

Mauviel 1830®



@ Crédit photo : Didier Delmas



edi to

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

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

VALÉRIE LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Valérie Le Guern Gilbert".

M A U V I E L



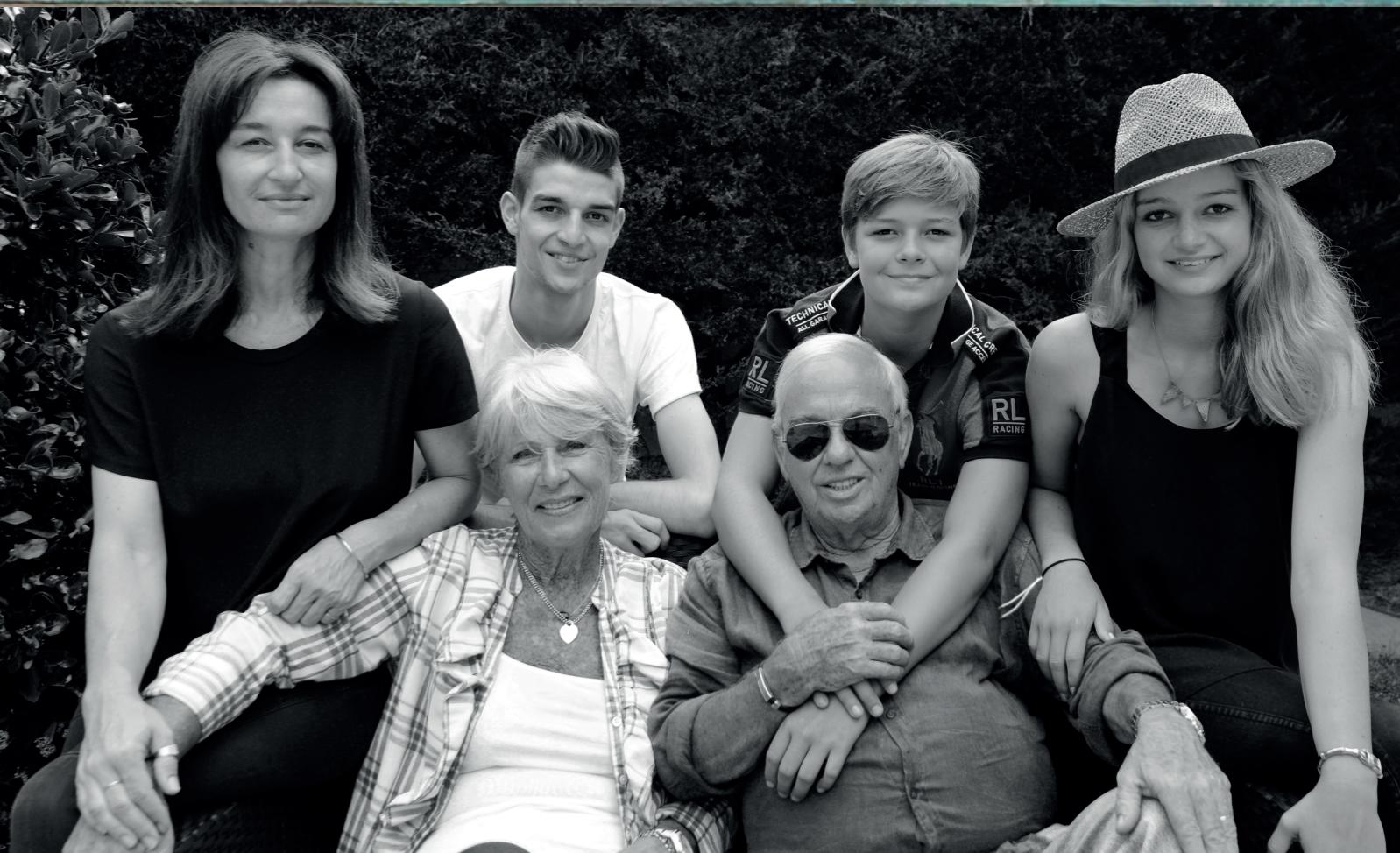
GENERATIONS

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

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

Voici les trois dernières générations:

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



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

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

Here are the three generations:

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

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

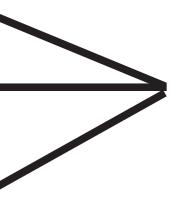
Mauviel 1830, flagship of the French industry, centennial Normandy manufacture, creator of culinary emotions, adorns copper or stainless steel, dresses up in aluminium or black tin to satisfy all explorers of voluptuous sensations. The utensil that suits you best is obviously manufactured at Mauviel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



© Crédit photo : Didier Delmas

L'histoire de Mauviel1830

Mauviel1830 history



1830

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

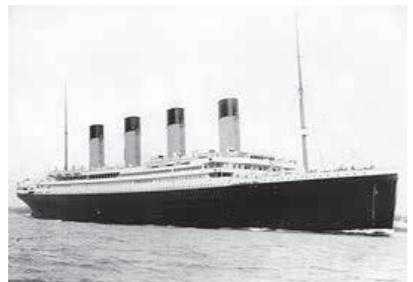
Ernest Mauviel sets up the Mauviel factory in Villedieu les Poêles, Normandy.



1911

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

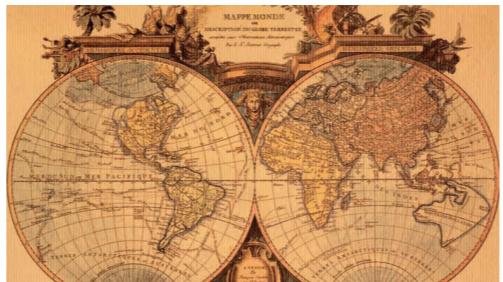
The White star line asks Mauviel to equip the most beautiful boat : Titanic.



1956

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

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



1965

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

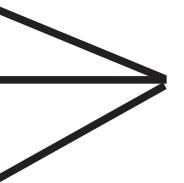
In order to expand the production and meet the growing demand, Mauviel decides to move its production sector in an area of 10,000 m². It's also the creation of a logistic sector.



1989

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

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



1995

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

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



2003

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

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



2004

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

Creation of Mauviel USA Company, the American Mauviel subsidiary.



2006

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

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



2018

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

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



2020

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

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



Happy 190*

LA CUISSON DANS L'INOX

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



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

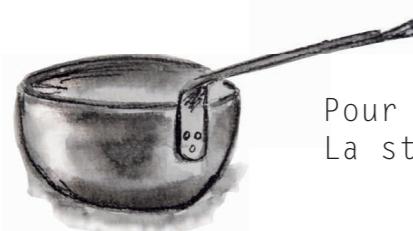
M'Urban³ : Mes premiers pas en Mauviel1830

L'apprentissage de la cuisson
Design thinking
Légère et urbaine



LA CUISSON DANS LA TÔLE NOIRE

M'Steel : La cuisson au naturel



Pour une cuisine saine
La star des barbecues



LA CUISSON DANS L'ALUMINIUM

M'Stone³ : La petite gamme noire



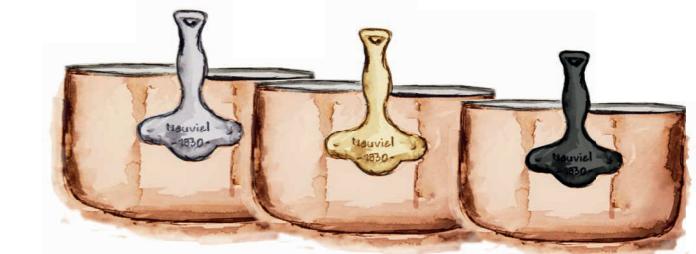
Cuisine no stress !
Easy and healthy !

LA CUISSON DANS LE CUIVRE

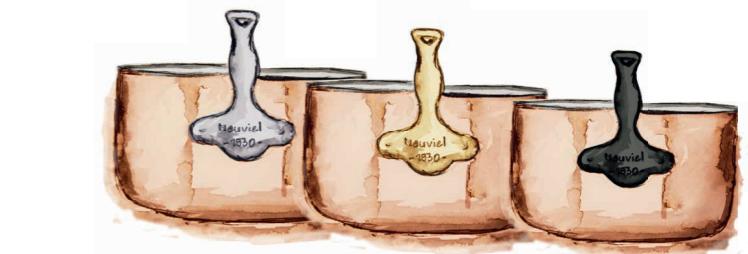
M'6S : Révélation et R' Evolution



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



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



Inégalable, incomparable, exceptionnelle
Transmission générationnelle

LES ICÔNIQUES

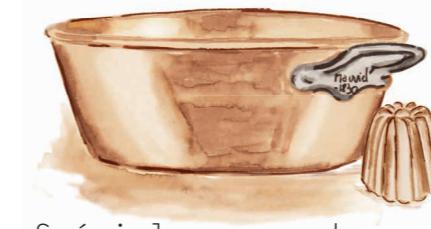
M'Tradition, M'30 et Service en salle



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

LA PÂTISSERIE

M'Passion



Spécial gourmands

LA TABLE



Pratique et élégant

COLLECTIONS

LA TABLE

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



Service en salle - p 20-31



M'Minis - p 32-37



Savoir-vivre - p 38-43



12 M'30 - p 44-47



LA CUISSON

Collections inox / Stainless steel collections - M'Elite, M'Cook, M'Urban³ - p 56-93



Collection aluminium / Aluminum collection - M'Stone³ p 94-103



Collection Tôle noire / Black steel collection - M'Steel - p 104-109



Collections cuivre / Copper collections - M'6S, M'Tradition, M'Héritage - p 110-153



M'Passion - p 154-167



Evolution et Accessoires - p 172-177



13

COLLECTIONS
LA TABLE

14



© Crédit photo : Didier Delmas

Sur-mesure / Made to measure

by ALM Archi Design

L'ustensile de vos rêves
Your desired product

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

Basé sur la réinterprétation de l'ADN de la marque, Adrien Lucien Marchand, designer de la manufacture Mauviel1830 est le Monsieur Sur-mesure. Renouveler les formes, concevoir des objets détournables de leur première utilisation, rechercher une résonnance toute personnelle dans le mode de vie de chacun, c'est ainsi qu'il crée. En confrontant le design à l'usage même du produit.

Comme un morceau de Jazz, Mauviel1830 s'adapte et se réinvente à chaque instant. Adrien Lucien Marchand joue.

