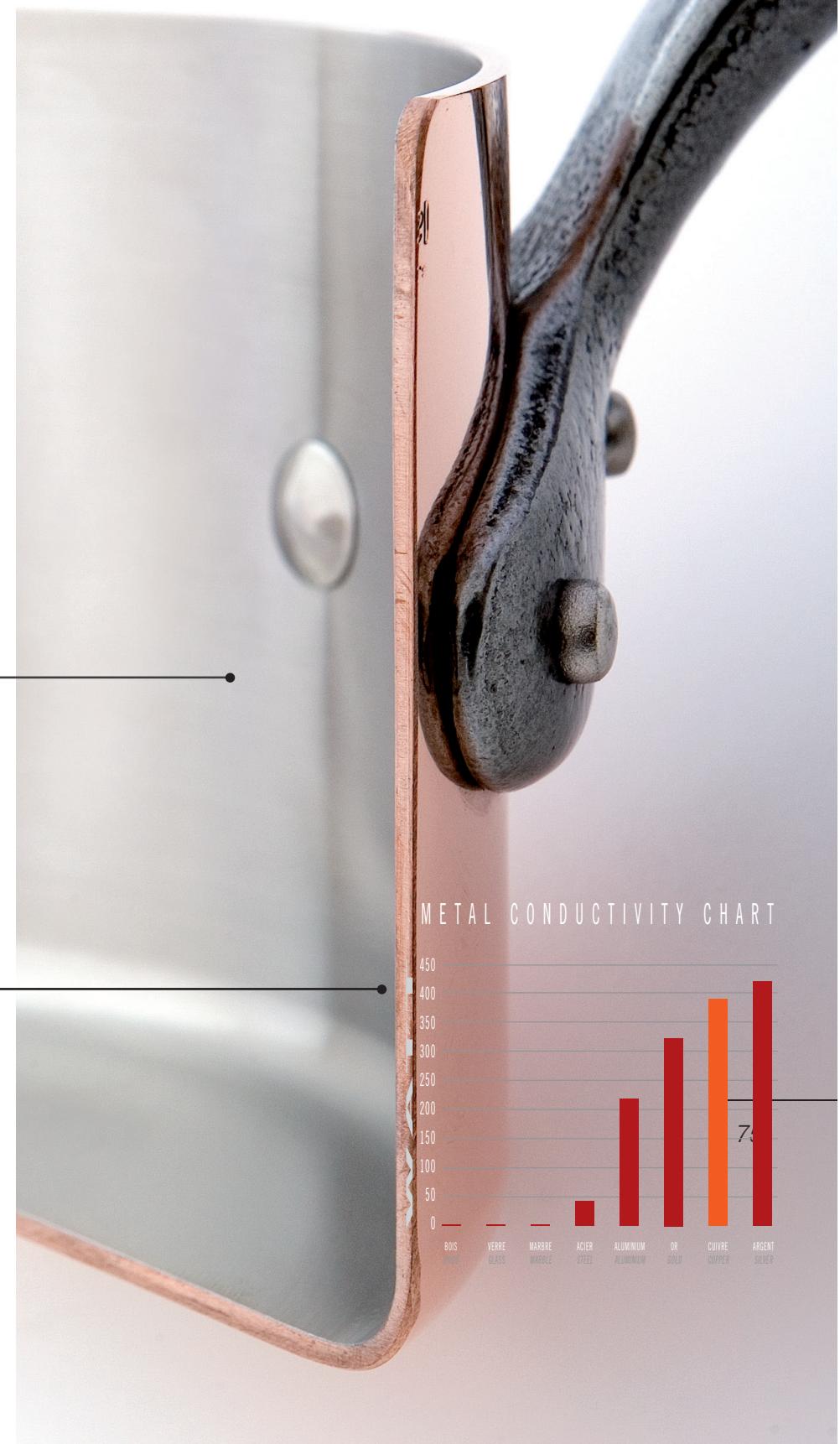
18/10 Edelstahl-Innenseite
Eine Kochoberfläche, leicht zu reinigen

Couche 2 / layer 2 / Schicht 2

Extérieur cuivre :
• facilité d'entretien

Copper exterior :
• easy to clean

Äußerlicher Kupfer
• Unterhaltung leicht

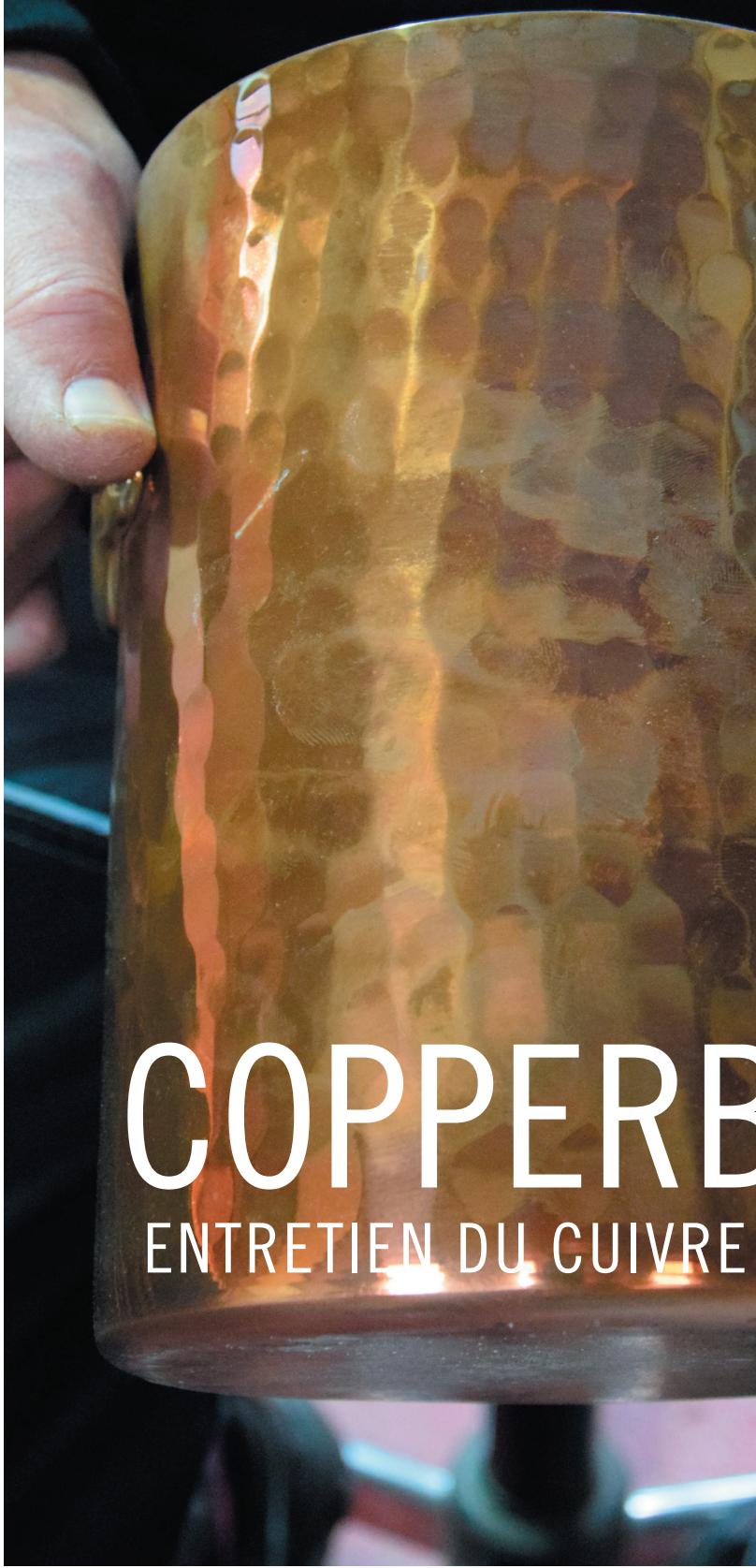


AVANT...
BEFORE...
VOCH...

COPPERBRILL

ENTRETIEN DU CUIVRE

APRÈS...
AFTER...
NACH...



ENTRETIEN DU CUIVRE

COPPER CLEANER
KUPFERNER REINIGER

RÉSULTAT OBTENU EN 2 MINUTES !
CLEANING TIME IS 2 MINUTES !
IN DEN 2 MINUTEN ERHALTENES ERGEBNIS !

