

M'6 s by



Mauviel 1830®

Mauviel1830

Entreprise familiale depuis sa création, Mauviel 1830 est aujourd'hui un acteur incontournable du marché des ustensiles de cuisine haut de gamme, à destination des professionnels de la restauration et du grand public.

C'est en 1830 qu'Ernest Mauviel, fondateur de l'entreprise, crée la marque éponyme à Villedieu les Poêles, cité historique du cuivre depuis le XIIème siècle, située en Normandie dans la Baie du Mont Saint-Michel.

De la passion naît l'exception,
De notre héritage, nous contruisons notre avenir.
Plus qu'une signature, ces mots racontent à eux seuls l'histoire de notre famille, de notre maison. 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.

Family business since its inception, Mauviel1830 is now a key player in the upscale kitchen utensils market, designed for catering professionals and the general public.

This was in 1830, that Ernest Mauviel, founder of the company, created the brand in Villedieu les Poêles, historic city of copper since the XXIth century, located in lower Normandy, in the Bay of Mont Saint Michel.

*From passion comes exception...
From heritage, we build our future.
More than a signature, these words tell the story of our family, our firm, Mauviel1830.
Like a chef in the cooking of a dish,
we have all ingredients and we manufacture for you.
Because we love our job.*



VALÉRIE
LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'V. Le G.' with a horizontal line underneath.

M A U V I E L



Qualité, créativité, longévité:
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 Leguern (6me génération).

Quality, creativity, durability:
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 Leguern (6th generation).



MAUVEL 1830
Made in France

Mauviel
-1830-

M'6s

CUIVRE MULTI-COUCHES X6 X6 COPPER MULTI-PLY

L'impossible? Mauviel1830 l'a fait. Voici la dernière collection2019 : M'6s
Après des années de recherche, Mauviel1830 lance une collection complète d'ustensiles de cuisson en cuivre compatibles avec l'induction. Véritable prouesse technique, la collection M'6s se compose d'un matériau de 6 couches alliant inox, aluminium, inox et cuivre.
Emboutis dans la masse et sans fond rapporté, cette nouvelle technologie confère aux ustensiles M'6s une qualité de cuisson exceptionnelle et uniforme sur l'ensemble du produit. Désormais, le cuivre s'installe dans toutes les cuisines.

*Impossible? Mauviel1830 did it. Here is the new 2019 collection : M'6s.
After years of research, Mauviel1830 launches a complete collection of copper utensils suitable for induction. A real technical feat, and without sandwich bottom, M'6s is made of 6 layers, combining, stainless steel, 3 successive layers of aluminium, stainless steel and an exterior layer copper. This alloy ensures a perfect conductivity, thanks to a rapid and uniform distribution of the heat, all over the product.*



M'6S

Épaisseur 2,7 mm
Thickness 2,7 mm

Bord verseur
Non drip edge

Fixation par rivets inox de forte section.
Fixed by sturdy stainless steel rivets

finition polie
polished exterior

Monture fonte d'inox
Stainless steel handle

Sans fond rapporté
Without sandwich bottom

technologie

En cuisson, le cuivre est reconnu comme le matériau le plus performant.
Le cuivre est un des meilleurs conducteurs de chaleur. La conductibilité thermique est rapide et uniforme sur l'ensemble du produit. Il permet un contrôle parfait de la cuisson, du fait d'une matière très réactive aux changements de température.

*For cooking, copper is known as the most performing material.
Copper is one of the best heat conductors. The thermic conductivity is rapid, uniform over the product. It allows perfect control of the cooking, because of the material, being very reactive to the changes in temperature. En cuisson, le cuivre est reconnu comme le matériau le plus performant.*

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.

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.