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

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

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



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



Adrien Lucien Marchand



Shaker créé pour Mauviel1830



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



Arrosoir de table créé pour le restaurant «Cheval Blanc»

Art Déco by ALM Archi Design

La pureté des formes
Purity of forms

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

Mauviel1830 casse les codes et plonge dans un nouvel univers, celui de l'Art Déco. De la rencontre avec le designer Granvillais Adrien Lucien Marchand, jaillissent de nouveaux produits.

Adrien Lucien Marchand, Designer de la maison Mauviel1830 a développé un savoir-faire unique dans la conception intérieure et le design culinaire. Passionné et à l'écoute, Adrien s'attache à faire rayonner le savoir-vivre à la française dans chaque projet qu'il entreprend.

Nourri par la citation de Nietzsche : « le diable est dans le détail », l'architecte intérieur-designer revisite le savoir faire de Mauviel1830. Jonglant de l'échelle des projets d'architecture intérieur au design produits, Adrien Lucien conçoit de nouveaux objets en étroite collaboration avec les chaudronniers dinandiers de la Manufacture.

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



18

NOUVEAU
NEW

Poignées asymétriques



Plat rond cuivre inox

Copper Round pan

Küpf Runde pfanne

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

Plat rond inox

Stainless steel round pan

Edelstahl Runde pfanne

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

21
EN

TO COOK AND SERVE

Plat ovale cuivre inox

Copper oval pan

Küpf Oval pfanne

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

Plat ovale inox

Stainless steel oval pan

Edelstahl Oval pfanne

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

Service en salle

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

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

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

The team at Mauviel 1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics. The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential. Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.



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

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



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

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



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

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



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

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



cuirvre
Copper
Kupfer
 code
item
 610618
 271902

2 EN 1

inox
Stainless steel
Edelstahl
 code
item
 520618

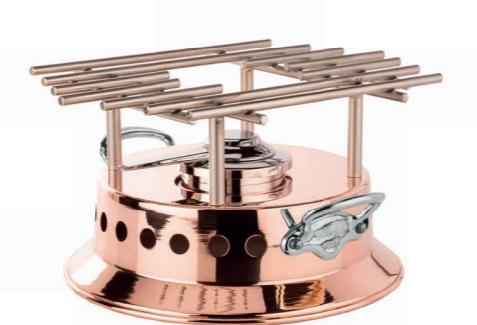
lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionall forks

Marmite à fondue
Fondue pot
Stockpot for fondue
 code
item
 271901 dimensions
cm / in
 23 x 22 | 9 x 8,6 height
cm / in
 26 | 10,2



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

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



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

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

Beurrier porcelaine
Porcelain butter dish
Butterdose aus Porzellan



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



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

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



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

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



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

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



Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold
Soufflé töpf

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



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

| code item |
|-----------|
| E201001 |



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

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



© Crédit photo : Didier Delmas

Plats ronds / Round pans / Runder Bräter

2 EN 1
TO COOK AND SERVE



| M'Cook | diam. cm / in | height cm / in |
|--------|------------------|-------------------|
| 523812 | 12 4,8 | 2,5 0,9 |
| 523816 | 16 6,3 | 3 1,1 |
| 523820 | 20 8 | 4 1,5 |
| 523824 | 24 9,5 | 4,8 1,8 |
| 523828 | 28 11 | 4,9 1,9 |



| M'Elite | code item | diam. cm / in | height cm / in |
|---------|--------------|------------------|-------------------|
| | 527716 | 16 6,3 | 3 1,1 |
| | 527720 | 20 8 | 4 1,5 |

Nouveau
New



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



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



| M'150 S | code item | diam. cm / in | height cm / in |
|---------|--------------|------------------|-------------------|
| | 612712 | 12 4,8 | 2,5 0,9 |
| | 612716 | 16 6,3 | 3 1,1 |
| | 612720 | 20 8 | 3 1,1 |
| | 612726 | 26 10,2 | 4 1,5 |
| | 612732 | 32 12,5 | 4,8 1,8 |



| M'150 B | code item | diam. cm / in | height cm / in |
|---------|--------------|------------------|-------------------|
| | 672712 | 12 4,8 | 2,5 0,9 |
| | 672716 | 16 6,3 | 3 1,1 |
| | 672720 | 20 8 | 3 1,1 |
| | 672726 | 26 10,2 | 4 1,5 |
| | 672732 | 32 12,5 | 4,8 1,8 |



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

Plats ovales / Oval pans / Oval pfänne

26



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



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



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



| M'150 S | code item | diam. cm / in | height cm / in |
|---------|--------------|------------------|-------------------|
| | 612425 | 25 9,8 | 4 1,5 |
| | 612430 | 30 11,8 | 4 1,5 |
| | 612435 | 35 13,7 | 4,5 1,7 |



| M'150 B | code item | dimensions cm / in | height cm / in |
|---------|--------------|-----------------------|-------------------|
| | 672425 | 25 9,8 | 4 1,5 |
| | 672430 | 30 11,8 | 4 1,5 |
| | 672435 | 35 13,7 | 4,5 1,7 |



| Art Déco | code item | diam. cm / in | height cm / in |
|----------|--------------|------------------|-------------------|
| | 653425 | 24 9,5 | 3,8 1 |
| | 653430 | 30 11,8 | 4 1,5 |
| | 653435 | 35 13,7 | 4,5 1,7 |



Service en salle



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

2 EN 1
TO COOK AND SERVE



M'Cook
code item
diam. cm / in
521116 16 | 6,3
521120 20 | 8



M'Cook B
code item
diam. cm / in
351120 20 | 8



M'Cook CI
code item
diam. cm / in
561120 20 | 8



M'Urban 3
code item
diam. cm / in
501120 20 | 8



M'6 S
code item
diam. cm / in
051120 20 | 8



M'Tradition
code item
diam. cm / in
284516 16 | 6,3
284520 20 | 8



M'150 S
code item
diam. cm / in
611116 16 | 6,3
611120 20 | 8



M'150 B
code item
diam. cm / in
672316 16 | 6,3
672320 20 | 8



M'150 CI
code item
diam. cm / in
641120 20 | 8

Les produits associés / Related products



Lot de 6 fourchettes à fondue
6 fondue forks
code item
271902



Gel feu pour réchaud (6 pots)
Alcohol burnet (6 pots)
Alkoholbrenner
code item
271610



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

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



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

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



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

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



© Crédit photo Joann Pai - Restaurant le Belleza

Service en salle

M'Minis

Petites tailles, grandes perspectives
Small sizes, great potential

CUIVRE / INOX / TOLE NOIRE

COPPER / STAINLESS STEEL / BLACK STEEL

Pour les repas de fête ou les tête-à-tête, en inox ou en cuivre, avec une monture bronze ou une monture inox, la collection M'Minis se décline selon vos goûts.

Les minis en cuivre sont composées de 80% d'inox et de 20 % de cuivre. Destinées au service en salle et chéries par les restaurateurs, elles sont parfaites pour la présentation des sauces.

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

Les poêles, frying pans

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

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



Code / item : 611312



Code / item : 511312



Code / item : 651312



Code / item : 511313

Anti-adhésif
Non stick



Code / item : 365212

Tôle noire
Black steel



Les casserolettes, saucepans

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

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



Code / item : 610110

Code / item : 510110

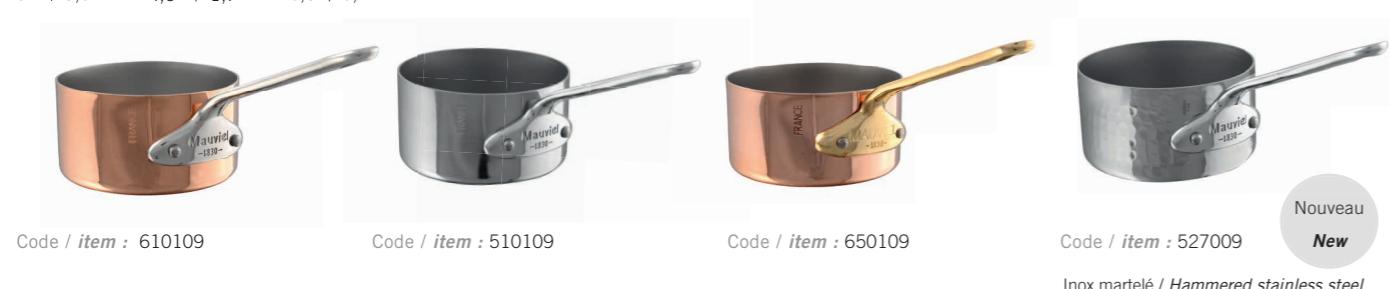
Code / item : 650110

Code / item : 527010

Nouveau
New

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

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



Code / item : 610109

Code / item : 510109

Code / item : 650109

Code / item : 527009

Nouveau
New

Inox martelé / Hammered stainless steel

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

| diam. cm / in |
|------------------|
| 9 3,5 |



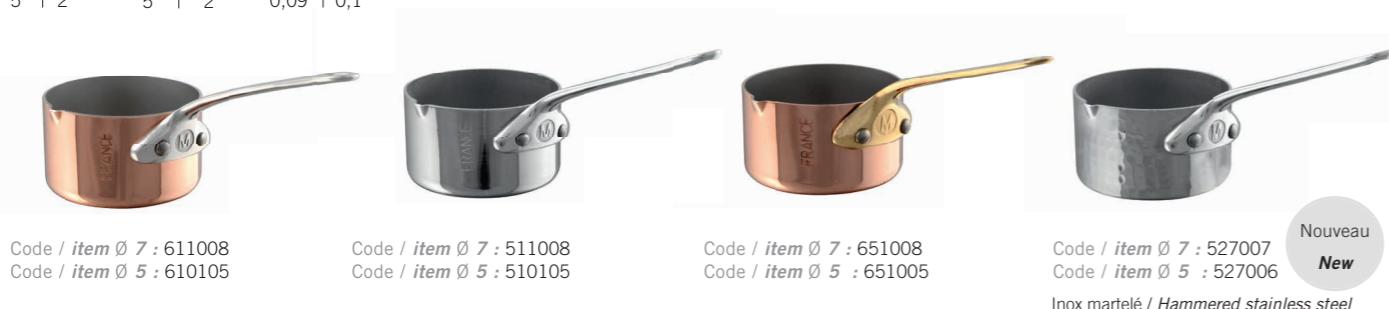
Code / item : 611809

Code / item : 511809

Code / item : 651809

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

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



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

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

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

Code / item Ø 7 : 527007
Code / item Ø 5 : 527006
Inox martelé / Hammered stainless steel