Copperbrill
Copperbrill
Copperbrill

code item	cap. litre / qt
2700-02	0,150 0,16
2700-03	1 1,1



easy
to
clean



CUIVRE

INOX

COPPER STAINLESS STEEL

KUPFER EDELSTAHL

MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE

IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE

GUSSEISEN VEREDELUNG DURCH ELEKTROLYSE



Cuivre intérieur inox bilaminé.
Epaisseur 2,5mm. Bord droit.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Thickness 2,5mm. Straight edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Stärke 2,5mm. Gerade Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Casserole
Saucepan
Kasserolle



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6540-12	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
6540-14	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
6540-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
6540-18	18 7	10 3,9	2,5 2,6
6540-20	20 8	11 4,3	3,1 3,3
6540-24	24 9,5	13 5,1	5,7 6,1
6540-28	28 11	15 5,9	8,6 9,1

Couvercle , Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
6548-12	12 4,8
6548-14	14 5,5
6548-16	16 6,3
6548-18	18 7
6548-20	20 8
6548-24	24 9,5
6548-28	28 11

© Photo Philippe Vaurès Santamaría
Issue du Yam Magazine : Yannick Alléno Magazine



Plat à sauter

Saute pan

Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	litre / qt
6541-16	16 6,3	5 1,9	0,9 1
6541-20	20 8	6 2,4	1,8 1,9
6541-24	24 9,5	7 2,75	3,1 3,2
6541-28	28 11	8 3,15	4,9 5,2



Sauteuse évasée épaisseur 1,5mm

Splayed saute pan thickness 1,5mm

Konische Sauteuse Stärke 1,5mm

item	diam. cm / in	cm / in	cap. litre / qt
6543-16	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,2
6543-20	20 8	8 3,15	1,9 2,1
6543-24	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Rondeau avec couvercle, anses fonte

Rondeau with lid, cast iron handles

Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6546-02	24 9,5	7 2,75	3 3,2
6546-03	28 11	8 3,15	4,7 5



Bassine à ragoût avec couvercle, anses fonte

Stewpan with lid, cast iron handles

Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6545-02	24 9,5	13,5 5,3	5,7 6,1
6545-03	28 11	14,5 5,7	8 8,5



Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
6544-20	20 8	3 1,1
6544-26	26 10,2	4 1,57
6544-30	30 11,8	4,5 1,7



Tuile à crêpes épaisseur 1,5mm

Crepes pan thickness 1,5mm

Crepe Pfanne Stärke 1,5mm

code item	diam. cm / in	height cm / in
6460-30	30 11,8	2,5 0,9



Plaque à rôtir anses fonte

Rectangular roasting pan with cast iron handles

Rechteckige Bratreine mit fonte Griffen

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6487-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
6487-35*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
6487-41*	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

CUIVRE INOX

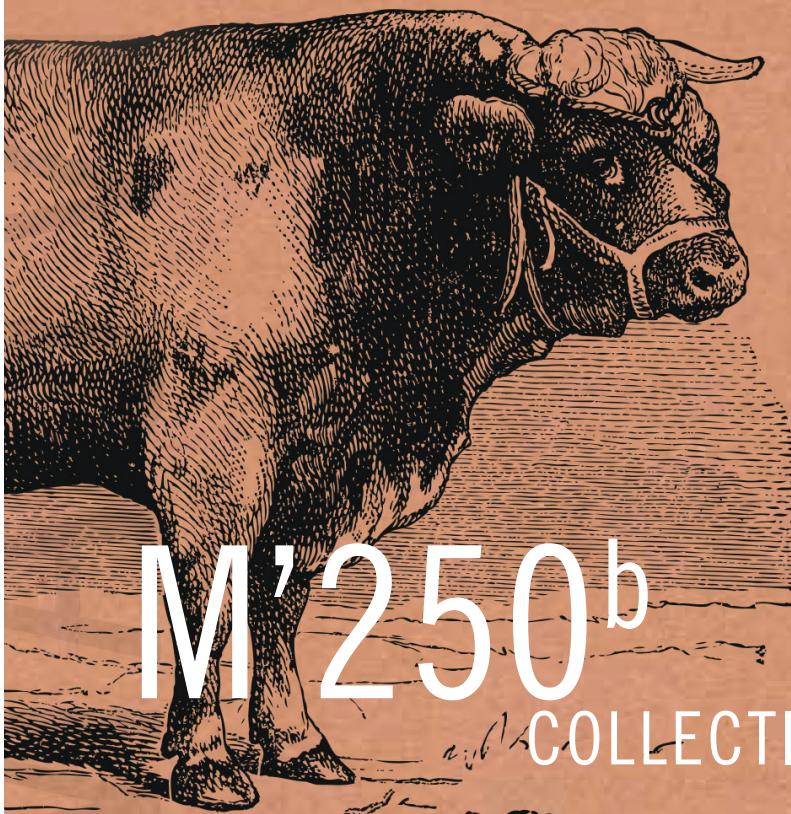
COPPER STAINLESS STEEL

KUPFER EDELSTAHL

MONTURE BRONZE

BRONZE HANDLE

GRIFF AUS BRONZE



RAYMON

Cuivre intérieur inox bilaminé.
Epaisseur 2,5mm. Bord droit.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Thickness 2,5mm. Straight edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Stärke 2,5mm. Gerade Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.



Casserole
Saucépan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6801-12	12 4,8	7 2,7	0,8 0,8
6801-14	14 5,5	8 3,1	1,1 1,2
6801-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
6801-18	18 7	10 3,9	2,5 2,6
6801-20	20 8	11 4,3	3,1 3,3
6801-24	24 9,5	13 5,1	5,7 6,1
6801-28	28 11	15 5,9	8,6 9,1



Couvercle, Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
6808-12	12 4,8
6808-14	14 5,5
6808-16	16 6,3
6808-18	18 7
6808-20	20 8
6808-24	24 9,5
6808-28	28 11



Plat à sauter
Sauté pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	litre / qt
6802-16	16 6,3	5 1,9	0,9 1
6802-20	20 8	6 2,4	1,8 1,9
6802-24	24 9,5	7 2,75	3,1 3,2
6802-28	28 11	8 3,15	4,9 5,2



Sauteuse évasée épaisseur 1,5 mm
Splayed saute pan thickness 1,5 mm
Konische Sauteuse Stärke 1,5 mm

item	diam. cm / in	cm / in	cap. litre / qt
6803-16	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,2
6803-20	20 8	8 3,15	1,9 2,1
6803-24	24 9,5	9 3,5	3,4 3,7



Rondeau avec couvercle, anses bronze
Rondeau with lid, bronze handles
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6506-24	24 9,5	7 2,75	2,9 3,1
6506-28	28 11	8 3,15	4,7 5



Bassine à ragoût avec couvercle, anses bronze
Stewpan with lid, bronze handles
Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6505-24	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,1
6505-28	28 11	14,5 5,7	8 8,5

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
6804-20	20 8	3 1,1
6804-26	26 10,2	4 1,57
6804-30	30 11,8	4,5 1,7



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6736-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
6719-35*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
6719-41*	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

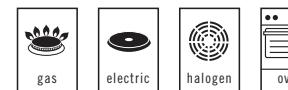
* triply, alliage d'aluminium, inox et cuivre / aluminium, stainless steel and copper

CUIVRE INOX

COPPER STAINLESS STEEL
KUPFER EDELSTAHL



MONTURE FONTE D'INOX
STAINLESS STEEL HANDLE
GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL



Cuivre intérieur inox bilaminé.
Epaisseur 1,5mm. Bord droit.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Thickness 1,5mm. Straight edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Stärke 1,5mm. Gerade Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.



Casserole
Saucepans
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6110-12	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
6110-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
6110-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
6110-18	18 7	10 4	2,4 2,6
6110-20	20 8	11 4,3	3,3 3,6



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*6111-16	16 6,3	5 1,9	1 1,1
*6111-20	20 8	6 2,1	1,8 1,9
6111-24	24 9,5	7 2,75	3,1 3,2
6111-28	28 11	8 3,15	4,9 5,2

*Nouveau diamètre - * New diameter



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height	cap. litre / qt
6112-16	16 6,3	6 2,4	1,1 1,1
6112-20	20 8	7 2,75	1,9 2,1
6112-24	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code item	diam. cm / in
6123-12	12 4,8
6123-16	16 6,3
6123-20	20 8
6123-24	24 9,5



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
6113-20	20 8	3 1,1
6113-26	26 10,2	4,8 1,88
6113-30	30 11,8	4,9 1,9



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6119-35	35 x 23 13,5 x 9,1	4,2 1,65



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6127-12	12 4,8	2,5 0,9	
6127-16	16 6,3	3 1,1	
6127-20	20 8	3 1,1	
6127-26	26 10,2	4 1,5	
6127-32	32 12,5	4,8 1,8	

Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6124-30	30 11,8	4 1,5	
6124-35	35 13,7	4,5 1,7	
6124-40	40 15,7	6 3	
6124-45	45 17,7	6 3	



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6137-35	35 13,7	5 1,9	3,8 4



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6120-30	30 12	2,3 0,9	



Bain Marie porcelaine intérieur étamé
Bain Marie with porcelain insert tinned inside
Wasserbad mit porzellaneinsatz Innenseite verzinkt

84

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6104-12	12 4,8	16 6,2	0,8 0,9

Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid
Ovaler Bratentopf

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*6133-20	20 8	9 3,5	1,8 2
*6133-26	26 10,2	11 4,3	3,7 4
6133-30	30 12	12,5 4,9	6,6 7

*Nouveau diamètre - * New diameter

Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*6130-67	*6130-17 16	6,3 1,9	1 1,1
*6130-71	*6130-21 20	8 2,3	1,7 1,8
6130-75	6130-25 24	9,5 24	11 11,7
6130-79	6130-29 28	11 3,1	5,1 5,4

*Nouveau diamètre - * New diameter

Cocotte / Stewpan / Bratentopf



avec couvercle verre
with copper lid
mit Kupferdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*6131-67	*6131-13 12	4,8 2,5	0,7 0,8
*6131-71	*6131-17 16	6,3 3,3	1,7 1,8
6130-75	6131-21 20	8 4,3	3,3 3,6

*Nouveau diamètre - * New diameter

Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



avec couvercle verre
with copper lid
mit Kupferdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6132-75	6132-25 24	9,5 24	11 11,7

85



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6132-75	6132-25 24	9,5 24	11 11,7



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code item	diam. cm / in
5318-14	14 5,5
5318-16	16 6,3
5318-18	18 7
5318-20	20 8
5318-24	24 9,5
5318-26	26 10,2
5318-28	28 11
5318-30	30 11,8
5318-32	32 12,5



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
5221-20	20 8
5221-24	24 9,5

Pour casserole
To saucepan
Für kasserolle

Pour bassine à ragout
To stewpan
Für bratentopf



Insert Pasta
Insert Pasta

code item	diam. cm / in
5222-24	24 9,5

Pour bassine à ragout Ø 24
To stewpan Ø 24
Für bratentopf
Para puchero



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6117-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
6017-35*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
6017-41*	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



CUIVRE INOX

COPPER STAINLESS STEEL

KUPFER EDELSTAHL



MONTURE BRONZE

BRONZE HANDLE

GRIFF AUS BRONZE



Cuivre intérieur inox bilaminé.
Epaisseur 1,5mm. Bord droit.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Thickness 1,5mm. Straight edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Stärke 1,5mm. Gerade Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.



Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
6529-12	12 4,8
6529-14	14 5,5
6529-16	16 6,3
6529-18	18 7
6529-20	20 8
6529-24	24 9,5
6529-28	28 11



Casseroles
Saucepans
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6720-12	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
6720-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
6720-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
6720-18	18 7	10 4	2,4 2,6
6720-20	20 8	11 4,3	3,3 3,6



Plat à sauter
Sauté pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6723-16	16 6,3	5 1,9	1 1,1
6723-20	20 8	6 2,3	1,8 1,9
6723-24	24 9,5	7 2,75	3 3,2

*Nouveau diamètre - * New diameter



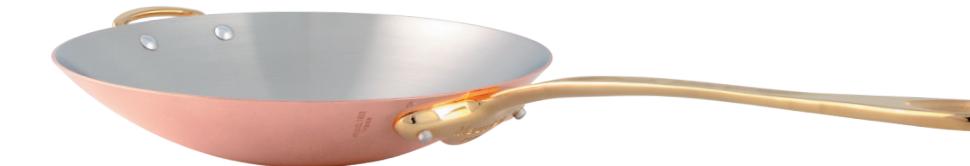
Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
6726-20	20 8	3 1,1
6726-26	26 10,2	4 1,5
6726-30	30 11,8	4,5 1,7



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6725-30	30 x 20 11,8 x 8	4 1,5
6725-35	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,7



Poêle chinoise «wok»
Wok
Wok

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6732-30	30 11,8	6 2,3	2,7 2,9



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6737-35	35 13,7	5 1,9	3,9 4,1
6737-40	40 15,7	6 2,3	6 6,4

*Nouveau diamètre - * New diameter



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Sauteuse mit Griffen und Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6733-16	16 6,3	5 1,9	1 1,1
6733-20	20 8	6 2,3	1,72 1,8
6733-24	24 9,5	7 2,7	3 3,2



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Kasserolle mit griffe and deckel

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6722-12	12 4,8	7 2,55	0,7 0,8
6722-16	16 6,3	9 3,3	1,8 1,9
6722-20	20 8	11 8	3,3 3,5
6722-24	24 9,5	12 4,7	5,2 5,5



Cocotte ovale avec couvercle
Oval cocotte with lid
Ovaler Bratentopf mit Deckel

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6721-20	20 8	9 3,5	1,8 2
6721-26	26 10,2	11 4,3	3,7 4
6721-30	30 11,8	12,5 4,9	6,4 6,9



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
6727-12	12 4,8	2,5 0,9
6727-16	16 6,3	3 1,1
6727-20	20 8	3 1,1
6727-26	26 10,2	4 1,5
6727-32	32 12,5	4,8 1,8



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6724-30	30 11,8	4 1,5
6724-35	35 13,7	4,5 1,7
6724-40	40 15,7	6 3
6724-45	45 17,7	6 3



Tuile à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
6535-30	30 11,8	2,5 0,9



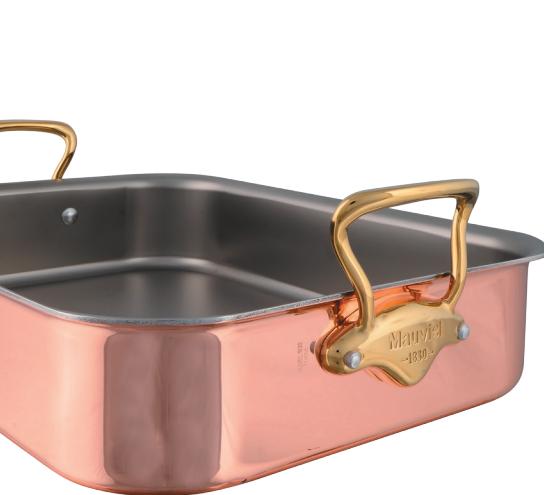
Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6712-16	16 6,3	6 2,4	1,1 1,2
6712-20	20 8	7 2,75	1,9 2
6712-24	24 9,5	8 3,15	3,3 3,5



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6504-12	12 4,8	16 6,2	0,8 0,9
6504-14	14 5,5	19 7,4	1,5 1,6



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6736-30	30 x 22	11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9
6719-35*	35 x 25	13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2
6719-41*	40 x 30	15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2

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

CUIVRE INOX

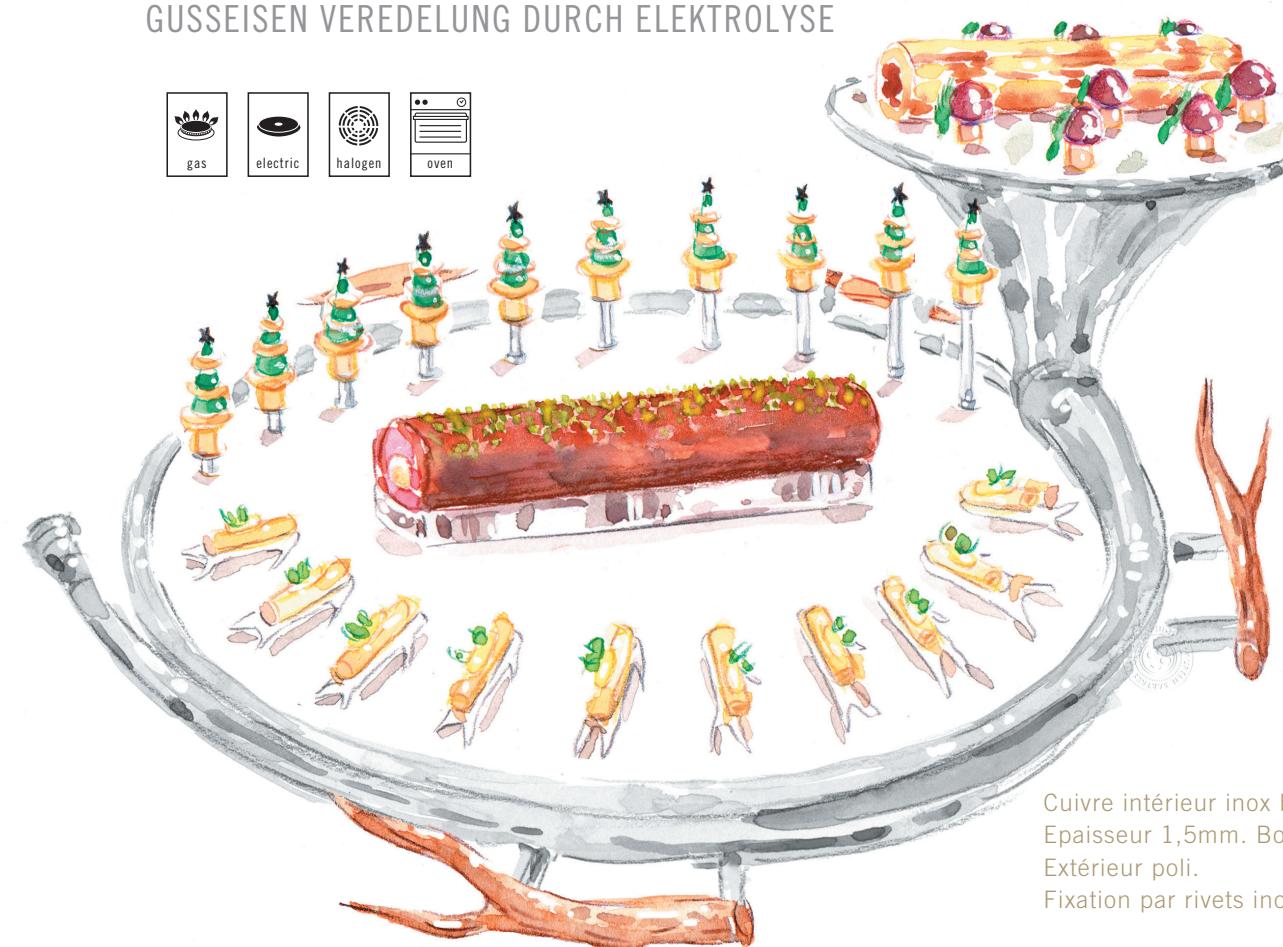
COPPER STAINLESS STEEL

KUPFER EDELSTAHL

MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE

IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE

GUSSEISEN VEREDELUNG DURCH ELEKTROLYSE



Cuivre intérieur inox bilaminé.
Epaisseur 1,5mm. Bord droit.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Thickness 1,5mm. Straight edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Stärke 1,5mm. Gerade Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