Couche / layer / Schicht 5

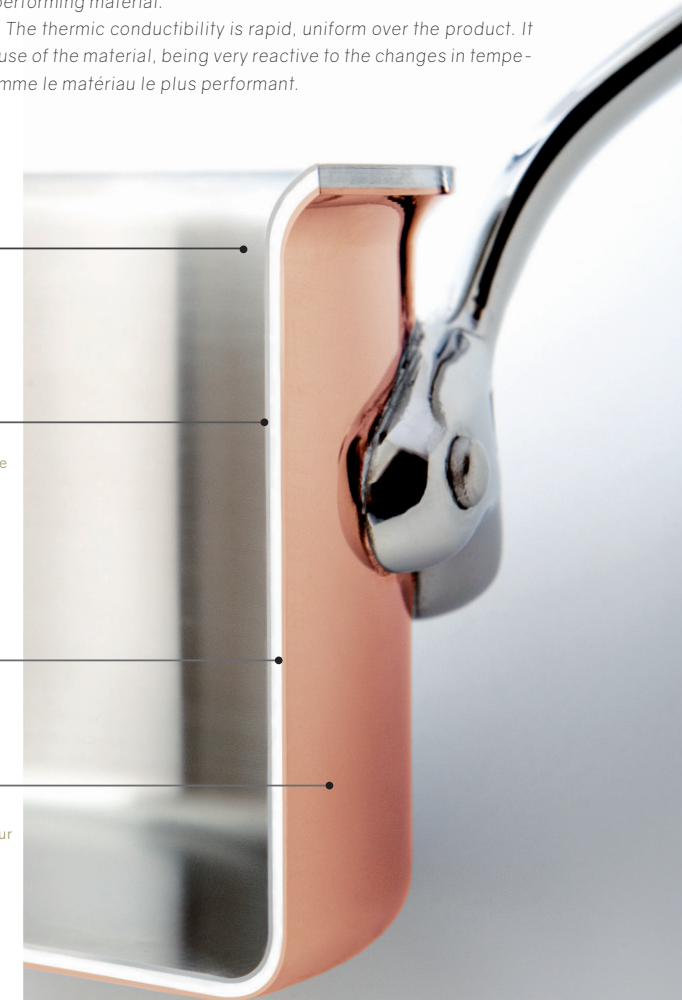
inox

Stainless steel

Couche / layer / Schicht 6

Extérieur cuivre, excellent conducteur de chaleur

Copper exterior, high conductivity



M'6S

Le cuivre induction Copper for induction

La création de la collection M'6s s'inscrit dans la volonté d'offrir l'excellence du cuivre à tous les pianos. Extrêmement performante, grâce à son mix de matières, cette nouvelle collection en cuivre spécialement adaptée à l'induction est un condensé de technologie et le témoignage d'une tradition séculaire portée par la manufacture normande.

The creation of the collection M'6s is the will to offer the excellence of copper to all heat sources, including induction. les pianos. Extremely efficient thanks to its miw of materials, this new copper collection is a summary of technology and the testimony of a culinary french tradition by Mauviel1830.



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
0510-12	12 4,8	7,3 2,87	0,8 0,7
0510-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
0510-16	16 6,3	9 3,5	1,7 1,8
0510-18	18 7	10 4	2,5 2,7
0510-20	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
0511-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
0511-24	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchtige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
0512-16	16 6,3	6 2,4	1 1,1
0512-20	20 8	7,5 2,9	2 2,1
0512-24	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3



Cocotte avec couvercle cuivre

Stewpan with copper lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
0531-25	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,1

Poêle ronde / **Round frying pan** / Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
0513-20	20 8	4 1,57
0513-26	26 10,2	4,9 1,92
0513-30	30 11,8	5,5 2,1



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
0542-20	20 8	4 1,57
0542-26	26 10,2	4,9 1,92
0542-30	30 11,8	5,5 2,1

Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whitford





Mauviel 1830®

www.mauviel.com - Normandie - France

Tel : +33.(0)2.33.61.00.31 - mauviel@mauviel.com

www.mauviel.com