Les plats à sauter, sautepans

Plat à sauter / **Saute pan / Sautoise**

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



Code / item : 611109

Code / item : 511109

Code / item : 651109

Plat à sauter / **Saute pan / Sautoise**

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



Code / item : 611107

Code / item : 511107

Code / item : 651107

Les cocottes, cocottes

Cocotte ovale avec couvercle / **Oval cocotte 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 : 613313

Code / item : 513313

Code / item : 652113

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 : 613009

Code / item : 513109

Code / item : 653109

Les plats ronds, round pans

Plat rond, Round pan, Runde pfanne

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



Code / item : 612712

Code / item : 523812

Code / item : 353812

Code / item : 652712

Les sauteuses évasées, splayed saute pans

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

diam.
cm / in
9 | 3,5



Code / item : 612310



Code / item : 512310



Code / item : 652310



©Crédit photo : Didier Delmas

Les plats à rôtir, roasting pans

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 14 7,08 x 3,9 | 18 x 10 28 x 14 | 7 x 3,9 11 x 3,9 4,7 1,8 4,7 1,8 |



Code / item 14x10 : 610914
Code / item 18X14 : 610918



Code / item 14x10 : 511714
Code / item 18X14 : 511718



Code / item 14x10 : 650914
Code / item 18X14 : 650918



Code / item 14x10 : 529114
Code / item 18X14 : 529118
Inox martelé / Hammered stainless steel

Nouveau
New

Les produits associés / Related products



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

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



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

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



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

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

Savoir-vivre

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

CUIVRE / ALUMINIUM

COPPER / ALUMINUM

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

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

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



Ronds de serviettes
Napking rings

code item dimensions cm / in
210019 5,5 x 4,5 | 2,1x1,7



Beurrier en cuivre
Butter dish

code item diam. cm / in height cm / in
210028 6,5 | 2,3 5,5 | 4,5



Salière / poivrière
Salt / pepper pot

code item diam. cm / in height cm / in
210012 5 | 1,9 6,5 | 2,3



38

Bougeoir
Candle holder

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



Saucière
Gravy boat

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



Pot apéritif
Appetizer pot

code item diam. cm / in height cm / in
210014 8,5 | 3,3 5 | 1,9



© Crédit photo : Didier Delmas



Coquetier
Egg cup

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



© Crédit photo : Didier Delmas



42

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

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

Carafe / Vase
Carafe / vase



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



© Crédit photo : Le Reial Plaza



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

| code item | dimensions cm / in | height cm / in |
|-----------|--------------------|----------------|
| 720026 | 26x31 10,2x12,2 | 7,5 2,9 |
| 720035 | 35x24 13,7x9,4 | 7,5 2,9 |
| 720045 | 45x31 17,7x12,2 | 7,5 2,9 |



Billot de bois monture bronze
Wooden block with bronze handle

| code item | dimensions cm / in | height cm / in |
|-----------|--------------------|----------------|
| 750026 | 26x31 10,2x12,2 | 7,5 2,9 |
| 750035 | 35x24 13,7x9,4 | 7,5 2,9 |
| 750045 | 45x31 17,7x12,2 | 7,5 2,9 |

M'30

Essentiellement chic !
So chic !

CUIVRE INTERIEUR ÉTAMÉ / ALUMINIUM
COPPER WITH TIN INSIDE / ALUMINUM

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

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

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

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

Seau à champagne / Champagne bucket / Sektkühler
cap. bouteille / bottle : 1



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



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

Seau à champagne ovale / Oval champagne bucket / Oval Sektkühler
cap. bouteille / bottle : 2

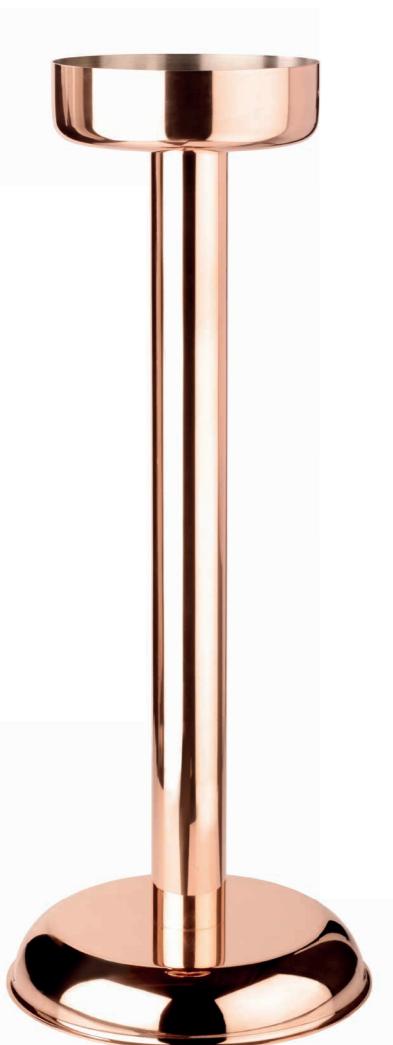


code item dimensions cm / in height cm / in
270701 26 | 10,2 20 | 8



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





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

| | |
|--------------|--------------------|
| code item | hauteur cm / in |
| 271703 | 72 28,3 |

| Seau à vin / Wine bucket / Eimer in wein | |
|--|------------------|
| cap. bouteille / bottle : 1 | |
| code item | diam. cm / in |
| 270704 | 16 6,3 |
| code item | diam. cm / in |
| 160420 | 16 6,3 |



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

| | |
|-----------------------------|------------------|
| code item | diam. cm / in |
| 270240 | 40 15,7 |
| cap. bouteille / bottle : 6 | |



Les produits associés / Related products



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

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

COLLECTIONS

LA CUISSON



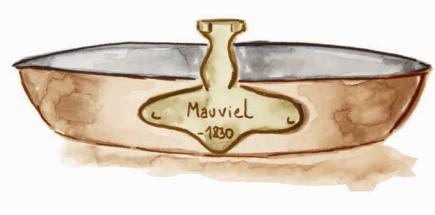
Les essentiels de Mauviel 1830



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



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



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



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



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

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

A chaque ustensile sa cuisson

Cooking style

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

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

Choisir ma collection

Which collection for me?

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

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

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

Répartition de la chauffe sur l'ensemble du produit

Distribution of the heat all over the product



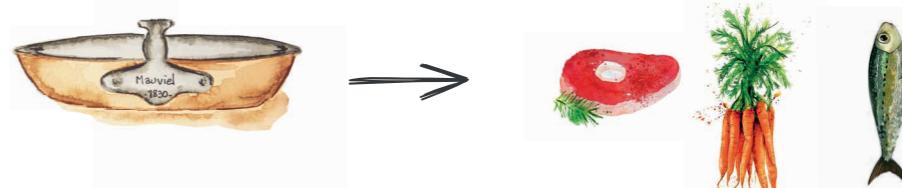
| M'Steel | M'6S | | M'Tradition | M'Héritage |
|---|---|---|---|--|
| Tôle d'acier noire Black steel | Cuivre multicouche x 6 x6 copper multi-ply | | Cuivre étamé Tinned copper | Cuivre inox Copper stainless steel |
| Tôle noire Black steel | Inox Stainless steel | Anti-adhésif Non stick inside | Étain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



Pour toutes vos cuissons, préchauffez votre produit à chaleur moyenne. La température de votre ustensile est parfaite lorsqu'une goutte d'eau versée dans votre produit sautille à la surface. C'est à ce moment que vous pouvez ajouter vos aliments. Réduisez ensuite d'un tiers votre source de chaleur. Les produits Mauviel 1830 sont très performants et nécessitent très peu d'énergie.

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

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



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



Prendre soin de ma Mauviel

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



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



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



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



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



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

Stainless steel does not stick. Overheating sticks.

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



Pour tous vos ustensiles Mauviel1830, nous vous conseillons le lavage à la main. En effet le potassium contenu dans les détergents peut se révéler être très corrosif et peut parfois endommager les revêtements et l'aluminium contenu dans les multicouches.

For all Mauviel1830 utensils, handwashing is recommended. Certain cleaning detergents can damage non stick products as well as the aluminum contained in multiple layers.

Take care of my Mauviel

Faire briller ! Make it shiny !



Inobrill
Pour vos ustensiles en inox
For your stainless steel products



Copperbrill
Pour vos ustensiles en cuivre
For your copper products



Revêtement anti-adhésif endommagé Damaged non stick coating



Engagé pour l'environnement

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

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

Pour tous vos ustensiles avec revêtement anti-adhésifs : Utilisez des ustensiles en bois, ABS ou silicone.
For non stick coating : only use wooden or silicon utensils.

Réétamez vos ustensiles en cuivre Retin your copper cookware

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

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



© Crédit photo : Didier Delmas

Collections inox / Stainless steel collections

INOX MULTICOUCHES X5 X5 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

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

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

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



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



Scannez moi
Scan me



M'Elite

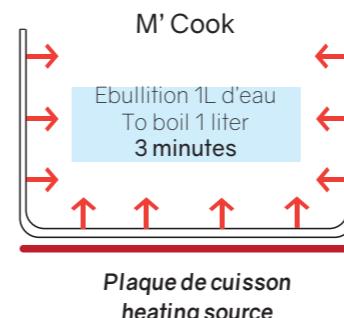
| | |
|-----------------------|---|
| Epaisseur / thickness | 2,6 mm |
| Finition / finition | Bord verseur Non drip edge |
| Extérieur / exterior | Poli miroir martelé Polished and hammered |
| Intérieur / interior | Acier inoxydable 18/10 18/10 stainless steel |
| Montures / handles | Fonte d'inox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

M'Cook

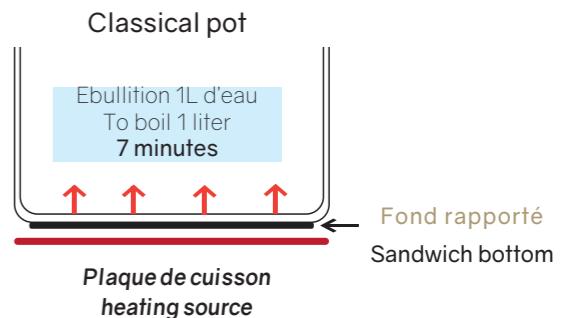
| | |
|-----------------------|---|
| Epaisseur / thickness | 2,6 mm |
| Finition / finition | Bord verseur Non drip edge |
| Extérieur / exterior | Poli miroir polished |
| Intérieur / interior | Acier inoxydable 18/10 18/10 stainless steel |
| Montures / handles | Fonte d'inox / Cast stainless steel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