92
M'150C
COLLECTION



Casserole
Saucépan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6450-12	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
6450-14	14 5,5	8 3,15	1,18 1,2
6450-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
6450-18	18 7	10 4	2,4 2,6
6450-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*6451-16	16 6,3	5 1,9	1 1,1
*6451-20	20 8	6 2,3	1,8 1,9
6451-24	24 9,5	7 2,75	3 3,2
6451-28	28 11	8 3,15	5,2 5,5

*Nouveau diamètre - * New diameter



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6452-16	16 6,3	6 2,4	1,1 1,2
6452-20	20 8	7 2,75	1,8 1,9
6452-24	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
6453-20	20 8	3 1,1
6453-26	26 10,2	4 1,5
6453-30	30 11,8	4,5 1,7



Couvercle, Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
6548-12	12 4,8
6548-14	14 5,5
6548-16	16 6,3
6548-18	18 7
6548-20	20 8
6548-24	24 9,5
6548-28	28 11



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6459-35	35 x 23 13,5 x 9,1	4,2 1,65



94



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6455-30	30 11,8	4 1,5
6455-35	35 13,7	4,5 1,7
6455-40	40 15,7	6 3
6455-45	45 17,7	6 3

Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in
6457-12	12 4,8	2,5 0,9
6457-16	16 6,3	3 1,1
6457-20	20 8	3 1,1
6457-26	26 10,2	4 1,5
6457-32	32 12,5	4,8 1,8

Poêle à crêpes
Crepe pan
Crêpe pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
6460-30	30 11,8	2,5 0,9

Couvercle universel en cuivre
Universal copper lid
Vielseitiges Deckel

code item	diam. cm / in
6499-25	24 9,5
6499-29	28 11



Cocotte avec couvercle
Saucepans with handles and lid
Kasserolle mit griffe und deckel

code item	diam.	height	cap.
	cm / in	cm / in	litre / qt
6481-13	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
6481-17	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
6481-21	20 8	11 4,3	3,4 3,6
6481-25	24 9,5	13,5 5,4	5,8 6,1



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger bratentopf mit deckel

code item	diam.	height	cap.
	cm / in	cm / in	litre / qt
6480-17	16 6,3	5 1,9	1 1,1
6480-21	20 8	6 2,3	1,7 1,8
6480-25	24 9,5	7 2,75	2,9 3,1
6480-29	28 11	8 3,15	5,4 5,7



Bain-marie porcelaine intérieur étamé
Bain-marie with porcelain insert tinned inside
Wasserbad mit Porzellaneneinsatz Innenseite verzinkt

code item	diam.	height	cap.
	cm / in	cm / in	litre / qt
6454-12	10,5 4,1	16 6,2	0,9 0,9



Cocotte ovale avec couvercle
Oval cocotte with lid
Ovaler Bratentopf mit Deckel

code item	dimensions	height	cap.
	cm / in	cm / in	litre / qt
6483-20	20 8	9 3,5	1,8 2
6483-26	26 10,2	11 4,3	3,7 4
6483-30	30 11,8	12,5 4,9	6,4 6,9



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige bratreine

code item	diam.	with handles	height
	cm / in	cm / in	cm / in
6487-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
* 6487-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
* 6487-41	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



95



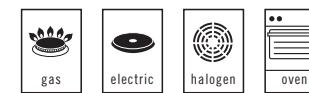
96

M'PASSION COLLECTIONS

CUIVRE, ALUMINIUM, INOX

COPPER, ALUMINUM, STAINLESS STEEL

KUPFER, ALUMINIUM, EDELSTAHL



The collection M'passion is dedicated to gourmands that enjoy preparing their deserts as much as eating them. A complete selection of products devoted to pastry cooks and chocolate specialists. Made of copper, stainless steel, silicone or non stick steel, a complete assortment of products that are used for the preparation of all pastry delicacies. The collection M'passion satisfies the cravings of all discerning patisserie-lovers worldwide.



LES BÉNÉFICES DU CUIVRE PAR CÉCILE COULIER, JOURNALISTE GASTRONOMIQUE, PÂTISSIERE ET CRÉATRICE D'ATELIERS DE PÂTISSERIE

«J'ai toujours vu ma grand-mère faire ses confitures dans une bassine en cuivre. C'est donc naturellement que j'ai investi dans une bassine Mauviel1830. Alors que je n'étais pas encore professionnelle. Ce matériau est un excellent conducteur de chaleur et permet des cuissons homogènes. Il y a 5 ans, lorsque j'ai passé mon CAP pâtisserie à l'école Ferrandi, j'ai découvert d'autres ustensiles en cuivre, notamment le poêlon à sucre, indispensable pour bien enrober les fruits secs, les caraméliser lorsqu'on réalise un praliné. La chaleur ne vient pas seulement du fond mais se répartit aussi sur les bords, et la montée en température est inégalable. Depuis, j'utilise aussi les moules à cannelés Mauviel1830. On les a pour toute la vie. j'apprécie leur cuivre épais et permet de mieux emmagasiner la chaleur et d'obtenir une cuisson parfaite à cœur. Parfois je détourne certains moules en cuivre comme le pomme anna, prévu pour ces gâteaux de pommes de terre mais dont je me sers pour cuire les pommes de mes tartes tatin. Pas très académique mais idéal. C'est un réel plaisir de cuisiner avec le cuivre...»

Set pâtisserie, à gauche
Pastry set, on the left
Kontidor set, auf der Linken Seite

code
item
2190-00

Moule canelé aluminium, épaisseur 1mm
Aluminium "canelé" mold, thickness 1mm
Aluminium "canelé" Form, Stärke 1mm

code item	diam. cm / in	height cm / in
4180-35	3,5 1,1	3,5 1,1
4180-45	4,5 1,5	4,5 1,5
4180-55	5,5 2,1	5,5 2,1

Moule canelé aluminium, épaisseur 1mm
Aluminium "canelé" mold, thickness 1mm
Aluminium "canelé" Form, Stärke 1mm

code item	diam. cm / in	height cm / in
4000-35	3,5 1,1	3,5 1,1
4000-45	4,5 1,5	4,5 1,5
4000-55	5,5 2,1	5,5 2,1

Moule canelé intérieur inox, épaisseur 1mm
"Canelé" mold stainless steel interior, thickness 1mm
"Canelé" Form Innen Edelstahl, Stärke 1mm

code item	diam. cm / in	height cm / in
4180-37	3,5 1,1	3,5 1,1
4180-47	4,5 1,5	4,5 1,5
4180-57	5,5 2,1	5,5 2,1



97



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
2113-24	24 9,5	9 3,5	2,5 2,6
2113-30	30 11,8	10 4	5,9 6,3
2113-36	36 14,1	12 4,8	9 9,5
2113-40	40 15,7	14 5,5	11,8 12,5

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
4512-40	24 9,5	9 3,5	2,5 2,6
4513-00	30 11,8	10 4	5,9 6,3
4513-50	36 14,1	12 4,8	9 9,5
4504-00	40 15,7	14 5,5	11,8 12,5

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
4712-40	24 9,5	9 3,5	2,5 2,6
4713-00	30 11,8	10 4	5,9 6,3
4713-50	36 14,1	12 4,8	9,5 10
4714-00	40 15,7	14 5,5	11,8 12,5



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

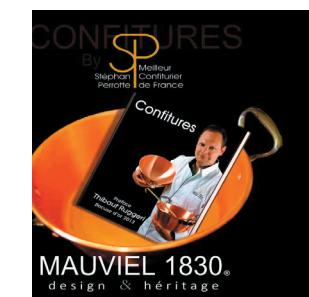
Bassine à confiture inox compatible induction
Stainless steel jam pan special induction
Edelstahl Konfitüreschüssel für Induktion

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5245-30	30 11,8	10 4	5,9 6,3
5245-36	36 14,1	12 4,8	9,6 10,1



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2193-36	36 14,1	12 4,8	9 9,5
2193-40	40 15,7	14 5,5	13,8 14,6
2193-44	44 17,3	15 5,9	16,5 17,4



Livret confitures Stephan Perrotte
Jam pan book by Stephan Perrotte

code item LEA CONFITUDES



Moule tatin intérieur étamé
"Tatin" tart with tin inside
Apfelkuchenform "tatin" mit verzinnerter

code item	diam. cm / in	height cm / in
2196-24	24 9,5	4 1,5
2196-28	28 11	5 1,9
2196-32	32 12,5	5 1,9