L'INOX DE MAUVIEL1830 / STAINLESS STEEL PRODUCTS BY MAUVIEL1830

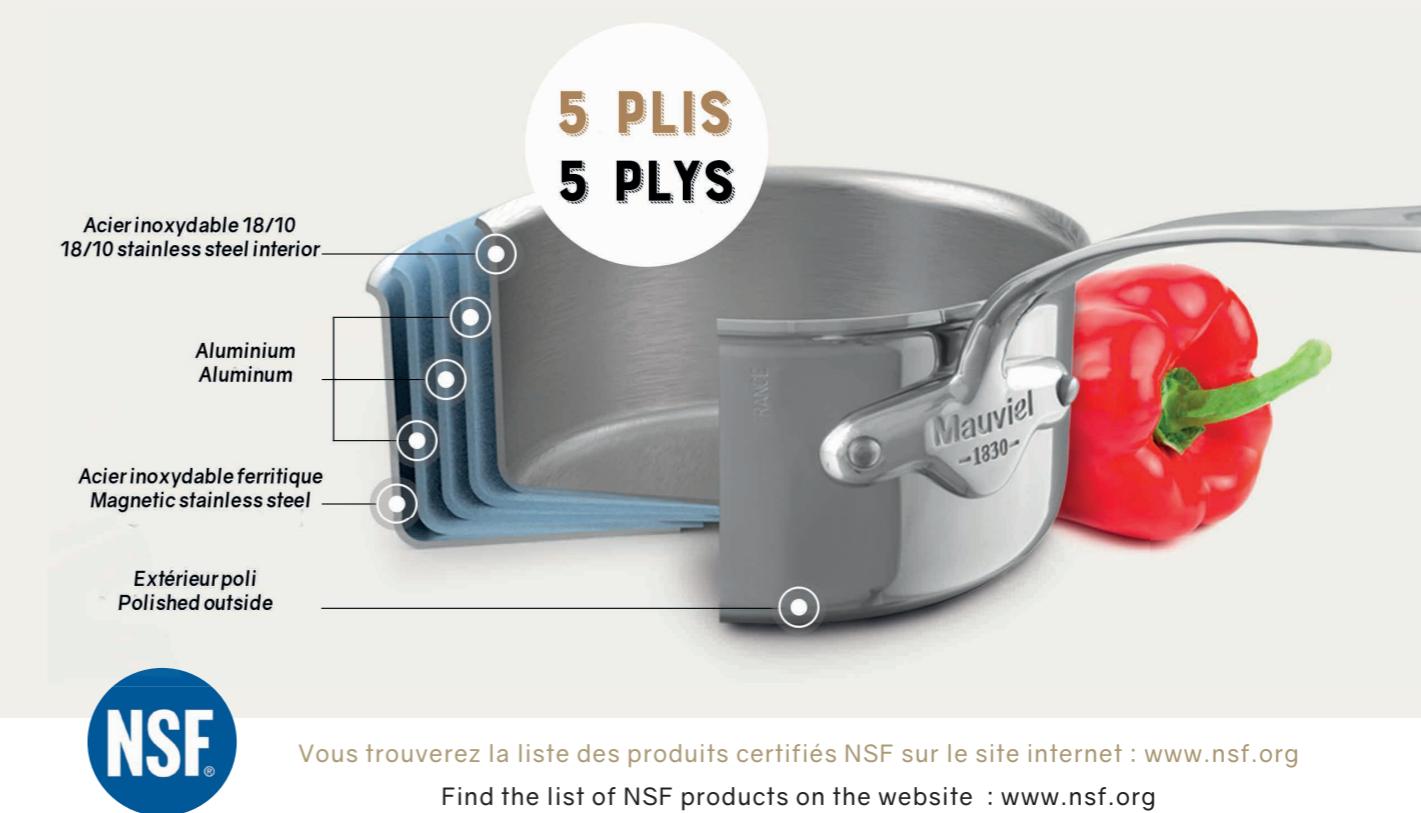
- ✓ Une conductibilité identique à celle du cuivre / Same conductivity as copper
- ✓ Une répartition rapide et uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit
Rapid and uniform distribution of the heat all over the product
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating
- ✓ Une compatibilité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



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



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



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

Eclipse by Withford



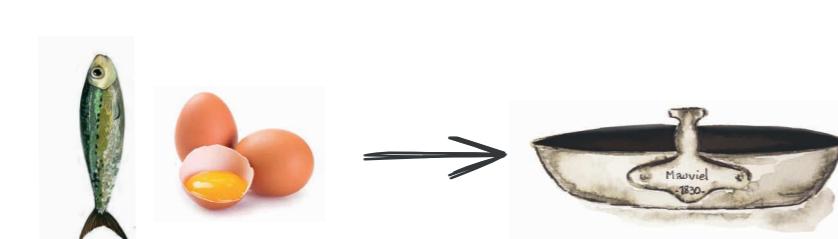
Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain
An healthy non-stick coating

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

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



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



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

Eclipse

Revêtement à trois couches
Three layers of non-stick

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

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

Fabriqué sans PFOA
Manufactured without PFOA

Conçu pour durer plus longtemps que d'autres revêtements anti-adhésifs

Longer life than any other non stick coating

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

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

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

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

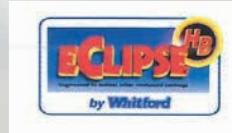


Votre revêtement est endommagé?

L'éthique n'est pas un luxe. Confiez nous votre ustensile, nous le rechaperons. (voir p.55)

Damaged non stick coating?

Leave it to us, we will renovate it (see p.55)



M'Elite

Le multicouche martelé Hammered multi-ply

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

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



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



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

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

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



© Crédit photo : Didier Delmas



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



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

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

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

Sans PFOA
Free PFOA



Plat rond
Round pan
Runde pfanne

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

Nouveau
New



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

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

2 EN 1

TO COOK AND SERVE



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



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

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



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

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



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

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

Retrouvez les minis / See minis p.32



Plat rond
Round pan
Runde pfanne



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

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

Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
Für stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

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

Lid



Couvercle
Lid
Deckel

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



Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

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



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

| code item | cap. litre / qt |
|-----------|--------------------|
| 570002 | |

M'Cook

La collection emblématique de Mauviel 1830
The iconic collection by Mauviel 1830

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

Collection emblématique de Mauviel 1830, M'Cook est une collection spécialement conçue pour l'induction. Solide et durable, cette gamme, ultra performante, se compose d'un matériau de 5 couches alliant acier inoxydable, 3 couches successives d'aluminium et une couche extérieure en acier inoxydable ferritique. Cet alliage assure ainsi une parfaite conductibilité grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur sur toute la surface du produit.

Cette collection est disponible avec les montures fonte d'inox, bronze ou fonte.

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



Casserole
Saucépan
Kasserolle

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|--|----------------|-----------------|
| 521012 | 12 4,8 | 7,3 2,87 | 0,8 0,9 |
| 521014 | 14 5,5 | 8 3,15 | 1,1 1,2 |
| 521016 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,7 1,8 |
| 521018 | 18 7 | 10 4 | 2,5 2,7 |
| 521020 | 20 8 | 11 4,3 | 3,2 3,4 |
| 521024 | 24 9,5 | 14,5 5,3 | 6,2 6,5 |
| 521028* | 28 11 | 15,3 6 | 9 9,5 |
| 521050 | Série de trois casseroles 16-18-20 cm Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in | | |

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



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

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|--|----------------|-----------------|
| 521013 | 12 4,8 | 7,3 2,87 | 0,8 0,9 |
| 521015 | 14 5,5 | 8 3,15 | 1,1 1,2 |
| 521017 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,7 1,8 |
| 521019 | 18 7 | 10 4 | 2,5 2,7 |
| 521021 | 20 8 | 11 4,3 | 3,2 3,4 |
| 521025 | 24 9,5 | 14,5 5,3 | 6,2 6,5 |
| 521029* | 28 11 | 15,3 6 | 9 9,5 |
| 521060 | Série de trois casseroles 16-18-20 cm Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in | | |

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



Casserole avec bec verseur
Saucépan with lip
Kasserolle mit schnabel

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



© Crédit photo : Didier Delmas



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische sauteuse

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



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

Sans PFOA
Free PFOA



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

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

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



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

Sans PFOA
Free PFOA



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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



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

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

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

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

Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code
item
523075
523079

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 523025 | 24 9,5 | 7,5 2,9 | 3 3,1 |
| 523029 | 28 11 | 10 3,9 | 5,7 6 |



Cocotte / Cocotte / Cocotte



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code
item
523167
523171
523175
523179

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 523117 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,7 1,8 |
| 523121 | 20 8 | 13,5 4,3 | 3,3 3,6 |
| 523125 | 24 9,5 | 13,5 5,3 | 5,8 6,3 |
| 523129 | 28 11 | 14 5,5 | 8,8 9,3 |



Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code
item
503225
*503279

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 503225 | 24 9,5 | 4 9 | 9,5 9,9 |
| *503229 | 28 11 | 28 11 | 17,2 18,1 |
| *503233 | 32 12,5 | 32 12,5 | 25,7 27,1 |

Finition brossée
Brushed finishing



Plat rond
Round pan
Runde pfanne

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

2
EN
1

TO COOK AND SERVE

Plat ovale
Oval pan
Oval pfanne

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



©Crédit photo : Philippe Vaurès Santa Maria



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

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



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

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

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

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

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

Nouveau
New



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

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

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



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



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

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



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

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

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

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



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

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



Couvercle
Lid
Deckel

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



Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

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

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



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



© Crédit photo : Didier Delmas

M'Cook B

La collection emblématique de Mauviel 1830
The iconic collection by Mauviel 1830

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



Casserole
Saucépan
Kasserolle

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



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

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

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



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

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

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



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



© Crédit photo : Didier Delmas



Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

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

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

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

Revêtement Eclipse (voir p. 61)
Eclipse Non stick coating (see more p.61)
Eclipse Antihaft (p.61)Sauteuse évasée,
Splayed saute pan,
Konische Sauteuse

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

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

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

Plat rond
Round pan
Runder Bräter

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

2 EN
TO COOK AND SERVEPlat ovale
Oval pan
Oval pfanne

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

Revêtement Eclipse (voir p. 61)
Eclipse Non stick coating (see more p.61)
Eclipse Antihaft (p.61)Sans PFOA
Free PFOAPoêle à crêpes intérieur anti-adhésif
Crepes pan non stick interior
Crêpe Pfanne inner-antihaft

| code item | diam. cm / in | height cm / in | |
|-----------|---------------|----------------|--|
| 354030 | 30 11,8 | 2,3 0,9 | |

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

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

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

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

M'Cook CI

La collection emblématique de Mauviel 1830
The iconic collection by Mauviel 1830

MONTURE FONTE / CAST IRON HANDLE



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



| Casserole avec couvercle inox Saucepans with stainless steel lid Kasserolle mit edelstahl deckel | | | | | |
|--|--|-------------------|--------------------|--|--|
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | | |
| 561013 | 12 4,8 | 7,3 2,87 | 0,8 0,9 | | |
| 561015 | 14 5,5 | 8 3,15 | 1,1 1,2 | | |
| 561017 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,7 1,8 | | |
| 561019 | 18 7 | 10 4 | 2,5 2,7 | | |
| 561021 | 20 8 | 11 4,3 | 3,2 3,4 | | |
| 561025 | 24 9,5 | 14,5 5,3 | 6,2 6,5 | | |
| 561060 | série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in | | | | |



| Plat à sauter Saute pan Sauteuse | | | | | |
|--|------------------|-------------------|--------------------|--|--|
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | | |
| 561120 | 20 8 | 6 2,4 | 1,7 1,8 | | |
| 561124 | 24 9,5 | 7,5 2,9 | 3,1 3,4 | | |
| 561128* | 28 11 | 10 3,9 | 5,7 6 | | |

| Plat à sauter avec couvercle inox Saute pan with stainless steel lid Sauteuse mit edelstahl deckel | | | | | |
|--|------------------|-------------------|--------------------|--|--|
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | | |
| 561121 | 20 8 | 6 2,4 | 1,7 1,8 | | |
| 561125 | 24 9,5 | 7,5 2,9 | 3,1 3,4 | | |
| 561129* | 28 11 | 10 3,9 | 5,7 6 | | |

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



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

| Plat à sauter avec revêtement anti-adhésif Saute pan with non stick interior Sauteuse mit inner-antihaft | | | | | |
|--|------------------|-------------------|--------------------|--|--|
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | | |
| 564420 | 20 8 | 6 2,4 | 1,7 1,8 | | |
| 564424 | 24 9,5 | 7,5 2,9 | 3 3,1 | | |

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





Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



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

Sans PFOA
Free PFOA

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



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

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



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

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



Les produits associés / Related products



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

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



Couvercle, Lid, Deckel

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



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

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

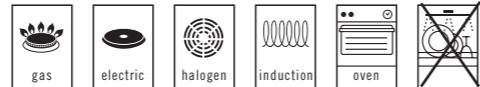
| code item | dimensions cm / in | with handles cm / in | height cm / in |
|-----------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| 561730 | 30 x 22 11,8 x 8,6 | 38 x 23 15 x 9 | 6,3 2,3 |
| 561735 | 35 x 25 13,5 x 9,1 | 41 x 26 16,1 x 10,2 | 7,2 2,75 |
| 561740 | 40 x 30 15,7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

INOX MULTICOUCHES X3 X3 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

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

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

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



Lavage à la main conseillé
Handwashing recommended



M'Urban³

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

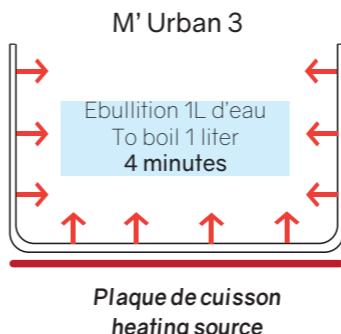
L'INOX DE MAUVIEL1830 / STAINLESS STEEL PRODUCTS BY MAUVIEL1830

✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit
Rapid and uniform distribution of the heat all over the product

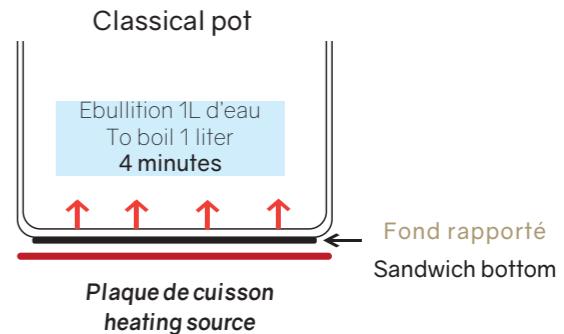
✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating

✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove

✓ Une grande rapidité du temps de chauffe / Rapidity of the heat



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



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



Eclipse by Withford

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

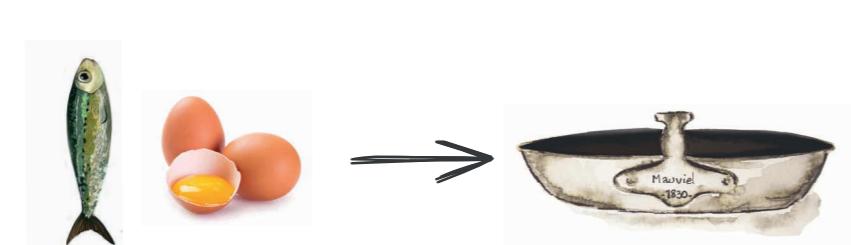


Les ustensiles munis d'un revêtement anti-adhésif permettent de cuire les aliments sans matière grasse. Un plus pour la santé. Autre bon point, les ustensiles anti-adhésifs sont particulièrement faciles à nettoyer et sont parfaits pour la cuisson des aliments dits fragiles, comme le poisson, les oeufs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

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



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



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

Eclipse

Revêtement à trois couches
Three layers of non-stick

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

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

Fabriqué sans PFOA
Manufactured without PFOA

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

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

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

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

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

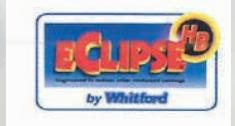


Votre revêtement est endommagé?

L'éthique n'est pas un luxe. Confiez nous votre ustensile,
nous le rechaperons. (voir p.55)

Damaged non stick coating?

Leave it to us, we will renovate it (see p.55)



Les revêtements anti-adhésifs Eclipse

M'Urban³

La collection triply de Mauviel1830
Mauviel1830 triply collection

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

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

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

Easy to use on, a daily basis, these light utensils, are adapted to all, leaving the main role to creativity.



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



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

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteteuse

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



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

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



© Crédit photo : Didier Delmas



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



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

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

Sans PFOA
 Free PFOA

Revêtement Eclipse (voir p. 87)
Eclipse Non stick coating (see more p.87)
Eclipse Antihalt (p.87)

Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|------------------------------|-----------------|
| 503071 | 503021 20 | 8 6 2,3 1,7 1,8 | |
| 503075 | 503025 24 | 9,5 7 2,75 3,1 3,3 | |
| *503079 | 503029* 28 | 11 10 3,5 6,1 6,3 | |
| | 503033* 32 | 12,5 12 4,7 9,6 10,1 | |

*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel



© Crédit photo : Didier Delmas

Cocotte / Stewpan / Bratentopf



| avec couvercle verre with glass lid mit glasdeckel | avec couvercle inox with stainless steel lid mit edelstahl deckel | | | |
|--|---|------------------|-------------------|--------------------|
| code item | code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
| 503167 | 503117 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,8 1,9 |
| 503171 | 503121 | 20 8 | 11 4,3 | 3,4 3,6 |
| 503175 | 503125 | 24 9,5 | 13 5,1 | 5,8 6,1 |
| *503179 | 503129* | 28 11 | 15 5,9 | 9,2 9,7 |
| | 503133* | 32 12,5 | 17 6,6 | 13,6 14,3 |

*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



| Plaque à rôtir avec anses tombantes Rectangular roasting pan with hanging handles Rechteckige Bratreine mit herabklappbaren Griffen | dimensions cm / in | height cm / in |
|---|-----------------------|-------------------|
| 521742 | 40 x 30 15,7 x 11,8 | 8,5 3,34 |

Nouveau
New

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

Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



| avec couvercle verre with glass lid mit glasdeckel | avec couvercle inox with stainless steel lid mit edelstahl deckel | | | |
|--|---|------------------|-------------------|--------------------|
| code item | code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
| 503275 | 503225 | 24 9,5 | 4 9 | 9,5 9,9 |
| *503279 | *503229 | 28 11 | 28 11 | 17,2 18,1 |



Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

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

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

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher

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

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



Couvercle
Lid
Deckel

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

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



Finition polie
Polished finishing

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

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

Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

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

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





M'Stone³



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

Le style et la ligne de la collection M'Stone³ symbolisent le contemporain et le renouveau.

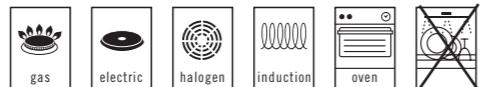
Sa matière en aluminium anodisé noir, ses bords droits, son fond intégré induction et sa monture en fonte d'inox froide gravée Mauviel1830 en font un condensé de modernité et de fonctionnalité.

Son revêtement anti-adhésif assure d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une excellente résistance aux chocs. L'anodisé sur l'aluminium est réalisé par électrolyse puis verni. Ce procédé permet une plus grande dureté et longévité.

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

Compatible tous feux dont induction

Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended



M'Stone³

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

Finition / finition Bord droit / Straight edge

Montures / handles Fonte d'inox / Cast stainless steel

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

96

Intérieur / interior

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



Scannez moi.
Scan me.

Eclipse by Withford

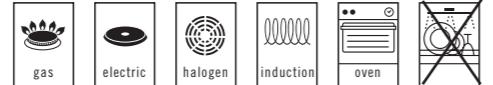


Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

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

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

Compatible tous feux dont induction



Suitable for all types of stoves

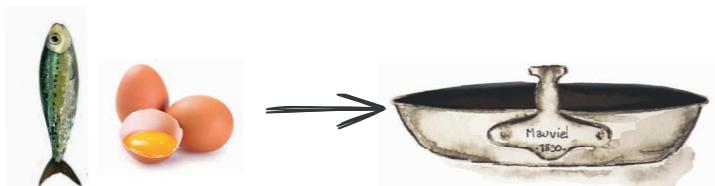
Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended



Revêtement anti-adhésif : pour les cuissons délicates

Non stick coating : delicate food



Eclipse

Revêtement à trois couches

Three layers of non-stick

Fabriqué sans PFOA

Manufactured without PFOA

98

Conforme à toutes les réglementations américaines et européennes en matière de sécurité alimentaire

Conform to US and Europeans regulations concerning food security

Peut-être appliqué jusqu'à 60 microns.