Moule tatin inox
"Tatin" tart steel with porcelain plate
Apfelkuchenform "tatin" edelstahl mit Porzellan platte

code item	diam. cm / in	height cm / in
5253-24	24 9,5	4 1,5
5253-28	28 11	5 1,9



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2191-01	26 10	13 5,5	4,6 4,9
2191-02	30 11,8	15 5,9	7,2 7,6
2191-03	35 13,7	18 7	8 8,4
2191-04	40 15,7	20 8	15,8 16,7



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2191-20	20 8	11 4,3	2,45 2,6
2191-24	24 9,5	12 5,1	3,6 3,8
2191-26	26 10,2	13 5,5	4,8 5,1
2191-30	30 11,8	15 5,9	7,3 7,8
2191-35	35 13,7	17,5 7	8 8,5
2191-40	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
5915-00	24 9,5	11 4,3



Moule à Charlotte intérieur étamé
"Charlotte" mold, tin inside
"Charlotte" Form mit verzinnter

code item	diam. cm / in	height cm / in
4101-00	18 7,1	10 3,9



Entonnoir à confiture cuivre intérieur étamé
Jam funnel, tin inside
Konfitüre Trichter mit verzinnter

code item	diam. cm / in	height cm / in
4480-01	13 5,1	6 2,3



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
4480-02	13 5,1	6 2,3



Poêlon à zabaglione
Zabaglione
Zambaione-Schüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2195-16	16 6,3	12 2,75	1,6 1,7
2195-20	20 8	13 5,1	3 3,2

Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2194-12	12 4,8	7 2,75	0,8 0,9
2194-14	14 5,5	8 3,15	1,2 1,3
2194-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
2194-18	18 7	10 4	2,5 2,7
2194-20	20 8	11 4,3	3,5 3,7



Moulin à gelée en fil inox
Stainless steel jelly mill
Passiergerät, Edelstahl

code item	diam. cm / in
4490-01	20 11

TÔLE NOIRE ACIER

BLACK STEEL MOLD

FORM STAHL

TÔLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR-EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF
NON-STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE
ANTI-HAFTBESCHICHTETER STAHL INNEN-ÄUSSERLICHEN



Excellent anti-adherence.
Very good abrasion resistance.
Long life.

Excellent non-stick.
Very good abrasion resistance.
Long life.

Nichthaftend.
Abnutzungsfrei.
Hohe Lebensdauer

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 lining inside and outside. It guarantees an excellent non-adhesion and an excellent abrasion resistance. 1 mm thickness, on the whole utensil ensures professional quality.



Moule à cake
Cake mold
Getriebene königskuchen Form

code item	dimensions cm / in	height cm / in
7102-18	18 x 10 7 x 3,9	8 3,15
7102-22	22 x 11 8,6 x 4,3	10 3,9
7102-26	26 x 12 10,2 x 4,8	11,5 4,5
7102-30	30 x 13 11,8 x 5,3	13 5,1





Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

code item diam.
cm / in
7105-24 24 | 9,4



Moule à manqué
"Manqué" mold
"Manqué" Form

code item diam.
cm / in
7108-24 24 | 9,4
7108-28 28 | 11



Moule à Pandoro
"Pandoro" mold
"Pandoro" Form

code item diam.
cm / in
7125-25 25 | 9,8



Moule à gâteau haut
High cake mold
Große Pfannkuchen

code item height cap.
cm / in litre / qt
7122-22 22 | 8,6 2,6 | 12,7



Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

code item diam.
cm / in
7121-26 26 | 10,2



Moule à kougloff
"Kougloff" mold
"Kougloff" Form

code item diam.
cm / in
7103-24 24 | 9,4



Moule à tarte
"Tart" mold
Obsttortenform

code item	diam. cm / in
7107-10	10 3,9
7107-24	24 9,4
7107-28	28 11,0
7107-30	30 11,8

Plaque ronde perforée à pizza
Round pierced pizza mold
Runde geloch Pfanne für Pizza

code item diam.
cm / in
7119-28 28 | 11



Moule à Charlotte
"Charlotte" mold
"Charlotte" Form

code item	diam. cm / in	height cm / in
7101-10	10 3,9	8 3,14
7101-18	18 7,1	10 3,9

Moule à brioche
Brioche mold
Brioche form

code item diam.
cm / in
7104-22 22 | 8,6





Moule à terrine
"Terrine" mold
"Terrine" Form

code item dimensions cm / in height cm / in
7106-30 30 x 11 | 11,8 x 4,3 11 | 4,3



Plaque à tartelettes
"Tartelettes" mold
"Tartelettes" Form

code item
7114-12 12 tartelettes



Moule carré
Squared mold
Quadratsche Form

code item dimensions cm / in
7115-00 25 x 25 | 9,8x9,8



Plaque à muffins
Muffins mold
Muffins form

code item
7117-06 6 muffins
7117-12 12 muffins



Moule à baguettes
"Baguettes" mold
"Baguette" Form

code item
7111-00 3 baguettes



Plaque à pizza rectangulaire
Rectangular pizza mold
Rechteckig pizza Form

code item diam.
7118-30 30 | 11
7118-40 40 | 15,7



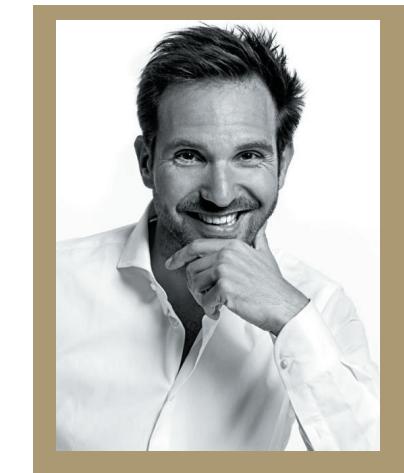
Moule rectangulaire
Rectangular mold
Rechteckig Form

code item dimensions cm / in
7110-30 30 x 21 | 11,8 x 8,2
7110-35 35 x 24,5 | 13,7 x 9,6



Plaque à madeleines
"Madeleines" mold
"Madeleines" Form

code item
7112-06 6 madeleines
7112-14 12 madeleines
7112-24 24 madeleines



«Les moules de la marque Mauviel m'ont donné les meilleurs résultats sur mon émission lorsque je cuisais des madeleines en moins de 30 mn.. Juste magique!»

«The molds of the Mauviel 1830 brand have given me the best results on my TV show when I was cooking madeleines in less than 30 minutes .. Just magical!!»
Christophe Michalak



INOX FOND RAPPORTÉ

SANDWICH BOTTOM STAINLESS STEEL

SANDWICHBODEN EDELSTAHL



Aacier inoxydable 18/10.
Epaisseur 1,8mm
Fond rapporté thermodiffuseur sandwich (inox-aluminium-inox).
Bord verseur renforcé.
Intérieur satiné. Extérieur satiné.
Fixation par soudure par points.

18/10 stainless steel.
Thickness 1,8mm
Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel).
Reinforced non-drip edge.
Satiny inside and outside.
Spot welding.

Sandwichboden (Edelstahl – Aluminium – Edelstahl). Stärke 1,8mm
Verstärkte, tropfsichere Kanten. Griff punktverschweißt.
Satinierte Innenseite und Aussenseite.

*Issue de la famille inox
J'ai plusieurs cordes à mon arc...
Je plais à tous !
Car ni orgueilleuse, ni prétentieuse,
Je suis l'efficacité et la préférée
Des grands quincaillers !
Mon atout, je vous l'avoue
C'est ma monture.
Toute ronde, toute froide,
Je m'adapte à toutes les mains.*

*Petit ou grand volume,
Je navigue
Du particulier au professionnel,
Basic peut-être,
Mais quand même une Mauviel !*

Enter the world of the professional cooking. Efficient, rapid, useful, comfortable and safe are the strengths of this collection. It's personality conveys the strength of a company with strong professional roots. All the shapes have tubular handles that are made from cold stainless steel. Non drip edges are offered on all products, and the special bottom, which is designed for cooking on all surfaces, including induction will be perfect for professionals.



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5937-37	36 14,1	14 5,5	13 13,7
5937-41	40 15,7	15 5,9	19 20
5937-46	45 17,7	17 6,6	27 28
5937-51	50 19,6	20 8	39 41



Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5935-37	36 14,1	21 8,2	17,8 18,8
5935-41	40 15,7	25 9,8	31 32,7
5935-46	45 17,7	28 11	44 46
5935-51	50 19,6	30 11,8	58 61



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5933-37	36 14,1	36 14,1	33 34
5933-41	40 15,7	40 15,7	50 52
5933-46	45 17,7	45 17,7	72 76
5933-51	50 19,6	50 19,6	98 103



Plaque à rotir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
5417-35	35 x 25 13,5 x 9,8	39 x 25 15,7 x 12	7 2,75
5417-40	40 x 30 15,7 x 12	44 x 30 17,3 x 12	8,5 3,34

M'STEEL COLLECTION

CIRE
D'ABEILLE
BEES WAX



TÔLE ACIER BLACK STEEL / SCHWARZSTAHL

MONTURE QUEUE FEUILLARD GRAVÉE MAUVIEL1830

IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE ENGRAVED MAUVIEL1830

GRIFF AUS VERNIETET STAHL



Corps: Acier carbone, 100% naturel
Epaisseur: 1,2 à 3 mm - Finition: Bord droit
Montures: Queue feuillard gravée Mauviel 1830
Rivets: Aluminium 18/10 de forte section matés sous presse
Qualité professionnelle - Utilisation sur tous les feux dont induction
Précaution d'emploi: Culottage nécessaire

Body: Black steel, 100% natural
Thickness: 3mm - Finish: Straight edge
Handle: Steel handle engraved Mauviel 1830
Professional quality - Suitable for all cookers including induction
Warning: Season before first use

Körper: Stahlblech, 100% natural
Dicke: 3 mm - Verarbeitung: Gerade Kanten
Niete: Aluminium 18/10 , robusten und stark befestigt
Profi Qualität - Geeignet für alle Kochfelder
Vorsicht verwenden : Reinigung vor dem ersten Gebrauch

A real back to basics ! Excellent heat conductor, steel is the material that will allow you to cook healthily and on all heat sources including induction. Ideal for searing, grilling and browning, these steel pans become naturally non-stick once seasoning!

Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in
3612-20	20 8	3,3 1,2
3612-24	24 9,5	3,9 1,5
3612-28	28 11	4 1,6



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
3651-20	20 8	3,3 1,2
3651-24	24 9,5	3,9 1,5
3651-28	28 11	4 1,6
3651-32	32 12,5	4,2 1,65
3651-36	36 14,1	5 1,9
3651-40	40 15,7	5,3 2



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
3653-20	20 8	1,5 0,6
3653-22	22 8,6	1,5 0,6
3653-24	24 9,5	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 frisotter. 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. Fitez toujours chauffer avant de mettre de la matière grasse. Pour l'enteretien, ne lavez pas votre ustensile avec du produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche quis 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.

Use and care : How to season steel pan

Wash the pan clean in warm soapy water and dry thoroughly, coat all internal surfaces of the pan with vegetable oil, and pour a layer of oil to a depth of about half a centimeter in the bottom of the pan. Place the pan over a medium heat and heat for about 10 minutes, until lightly smoking. Let the pan cool down, pour out the oil and wipe out the excess. Repeat steps 2/4 twice more. Your pan is now seasonned and ready for use.

Tipps zur Verwendung : die Reinigung

Vor starten, mss die Pfanne komplett Antihaft sein. Für diese, geben Sie etwas öl auf dem Boden, legen Sie die Pfanne auf dem Feuer und lassen heizen. Sobald öl raucht, werfen Sie die weg und abwischen mit einem Küchentuch aber ohne waschen. Wiederholen Sie mehrmals das Prozess, so dass der Innen gut geschützt wird. Immer warmen, bevor Sie das Fett legen. Für die Wartung, waschen Sie nicht mit Spüllmittel, lassen Sie unter heissem Wasser und sorgfältig abtrocknen. Nicht entfernen die Schicht die auf dem Boden der Pfannen bildet, das ist kein Schmutz, diese wird eine dünne und starke Antihaft Schicht. Bevor Sie die Pfanne aufrümen, fett mit wenig Olivenölt um Rost zu verhindern. Dann, wird es lange dauern...



Wok Wok Wok	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
	3632-30	30 11,8	9,7 3,8	6,8 7,1

La Paëlla

*Voici une arène de riz,
Prête pour la fête,
On chante, et on rit,
On attend les bêtes!
Chaque petit grain,
Se pare de jaune,
Avant de se mettre à table!
les trompettes sonnent,
l'huile d'olive et les poivrons
mettront le feu!
Alors les bêtes sont lachées,
Pour la mise à mort,
Seiche, gambas, moules et poulet,
A chacun son sort !*



Plat à paella Paella pan Paella Bräter	code item	diam. cm / in	height cm / in
	3637-36	36 14,1	5 1,9
	3637-40	40 15,7	5,3 2





114 M'PURE COLLECTION

ALUMINIUM

DE FORTE EPAISSEUR, ANTI-ADHÉSIF

WITH STRONG THICKNESS, NON STICK INTERIOR
EXTRADICKES-ANTIHAFT

MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE, FEUILLARD OU POIGNÉES ALUMINIUM

IRON ELECTROPLATED FINISH STEEL OR ALUMINUM HANDLES

GUSSEISEN VEREDELUNG DURCH ELEKTROLYSE, STAHL ODER ALUMINIUM



Epaisseur 4 à 5mm

Bord droit

Extérieur poli.

Fixation par rivets

Thickness 4 to 5mm.

Straight edge

Polished outside.

Fixed by sturdy aluminium rivets.

Stärke 4 bis 5mm.

Gerade Kanten.

Außenseite poliert.

Griff mit robusten



Plaque à rôtir

Rectangular roasting pan

Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
9850-35	35 x 25 13,5 x 9,8	39 x 26 15,3 x 10,2	7 2,75
9850-40	40 x 30 15,7 x 11,8	44 x 31 17,3 x 12,2	8 3,15
9850-45	45 x 35 17,7 x 13,5	49 x 36 19,2 x 14	8 3,15



Plaque à rôtir anses intégrées

Rectangular roasting pan with recessed handles

Rechteckig Bratreine mit integrierte Griffe

code item	dimensions cm / in	height cm / in
9858-40	40 x 30 15,7 x 11,8	8,5 3,34

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
9821-20	20 8	4 1,5
9821-24	24 9,5	4 1,5
9821-28	28 11	4,5 1,7
9821-32	32 12,5	5 1,9
9821-36	36 14,1	5 1,9
9821-40	40 15,7	6 2,4



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
9823-35	35 13,7	4,5 1,7
9823-40	40 15,7	5,5 2,1



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
9870-26	26 10,2	2,5 0,9
9870-30	30 11,8	2,5 0,9



Plat à sauter
Sauté pan
Sautéuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
9822-24	24 9,5	7 2,75	3,25 3,4
9822-28	28 11	7,5 2,9	4,6 4,9

Poêle à blinis
Blinis frying pan
Blinis Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
9844-12	12 4,8	2 0,78



Poêle ronde queue feuillard
Round frying pan steel handle
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
9210-20	20 8	4 1,5
9210-24	24 9,5	4 1,5
9210-28	28 11	4,5 1,7
9210-32	32 12,5	5 1,9
9210-36	36 14,1	5 1,9
9210-40	40 15,7	6 2,4



Poêle ovale queue feuillard
Oval frying pan steel handle
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
9230-35	35 13,7	4,5 1,7
9230-40	40 15,7	5,5 2,1



Poêle à crêpes queue feuillard
Crepes pan / steel handle
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
9220-26	26 10,2	2,5 0,9
9220-30	30 11,8	2,5 0,9



Plat à paella
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
9857-35	35 13,7	5 1,9	4,1 4,3
9857-40	40 15,7	6 2,4	6,6 7



Plaque pâtissière bords pincés
Cake tray oblique edges
Kuchenblech schräg Kanten

code item	dimensions cm / in
9856-40	40 x 30 15,7 x 11,8
9856-60	60 x 40 23,6 x 15,7



ALUMINIUM

DE FORTE EPAISSEUR WITH STRONG THICKNESS EXTRADICKES



MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE OU POIGNÉES ALUMINIUM

IRON ELECTROPLATED FINISH OR ALUMINUM HANDLES

GUSSEISEN VEREDELUNG DURCH ELEKTROLYSE ODER ALUMINIUM

Aluminium pur très épais - 3 à 6mm

Excellent conductibilité.

Fixation par rivets aluminium de forte section.

Extra thick aluminium. 3 to 6 mm.

High conductivity.

Fixed by sturdy aluminium rivets.

Extradickes Aluminium. 3 bis 6mm.

Hohe Wärmeleitfähigkeit.

Griff mit robusten Aluminiumnieten befestigt.



Casserole
Saucépan
Kasseroole

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1170-12	12 4,8	7 2,75	0,7 0,8
1170-14	14 5,5	8 3,15	1,2 1,3
1170-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,9
1170-18	18 7	10 4	2,5 2,6
1170-20	20 8	11 8	3,3 3,5
1170-24	24 9,5	13 9,5	5,5 5,9
1170-28	28 11	15 11	9,1 9,7



Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
1109-20	20 8
1109-24	24 9,5
1109-28	28 11
1109-30	30 11,8
1109-32	32 12,5
1109-36	36 14,1
1109-40	40 15,7
1109-45	45 17,7
1109-50	50 19,6



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1177-24	24 9,5	4 1,5	1,5 1,6
1177-28	28 11	4,5 1,7	1,9 2
1177-32	32 12,5	5 1,9	3,2 3,4
1177-36	36 14,1	5 1,9	4,2 4,4
1177-40	40 15,7	6 2,4	6 6,4



Rondeau avec couvercle

Rondeau with lid

Niedriger Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1208-29	28 11	10 4	6,1 6,5
1208-33	32 12,5	12 4,8	9,2 9,7
1208-37	36 14,1	13 5,1	12,1 12,8
1208-41	40 15,7	14 5,5	16,3 17,3
1208-46	45 17,7	15 5,9	22 23,3
1208-51	50 19,6	16 6,3	32 33,8



Bassine à ragoût avec couvercle

Stewpan with lid

Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1206-25	24 9,5	14 5,5	6 6,4
1206-29	28 11	16 6,3	9 9,6
1206-31	30 11,8	17 6,7	11 11,7
1206-33	32 12,5	18 7	14 14,9
1206-37	36 14,1	20 8	20 21
1206-41	40 15,7	22 8,6	27 28,8
1206-46	45 17,7	24 9,5	36 38
1206-51	50 19,6	27 10,6	53 56,5



Plaque à rôtir anses intégrées

Rectangular roasting pan with recessed handles

Rechteckig Bratreine mit integrierte Griffen

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
1114-40	40 x 30 15,7 x 11,8	40 x 31 15,7 x 12,2	8,5 3,34



Plaque à rôtir anses tombantes

Rectangular roasting pan with hanging handles

Rechteckig Bratreine mit herabklappbaren Griffen

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
1113-00	35 x 25 13,5 x 9,8	38 x 26 14,9 x 10,2	7 2,75
1113-01	40 x 30 15,7 x 11,8	43 x 31 17 x 12,2	8 3,15
1113-02	45 x 35 17,7 x 13,5	48 x 36 18,2 x 14	8 3,15
1113-03	50 x 40 19,6 x 15,7	53 x 41 20,8 x 16	9 3,5
1113-04	55 x 40 21,6 x 15,7	58 x 41 22,8 x 16	9 3,5
1113-05	60 x 45 23,6 x 17,7	63 x 46 24,8 x 18,1	10 4



Plaque à rôtir anses fixes

Rectangular roasting pan with fixed handles

Rechteckige Bratreine mit bronze Griffen

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
1113-35	35 x 25 13,5 x 9,8	39 x 26 15,3 x 10,2	7 2,75
1113-40	40 x 30 15,7 x 11,8	44 x 31 17,3 x 12,2	8 3,15
1113-45	45 x 35 17,7 x 13,5	49 x 36 19,2 x 14	8 3,15
1113-50	50 x 40 19,6 x 15,7	54 x 41 21,2 x 16	9 3,5
1113-55	55 x 40 21,6 x 15,7	59 x 41 23,2 x 16	9 3,5
1113-60	60 x 45 23,6 x 17,7	64 x 46 25 x 18,1	10 4



Plateau à fruits de mer ou plat à boudin
Seafood tray
Servierplatte für Meeresfrüchte

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap.
1607-36	36 14,1	8,5 3,3	5,7 6,1
1607-40	40 15,7	9,5 3,7	8,2 8,7

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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1607-36	36 14,1	8,5 3,3	5,7 6,1
1607-40	40 15,7	9,5 3,7	8,2 8,7



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1204-25	24 9,5	24 9,5	11 11,7
1204-29	28 11	28 11	17 18
1204-31	30 11,8	30 11,8	21 22,4
1204-33	32 12,5	32 12,5	25 26,6
1204-37	36 14,1	36 14,1	36 38
1204-41	40 15,7	40 15,7	50 53
1204-46	45 17,7	45 17,7	70 74
1204-51	50 19,6	50 19,6	98 104



Grille pour plaque de manutention
Grid for handling tray
Gitter für Fleischblech

code item	dimensions cm / in
1611-30	30 x 20 11,8 x 8
1611-35	35 x 25 13,7 x 8,6
1611-40	40 x 30 15,7 x 11,8
1611-45	45 x 35 17,7 x 13,7
1611-50	50 x 35 19,6 x 13,7

Plaque de manutention
Handling tray
Fleischblech

code item	dimensions cm / in	height cm / in
1129-30	30 x 20 11,8 x 8	5 1,9
1129-35	35 x 25 13,7 x 8,6	5 1,9
1129-40	40 x 30 15,7 x 11,8	5 1,9
1129-45	45 x 35 17,7 x 13,7	5 1,9
1129-50	50 x 35 19,6 x 13,7	5,5 2,1



Plaque pâtissière bords pincés
Cake tray oblique edges
Kuchenblech schräg Kanten

code item	dimensions cm / in
1610-40	40 x 30 15,7 x 11,8
1610-60	60 x 40 23,6 x 15,7
1610-53	53 x 32,5 20,5 x 12,5



Passoire à gras à poignées et à pieds
Colander with handles and legs
Gemüsesieb mit Henkel mit Füßen

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1137-31	30 11,8	20 6,3	8 8,5
1137-41	40 15,7	25 8,6	18,5 19,5

*Moi, je suis en alu,
Et je suis la seule à pouvoir accueillir
De si grandes quantités.
Pratique,
Je suis la préférée de tous ceux,
Qui, comme dirait l'autre,
«Préfèrent manger à la cantine
Avec les copains et les copines»*

Allez ! finis ton assiette

ACCESSOIRES

ACCESSORIES / ZUBEHÖR



Moule à soufflé en cuivre - inox
Copper soufflé mold
Soufflé töpf

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6010-08	8 3,1	4,5 1,7	0,3 0,4



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
4180-56	5 1,9	5,5 2,1



Étui de 4 fables: LEA FABLETUI



Caisse Bois
Wooden Box
Holzkiste

code item	dimension cm
MAU 077	60 x 40 x 30
MAU 080	48 x 28 x 30

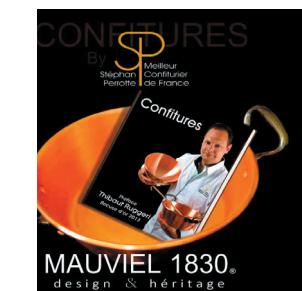
LES FABLES DE MAUVIEL 1830

Suivez les conseils du chef!

Pourquoi utiliser une casserole plutôt qu'une cocotte? Ou un plat à sauter plutôt qu'une poêle? Découvrez l'utilisation de chaque contenant, pour des recettes toujours excellentes. Un livre signé Mauviel1830 et Yannick Alléno.



- 9999-22 Pot aluminium brossé
- 9999-23 Pot en cuivre brossé
- 9999-24 Pot en aluminium martelé
- 9999-25 Pot en cuivre martelé



LES CONFITURES DE STEPHAN PERROTTE

Réussissez les meilleures confitures grâce au champion du monde, Stéphan Perrotte. Des recettes simples pour des réalisations gourmandes.

Livret confitures Stephan Perrotte
Jam pan book by Stephan Perrotte

code item LEA CONFITUDES

Louche monobloc
Ladle one piece
Schöpföffel fugenlos

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
5907-06	6,5 2,5	0,07 0,07
5907-08	8 3,1	0,12 0,12
5907-09	9 3,5	0,2 0,21
5907-10	10 3,9	0,25 0,26
5907-12	12 4,8	0,5 0,53
5907-14	14 5,5	0,75 0,8

Fourchette à viande monobloc
Meat fork one piece
Fleischgabel fugenlos

code item	dimensions cm / in
5913-50	50 19,6

Cuillère à arroser monobloc
Sprinkling spoon one piece
Anrichtlöffel fugenlos

code item	dimensions cm / in
5911-00	43 16,9

Bassine évasée induction
Induction splayed bowl
"Induction" Küchenschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5945-30	30 11,8	14 5,5	5 5,1
5945-40	40 15,7	16 6,3	13 13,7

Bassine évasée
Splayed bowl
Küchenschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5946-35	35 13,7	14 5,5	9,2 9,7
5946-40	40 15,7	16 6,3	13,9 14,7
5946-45	45 17,7	17 6,6	20 21
5946-50	50 19,6	19 7,4	25 26
5946-60	60 23,6	23 9	45 47,5
5946-70	70 27,5	25 9,8	65 68



Pochon à crochet
Pochon à crochet
Pochon à crochet

code item	diam. cm / in
1627-20	20 8



Écumoire monobloc
Skimmer one piece
Schaumlöffel fugenlos

code item	diam. cm / in
5908-08	8 3,1
5908-10	10 3,9
5908-12	12 4,8
5908-14	14 5,5



Casserole 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
6528-03	9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4

Louche
Ladle
Schöpföffel

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
2705-05	9 3,5	0,19 0,2



Entonnoir à boudin
Funnel
Embudo

code item	diam.
1685-25	18 7
height cm / in	24 9,5



Passoire "Chinois"
"Chinese" colander
Spitzieb

code item	diam. cm / in	height cm / in
5905-18	18 7	16 6,3
5905-20	20 8	18 7
5905-22	22 8,6	20 8
5905-26	26 10,2	25 9,8



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
5915-00 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
1604-01 20 | 7,8 20 | 7,8



Copperbrill
Copperbrill
Copperbrill

code item	cap. litre / qt
2700-02	0,150 0,16
2700-03	1 1,1



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

code item diam. cm / in
5904-35 32 | 12,5
5904-40 40 | 15,7



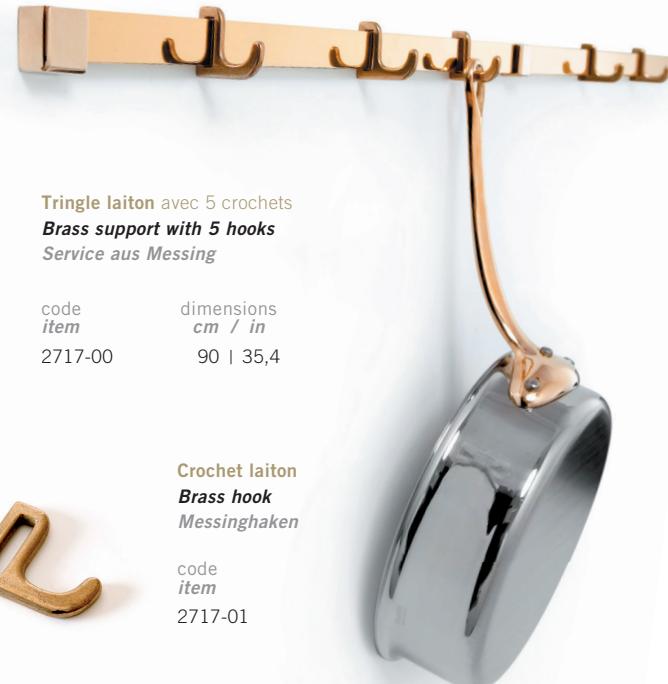
Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item diam. cm / in
7500-00 22 | 8,6