(40 en moyenne pour les revêtements classiques)

Possibility to apply 60 microns

(40 on average for classical non stick coating)

Conçu pour durer plus longtemps que d'autres revêtements anti-adhésifs

Longer life than any other non stick coating

Excellent results aux tests d'abrasion

(plus de 70000 cycles)

Excellent durability (70000 uses minimum)

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

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



Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif , utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris disponibles p. 176
Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p. 176

M'Stone³

La ligne des gastronomes modernes
The design for modern gourmets

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



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



| Casserole avec couvercle verre <i>Saucépan with glass lid</i> <i>Kasserolle mit glas deckel</i> | | | | |
|---|--|-------------------|--------------------|--|
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | |
| 861065 | 14 5,5 | 8 3,15 | 1,1 1,2 | |
| 861067 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,7 1,8 | |
| 861069 | 18 7 | 10 4 | 2,5 2,7 | |
| 861071 | 20 8 | 11 4,3 | 3,2 3,4 | |
| 861070 | Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in | | | |



Plat à sauter
Sauté pan
Sauteuse

100

| Plat à sauter <i>Sauté pan</i> <i>Sauteuse</i> | | | | |
|--|------------------|-------------------|--------------------|--|
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | |
| 861124 | 24 9,5 | 8,5 3,34 | 3,8 4 | |
| 861128* | 28 11 | 10 3,93 | 6,1 6,4 | |

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

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

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

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



© Crédit photo : Didier Delmas

M'Stone



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



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

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

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

Les produits associés / Related products



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

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



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

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



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

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



Spatules silicone
Silicon spatulas

Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif, utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris disponibles p.176



Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p.176



Cocotte avec couvercle verre
Cocotte with glass lid
Bratentopf mit glasdeckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 863175 | 24 9,5 | 13 5,1 | 6,8 6,1 |
| 863179 | 28 11 | 15 5,9 | 9,2 9,7 |
| | | | |



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

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 863075 | 24 9,5 | 8,5 3,3 | 3,4 3,6 |
| 863079 | 28 11 | 10 4 | 5,7 6 |
| | | | |



M'Steel

TÔLE NOIRE BLACK STEEL

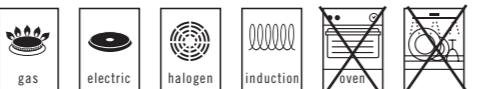


La tôle noire est un alliage métallique constitué principalement de fer et de carbone. C'est essentiellement la teneur en carbone qui confère à l'alliage les propriétés du métal qu'on appelle «acier». Utilisé en cuisine notamment pour les poêles en tôle d'acier. La tôle noire est un bon conducteur de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

Black steel, the taste and the flavor :

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

Compatible tous feux dont induction
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



M'Steel

Corps / Body

Acier carbone 100% naturel / Black steel 100% natural

Epaisseur / Thickness

2 à 2,5 mm / 2 to 2,5 mm

106

Finition / finition

Bord droit / Straight edge

Montures / Handles

Queue feuillard gravée Mauviel1830
Steel handle engraved Mauviel1830

Précautions d'emploi / Warning

Culottage nécessaire (voir p.109)
Season before first use (voir p.109)



M'Steel

M'Steel

La tradition culinaire au naturel
The natural culinary tradition

MONTURE QUEUE FEUILLARD

SETTING WITH A LEAF TYPE HANDLE ENGRAVED MAUVIEL1830



Évasée bombée
Curved splayed sauté pan
Bauchige konische sauteuse

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



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

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



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

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

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



Wok / Wok / Wok

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



Poêle à blinis
Blinis pan
Blinis Pfanne

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

Conseils d'utilisation : Le culottage !

Avant de commencer, il va vous falloir apprivoiser votre poêle pour qu'elle devienne totalement anti-adhérente. Pour cela, versez un filet d'huile sur tout le fond, posez sur feu vif et laisser 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. Faites toujours chauffer avant de mettre de la matière grasse. Pour l'entretien, ne lavez pas votre ustensile avec du produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche 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.

How to season a steel pan:

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

Comment culotter votre M'steel?

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



How to season your M'Steel product?

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



©Crédit photo : Didier Delmas



Copperbrill

Entretien du cuivre
Copper maintenance



Copperbrill

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



2 MINUTES POUR UNE BRILLANCE PARFAITE
2 MINUTE CLEANING TIME!



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

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

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

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

M'6S

SPECIAL
INDUCTION

CUIVRE MULTICOUCHES X6 SPECIAL INDUCTION SPECIAL INDUCTION X6 COPPER MULTIPLY

L'impossible? Mauviel1830 l'a fait. Voici la dernière collection : M'6S.

Après des années de recherche, Mauviel1830 lance une collection complète d'ustensiles de cuisson en cuivre compatibles avec l'induction. Véritable prouesse technique, la collection M'6s se compose d'un matériau de 6 couches alliant inox, aluminium, inox et cuivre.

Emboutis dans la masse et sans fond rapporté, cette nouvelle technologie confère aux ustensiles M'6s une qualité de cuisson exceptionnelle et uniforme sur l'ensemble du produit. Désormais, le cuivre s'intalle dans toutes les cuisines.

Impossible? Mauviel1830 did it. Here is the new collection : M'6S.

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

Compatible tous feux dont induction

Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended



M'6S

Epaisseur / Thickness

2,6 mm

Finition / finition

Bord verseur / Non drip edge

Extérieur / exterior

Poli / polished

Intérieur / interior

Acier inoxydable 18/10
18/10 stainless steel

Montures / handles

Fonte d'inox
Cast stainless steel



114

TECHNOLOGIE

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

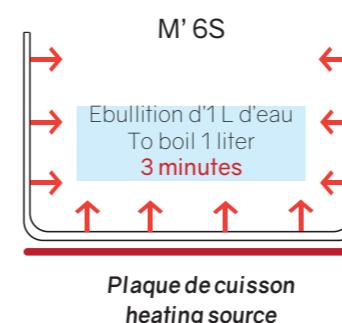
✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove

✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit

Rapid and uniform distribution of the heat all over the product

✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating

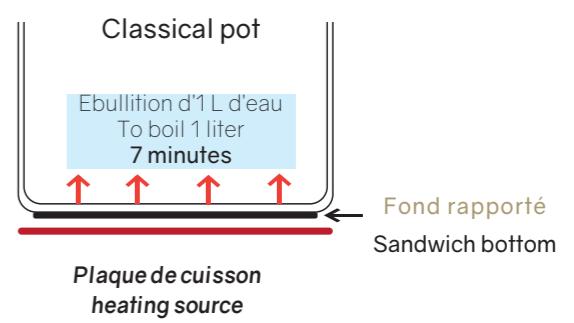
✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove



Plaque de cuisson
heating source

Répartition de la chauffe
sur l'ensemble du produit

Distribution of the heat all over the product



Plaque de cuisson
heating source

Répartition de la chauffe sur le bas
(risque de points de chauffe)

Distribution of the heat on the bottom (risk of heating points)



6 plis
6 plis

Acier inoxydable 18/10
Stainless steel

Aluminum / Aluminum

Inox magnétique
Magnetic stainless steel

Cuivre / copper

M'6S

M'6S

Le cuivre induction
Copper for induction

SPECIAL
INDUCTION

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucépan
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle
Saucépan with lid
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter
Saute pan
Sautéuse

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



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

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



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sautéuse

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



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

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





Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

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



Poêle ronde

intérieur anti-adhésif

non stick interior

Runde Pfanne, Inner anti haft

Revêtement Eclipse (voir p. 54)
Eclipse Non stick coating (see more p.54)
Eclipse Antihaft (p.26)

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



Rondeau avec couvercle

Rondeau with lid

Niedriger Bratentopf

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

2 EN 1

TO COOK AND SERVE



Cocotte avec couvercle

Cocotte with lid

Cocotte mit deckel

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

Les produits associés / Related products



Insert Pasta

Pasta insert

Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert Pasta

Steamer insert

Dampfer-Einsatz

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



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»

Copper cleaner Copperbrill

Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

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



Couvercle / Lid / Deckel

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



Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif ,
utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris
disponibles p.176

Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p.176



M'Tradition

CUIVRE ÉTAMÉ COPPER TIN INSIDE

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

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

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

Compatible tous feux sauf induction



Suitable for all types of stoves except induction

Lavage à la main recommandé



Handwashing recommended

M'Tradition

Epaisseur / Thickness

2,6 mm

Finition / finition

Bord droit / Straight edge

Extérieur / exterior

Cuivre martelé et poli
Hammered and polished copper



Intérieur / interior

Etamage par procédé traditionnel
Tinning by traditional process

120 Montures / handles

Bronze ou fonte d'inox
Bronze or cast stainless steel



Découvrez le savoir-faire de l'étamage
Discover a real knowledge : the tinning



Réétamez vos ustensiles en cuivre. Retin your copper cookware

Confiez nous votre ustensile, nous allons le restaurer. Voir p.55
Entrust your copper cookware, we will restore it. See p.55



© Crédit photo : Didier Delmas

M'Tradition

M'Tradition

Un savoir-faire ancestral
An ancestral know-how



MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



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

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



TO COOK AND SERVE



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

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



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

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



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

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

*non martelé / not hammered



© Crédit photo : Didier Delmas



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

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

*non martelé / not hammered



Bassine à ragout avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel

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

2 EN 1

TO COOK AND SERVE



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

*non martelé / not hammered



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

*non martelé / not hammered



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Deckel

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



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

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



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

| code item | dimensions cm / in |
|-----------|--------------------|
| 215725 | 24 19,5 |



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

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

*non martelé / not hammered



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

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



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

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



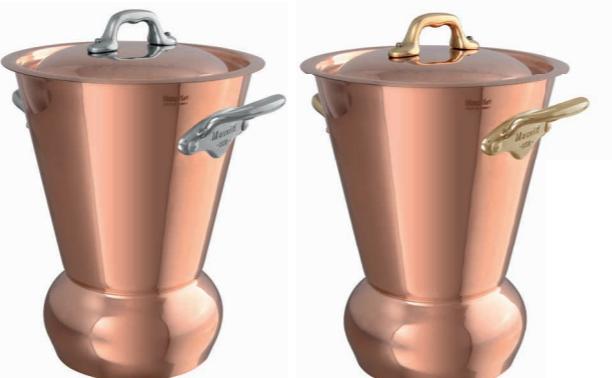
2 EN 1

TO COOK AND SERVE

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

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

*non martelé / not hammered



Pomme-vapeur
Steamed potatoes
Kartoffeldünster

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| *218315 | 16 6,3 | 21 8,2 | 2,7 2,9 |
| *218317 | 16 6,3 | 21 8,2 | 2,7 2,9 |

*non martelé / not hammered

Les produits associés / Related products



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

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



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

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

© Crédit photo : Didier Delmas



M'Héritage

TECHNOLOGIE

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL

Véritable innovation, la collection M'Héritage présente des modèles alliant 90% de cuivre et 10% d'inox 18/10, alliage qui confère à l'ustensile les avantages cumulés du cuivre et de l'inox : conductibilité thermique parfaite et entretien facile en font un bijou de technologie culinaire. Gamme parfaitement adaptée à une utilisation quotidienne, ses véritables prouesses techniques séduisent tous ceux qui l'utilisent, grands chefs comme novices.

Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. La collection se décline en deux épaisseurs, selon l'expertise de l'utilisateur : une épaisseur de 1,5 mm pour une utilisation classique proposée dans la ligne M'Héritage 150 et une épaisseur de 2 mm pour les professionnels avec la ligne M'Héritage 200.

True innovation, M'Héritage presents models combining 90% copper and 10% stainless steel 18/10, combination which confers the utensil, the cumulated advantages of copper and stainless steel:

Perfect thermic conductivity and light maintenance makes it a gem, in culinary technologies.

This range is perfectly adapted to daily use. Its true technical prowess seduces all those who use them, top chefs, alike novices. Polished copper associated to stainless steel, enhances the pleasure to cook. The collection is defined in two thicknesses, depending on user expertise: a thickness of 1,5 mm for a standard use (range M'150) and a thickness of 2 mm for professionals (range M'200).

Compatible tous feux sauf induction



Suitable for all types of stoves except induction

Lavage à la main recommandé



Handwashing recommended



Scannez moi.
Scan me.

M'200

NOUVEAUTE
NOVELTY

M'150

Epaisseur / Thickness

2 mm

1,5 mm

Finition / finition

Bord droit
Straight edge

Bord droit
Straight edge

Extérieur / exterior

Poli miroir
Polished

Poli miroir
polished

128

Intérieur / interior

Acier inoxydable 18/10
18/10 stainless steel

Acier inoxydable 18/10
18/10 stainless steel

Acier inoxydable 18/10
Stainless steel
10%

Cuivre / copper
90%

Montures / handles

Bronze / Fonte
Fonte / cast iron

Fonte d'inox / Cast stainless steel
Fonte / Cast iron
Bronze / bronze

LE CUIVRE DE MAUVIEL1830 / COPPER PRODUCTS BY MAUVIEL1830

✓ Le meilleur conducteur de chaleur après l'argent

✓ The best heat conductor after silver

✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit

✓ Rapid and uniform distribution of the heat all over the product

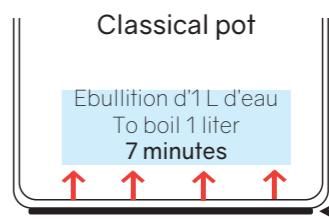
✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating

✓ Une compatibilité sur tous les feux sauf l'induction / Suitable for all types of stoves except induction



Plaque de cuisson
heating source

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



Plaque de cuisson
heating source

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



M'Héritage

M'200 CI

L'art de la perfection
The art of perfection

NOUVEAUTE
2021
2021
NOVELTY

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



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



| Casseroles avec couvercle | | | | |
|---------------------------|---------------|----------------|-----------------|--|
| Saucépan with lid | | | | |
| Kasserolle mit deckel | | | | |
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | |
| 691013 | 12 4,8 | 7 2,7 | 0,8 0,8 | |
| 691015 | 14 5,5 | 8 3,1 | 1,1 1,2 | |
| 691017 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,7 1,9 | |
| 691019 | 18 7 | 10 3,9 | 2,5 2,6 | |
| 691021 | 20 8 | 11 4,3 | 3,1 3,3 | |
| 691025 | 24 9,5 | 13 5,1 | 5,7 6,1 | |



| Plat à sauter | | | | |
|---------------|---------------|----------------|------------|--|
| Saute pan | | | | |
| Sautēuse | | | | |
| code item | diam. cm / in | height cm / in | litre / qt | |
| 691120 | 20 8 | 6 2,4 | 1,8 1,9 | |
| 691124 | 24 9,5 | 7 2,75 | 3,1 3,2 | |
| 691128* | 28 11 | 8 3,15 | 4,9 5,2 | |



| Plat à sauter avec couvercle | | | | |
|------------------------------|---------------|----------------|-----------------|--|
| Saute pan with lid | | | | |
| Sautēuse mit deckel | | | | |
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | |
| 691121 | 20 8 | 6 2,4 | 1,7 1,8 | |
| 691125 | 24 9,5 | 7,5 2,9 | 3,1 3,4 | |
| 691129* | 28 11 | 10 3,9 | 5,7 6 | |

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

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



| Evasée bombée | | | | |
|----------------------------|---------------|----------------|-----------------|--|
| Curved splayed saute pan | | | | |
| Bauchige konische Sautēuse | | | | |
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | |
| 691220 | 20 8 | 8 3,15 | 1,9 2,1 | |
| 691224 | 24 9,5 | 9 3,5 | 3,4 3,7 | |

| Evasée bombée avec couvercle | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----------------|-----------------|--|
| Curved splayed saute pan with lid | | | | |
| Bauchige konische Sautēuse mit deckel | | | | |
| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt | |
| 691221 | 20 8 | 8 3,15 | 1,9 2,1 | |
| 691225 | 24 9,5 | 9 3,5 | 3,4 3,7 | |



© Crédit photo : Didier Delmas



Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

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



Rondeau avec couvercle

Rondeau with lid

Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



Cocotte avec couvercle

Cocotte with lid

Bratentopf mit deckel

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



Sauteuse évasée

Splayed saute pan

Konische Sauteuse

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



Sauteuse évasée avec couvercle

Splayed saute pan with lid

Konische Sautē Stärke

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



Plaque à rôtir

Rectangular roasting pan

Rechteckige Bratreine

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

Plaque à rôtir avec rack

Rectangular roasting pan with rack

Rechteckige Bratreine

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



Les produits associés / Related products



Couvercle , Lid, Deckel

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



Rack inox pour plaque à rôtir

Stainless steel rack for rectangular roasting pan

Rack aus Edelstahl



Disque relais pour induction

Interface disc for induction cooking

Zwischenplatte für Induktionskochen



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

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

M'200 B

L'art de la perfection
The art of perfection

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



Casserole
Saucepans
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle
Saucepans with lid
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

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



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

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

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





Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

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



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

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

Les produits associés / Related products



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



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

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



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

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



Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 683125 | 24 9,5 | 13,5 5,3 | 5,8 6,1 |
| 683129 | 28 11 | 14,5 5,7 | 9,2 9,7 |



Couvercle, Lid, Deckel

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



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

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

M'150 CI

L'art de la perfection
The art of perfection



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



Casserole
Saucepans
Kasserolle

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 641014 | 14 5,5 | 8 3,1 | 1,1 1,2 |
| 641016 | 16 6,3 | 9 3,5 | 1,7 1,9 |
| 641018 | 18 7 | 10 3,9 | 2,5 2,6 |
| 641020 | 20 8 | 11 4,3 | 3,1 3,3 |
| 641024 | 24 9,5 | 13 5,1 | 5,7 6,1 |

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



Casserole avec couvercle
Saucepans with lid
Kasserolle mit deckel

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

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

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



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

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

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



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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

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

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



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

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger bratentopf mit deckel

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

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

Les produits associés / Related products



Cocotte avec couvercle
Stewpan with lid
Kasserolle mit griffe and deckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 643125 | 24 9,5 | 13 51 | 5,8 6,1 |



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Kupferdeckel

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



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

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



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

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



Couvercle , Lid, Deckel

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



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

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

M'150 B

L'art de la perfection
The art of perfection

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



Casserole
Saucépan
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle
Saucépan with lid
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter
Sauté pan
Sauteuse

142

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

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



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

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

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



© Crédit photo : Didier Delmas



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

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



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

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Kasserolle mit Griffen und Deckel

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



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Sauteuse mit Griffen und Deckel

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



2 EN 1

TO COOK AND SERVE

Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid
Ovaler Bratentopf

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



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit deckel

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



© Crédit Apinchofthisapinchofthat



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

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

2 EN 1

TO COOK AND SERVE



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

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



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

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



Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbad

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



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

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

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

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

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



Les produits associés / Related products



Poêle chinoise «wok»
Wok
Wok

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



Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

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



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

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



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

| code item | diam. |
|-----------|----------|
| 750000 | 22 8,6 |



Couvercle / Lid / Deckel

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



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

| code item | diam. | cap. litre / qt |
|-----------|-----------|-----------------|
| 270002 | 0,150 1 | 0,16 1,1 |
| 270003 | 1 1 | 1,6 1,6 |

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



M'150 S

L'art de la perfection
The art of perfection

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



Casserole
Saucepans
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle
Saucepans with lid
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter
Saute pan
Sautereste

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



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

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

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

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



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

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



Cocotte avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit deckel

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



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit deckel

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

2
EN
1
TO COOK AND SERVE



© Crédit photo Joann Pai - Restaurant le Belleza



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit deckel

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



Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid
Ovaler Bratentopf

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

2 EN 1
TO COOK AND SERVE



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

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

2 EN 1
TO COOK AND SERVE



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

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



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

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



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

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|----------------------------|
| 610412 | 12 4,8 | 16 6,2 | 0,8 0,9 |
| | | 570301 | 12 4,8 4,1 0,8 0,9 |
| | | 570302 | 14 5,5 4,9 1,5 1,6 |

Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbald

Les produits associés / Related products



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



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz
code item diam.
522120 20 | 8
522124 24 | 9,5
Pour marmite traiteur
For stockpot
Für hoher



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

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



Couvercle
Lid
Deckel
code item diam.
611812 12 | 4,8
611814 14 | 5,5
611816 16 | 6,3
611818 18 | 7
611820 20 | 8
611824 24 | 9,5
611828 28 | 11



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

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



Couvercle universel en cuivre
Universal copper lid
Vielseitiges Deckel
code item diam.
619925 24 | 9,5
619929 28 | 11



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
code item diam.
750000 22 | 8,6



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

M'Passion

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

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

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

Le matériau indispensable pour tous les gourmands.