Porcelaine
Porcelain
Porzellan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5703-01	12 4,8	10,5 4,1	0,8 0,9
5703-02	14 5,5	12,5 4,9	1,5 1,6



Tringle laiton avec 5 crochets
Brass support with 5 hooks
Service aus Messing

code item dimensions cm / in
2717-00 90 | 35,4



Crochet laiton
Brass hook
Messinghaken

code item
2717-01



Tringle inox avec 3 crochets
Stainless steel support with 3 hooks
Service aus Messing

code item dimensions cm / in
5980-01 60 | 23,6



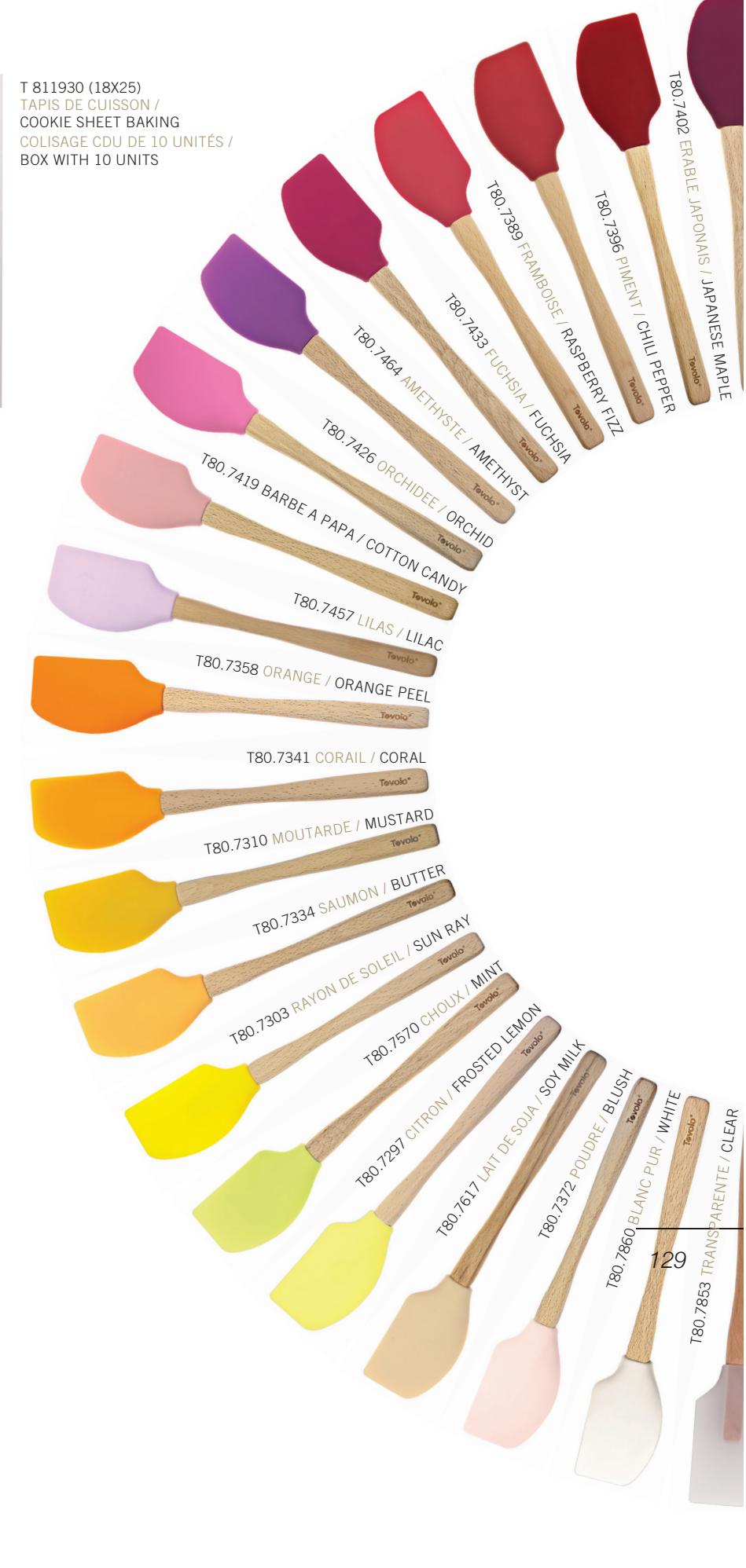
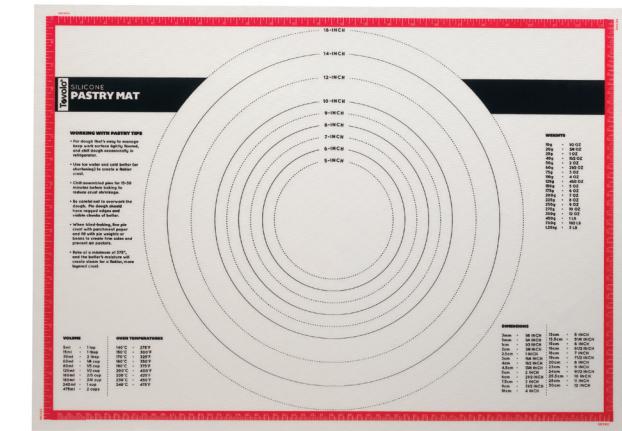
Tringle fer forgé avec 5 crochets
Cast-iron support with 5 hooks
Träger aus Schmiedeeisern

code item dimensions cm / in
2704-00 1 m | 39,3



Tringle inox avec 5 crochets
Stainless steel support with 5 hooks
Service aus Messing

code item dimensions cm / in
5980-02 1 m | 39,3



REMERCIEMENTS

La maison Mauviel1830 remercie vivement tous les chefs qui ont contribué à la bonne réalisation de ce catalogue :

YANNICK ALLÉNO : <http://www.yannick-alleno.com>
PIERRE SANG BOYER : <http://www.pierresangboyer.com>
CÉCILE COULIER : <http://www.cecilecoulier.com>
EDWARD CRISTAUDO : <http://www.domainestclair.fr>
MORTEN FALK : Candidat Danois Bocuse d'Or 2017.
ELIE FISCHMANN : <http://www.yannick-alleno.com/restaurant/paris-terroir-parisien-palais-brongniart/>
CHRIS GALVIN : <https://www.galvinrestaurants.com>
PHILIPPE HARDY : <http://www.lemascaret.fr>
KOTARO HASEGAWA : <https://www.hiramatsurestaurant.co.jp>
CHRISTOPHE HAY : <http://www.lamaisondacote.fr>
JEAN IMBERT : <http://www.l-acajou.com>
LAURENT LEMAL : <http://www.riberach.com>
PETER LIN : www.shangai.peninsula.com
CHRISTOPHE MICHALAK : <http://www.christophemichalak.com>
STEPHAN PERROTTE : <http://confitures-stephanperrotte.fr>

Merci également aux photographes pour leurs belles créations et leurs idées.

JEAN-MICHEL COULIER : <http://www.coulier-photo.fr>
PHILIPPE VAURES SANTAMARIA : WWW.PH-VS.COM

Enfin, Merci à Yannick Alléno Magazine, (YAM) de nous avoir fournis de magnifiques photos.

<http://www.y-a-m.com/>

ENTREZ DANS LE CERCLE MAUVIEL 1830 ET RETROUVEZ NOUS SUR
FACEBOOK, INSTAGRAM, TWITTER, LINKEDIN ET PINTEREST
ENTER INTO THE WORLD OF MAUVIEL 1830 AND FIND US ON
FACEBOOK, INSTAGRAM, TWITTER, LINKEDIN ET PINTEREST



facebook.com/mauviel1830

BANQUE : SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / VILLEDIEU :

N° IBAN FR76 3009 3009 6300 0200 1868 982 / BIC-ADRESSE SWIFT : SOGEFRPP
SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE AU CAPITAL DE 602 250 EUROS / R.C. COUTANCES 70 B 10
SIRET 407 050 103 00016 / CODE ACTIVITE 2599A / N° D'IDENTIFICATION FR 55407050103

FRANCE

47 route de Caen BP 28
50800 Villedieu-Les-Poêles
TEL. +33 (0)2 33 61 00 31
FAX +33 (0)2 33 50 74 55
WWW.MAUVIEL.COM
mauviel@mauviel.com



USA CORP.

802 Centerpoint blvd
New Castle - Delaware
USA 19720
TEL. +1 (302) 326 4803
FAX +1 (302) 326 410
WWW.MAUVIELUSA.COM
sales@mauvielusa.com





Mauviel 1830®
MERCI.

132