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

The essential material for all gourmets.

Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf

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



Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf

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



Poêlon à zabagliones
Zabagliones
Zambaiione-Schüssel

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





Bassine à confiture lisse monture Bronze

Not hammered jam pan bronze handle

Glatt Konfitüreschüssel

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



Bassine à confiture lisse monture fonte d'inox

Not hammered jam pan cast stainless steel handle

Glatt Konfitüreschüssel

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



Bassine à confiture lisse monture fonte

Not hammered jam pan cast iron handle

Glatt Konfitüreschüssel

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



Bassine à confiture inox compatible induction

Stainless steel jam pan special induction

Edelstahl Konfitüreschüssel für Induktion

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

Bassine à confiture martelée monture bronze

Hammered jam pan bronze handle

Gehämmert Konfitüreschüssel

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



Entonnoir à confiture inox

Stainless steel jam funnel

Konfitüre Trichter - Edelstahl

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



Moule canelé intérieur étamé, épaisseur 1mm

"Canelé" mold tinned interior, thickness 1mm

"Canelé" Form Innen verzinnt, Stärke 1mm

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



Louche

Ladle

Schöpföffel

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



Ecumoire

Skimmer

Schäumlöffel

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



© Crédit photo : Didier Delmas



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

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



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

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 525428 | 28 11 | 5 1,9 | |



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 |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 219120 | 20 8 | 11 4,3 | 2,45 2,6 |
| 219124 | 24 9,5 | 12 5,1 | 3,6 3,8 |
| 219126 | 26 10,2 | 13 5,5 | 4,8 5,1 |
| 219130 | 30 11,8 | 15 5,9 | 7,3 7,8 |
| 219135 | 35 13,7 | 17,5 7 | 8 8,5 |
| 219140 | 40 15,7 | 20 8 | 15,8 16,7 |



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

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



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

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



Bassine à sirop monture bronze
Syrup pan with bronze handles
Sirupschüssel

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



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

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



Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold
Soufflé töpf

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



© Crédit photo Jean-Michel Coulier

Pour de bonnes crêpes / To cook delicious pancakes



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

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

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

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

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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



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

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



M'Cook

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



M'150 B

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



M'150 S

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



M'150 CI

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

Les produits associés / Related products



T80.7570 CHOUIX / MINT



T80.7334 SAUMON / SALMON



T80.7464 AMETHYSTE / AMETHYST



T80.7488 RAISIN / GRAPE



T80.7327 AUTOMNE / AUTUMN GRASS



T80.7365 ECORCE / BARK



T80.9420 POURPRE ROYAL / ROYAL PURPLE



T80.9437 BLEU ROI / STRATUS BLUE



T80.9444 MENTHE / LIME



T80.9413 FUSHIA / FUCHSIA



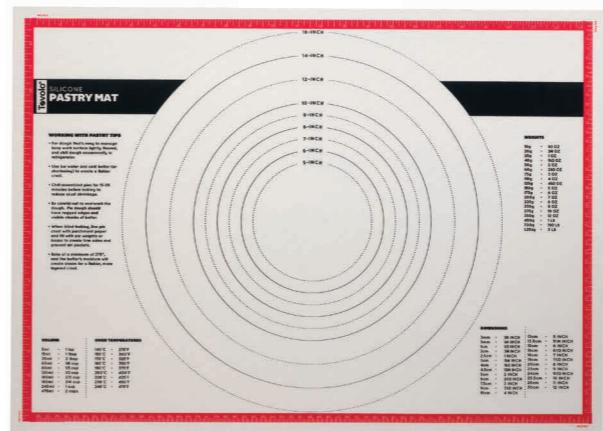
T80.9406 ORANGE / ORANGE PEEL



T80.9451 BLANC PUR / WHITE



T80.9468 GRIS / GREY



T 81.1930 (18X25)
COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING
BOX WITH 10 UNITS



T 81.1916 (16,5X11,6)
COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING
BOX WITH 10 UNITS



T 81.2746
CUP CAKE SILICONE /
CUPCAKE SPATULA



T80.9925
SET 3 SPATULES NOËL
SET OF 3 MINI
20 cm x 2,5 cm
7,8 in x 1 in



T81.2753
SET DE 2 MINI /
SET OF 2 MINI
20 cm x 2,5 cm
7,8 in x 1 in



Inobrill®
Pâte d'entretien pour l'inox "Inobrill"
Stainless cleaner "Inobrill"
code item cap. litre / qt
570002 0,15 | 0,16



Copper cleaner "Inobrill"
code item cap. litre / qt
270002 0,150 | 0,16
270003 1 | 1,1

Les spatules et cuillères Mauviel1830 offrent un accès facile à tous les coins et rebords. Tête amovible en silicone lavable au lave-vaisselle. Lavage à la main du manche en bois recommandé.

Edges are tapered to a sharp point to scrape sides clean. Dishwasher safe for detachable silicon head. Handwashing recommended for the wooden handle.

M'Passion

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

TOLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF

NON STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE

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

A Mauviel mold is the association of black steel and a coat of non-stick inside and outside. It guarantees an excellent non-adhesion and an excellent abrasion resistance. 1 mm thickness, on the whole utensil ensures professional quality.

Lavage à la main conseillé
Handwashing recommended



Moule à Pandoro
"Pandoro" mold
"Pandoro" Form

code item diam.
712525 cm / in
25 | 9,8



Moule à gâteau haut
High cake mold
Große Pfannenkuchen

code item height cap.
712222 cm / in litre / qt
22 | 8,6 2,6 | 2,7



Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

code item diam.
712126 cm / in
26 | 10,2



© Crédit photo : Didier Delmas



Moule à cake
Cake mold
Getriebene königskuchen Form

| code item | dimensions cm / in | height cm / in |
|--------------|-----------------------|-------------------|
| 710218 | 18 x 10 | 7 x 3,9 |
| 710222 | 22 x 11 | 8,6 x 4,3 |
| 710226 | 26 x 12 | 10,2 x 4,8 |
| 710230 | 30 x 13 | 11,8 x 5,3 |



Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

| code item | diam. cm / in |
|--------------|------------------|
| 710524 | 24 9,4 |



Moule à manqué
"Manqué" mold
"Manqué" Form

| code item | diam. cm / in |
|--------------|------------------|
| 710824 | 24 9,4 |
| 710828 | 28 11 |



Plaque ronde
Round mold
Runder Form

| code item | diam. cm / in |
|--------------|------------------|
| 712032 | 32 12,5 |



Moule à baguettes
"Baguettes" mold
"Baguette" Form

| code item | |
|--------------|-------------|
| 711100 | 3 baguettes |



Moule à kougloff
"Kougloff" mold
"Kougloff" Form

| code item | diam. cm / in |
|--------------|------------------|
| 710324 | 24 9,4 |



Moule à Charlotte
"Charlotte" mold
"Charlotte" Form

| code item | diam. cm / in | height cm / in |
|--------------|------------------|-------------------|
| 710118 | 18 7,1 | 10 3,9 |



Moule à brioche
Brioche mold
Brioche form

| code item | diam. cm / in |
|--------------|------------------|
| 710422 | 22 8,6 |



Moule à tarte fond amovible
"Tart" mold with removable base
Obsttortenform - Hebeboden

| code item | diam. |
|--------------|-----------|
| 710924 | 24 9,4 |
| 710928 | 28 11 |
| 710930 | 30 11,8 |



Moule à tarte
"Tart" mold
Obsttortenform

| code item | diam. cm / in |
|--------------|------------------|
| 710710 | 10 3,9 |
| 710724 | 24 9,4 |
| 710728 | 28 11,0 |



Plaque à muffins
Muffins mold
Muffins form

| code item | |
|--------------|------------|
| 711712 | 12 muffins |



Plaque à madeleines
"Madeleines" mold
"Madeleines" Form

| code item | |
|--------------|---------------|
| 711206 | 6 madeleines |
| 711214 | 12 madeleines |
| 711224 | 24 madeleines |



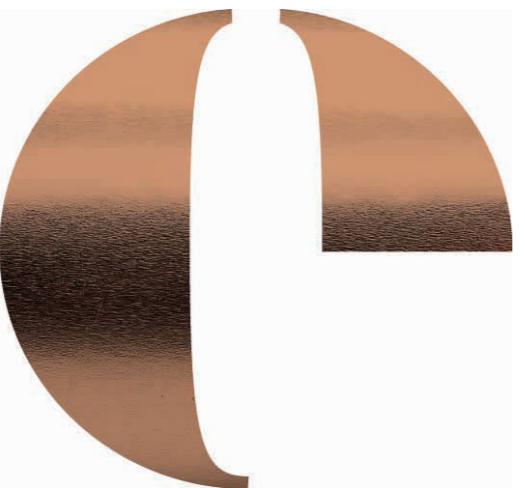
Evolution

Des produits définitivement design
Definitely design products

« Evolution » est une nouvelle marque française d'ustensiles de cuisine basée en Normandie, créée par Vincent Le Guern et designée par Alain Gilles. La marque propose une première collection de quatre produits innovants, frais et rassurants, basée sur une riche histoire de tradition culinaire française et européenne. Au travers de formes sensuelles et graphiques, elle propose des produits aux fonctionnalités innovantes en accord avec nos modes et rythmes de vies contemporaines et designés pour durer dans le temps. Trois produits de la gamme sont édités en finition cuivrée en collaboration avec la marque historique française Mauviel 1830, un rappel de la grande tradition Mauviel1830.

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

Because gastronomy imposes specific rules and regulations, because each chef evokes novelties in cooking differently, presenting differently, and progress towards new ways of eating the product, Valérie Le Guern Gilbert, has opted to follow her famous partners and bet on the future: present new utensils, adapted and redesigned to answer the envies of the moment.



168



© Crédit photo Le Bon Marché - Rive Gauche

evolution



Undercover

Format total / total format : 10 x 9,5 x 34 cm
 Carafe seule / Glass carafe : ø 9,5 x 27 cm
 Contenance / capacity: 1,2L
 Matières : verre, ABS finition soft touch
 Materials : glass , ABS soft touch
 Couleur bleue / blue color : Ref E201103



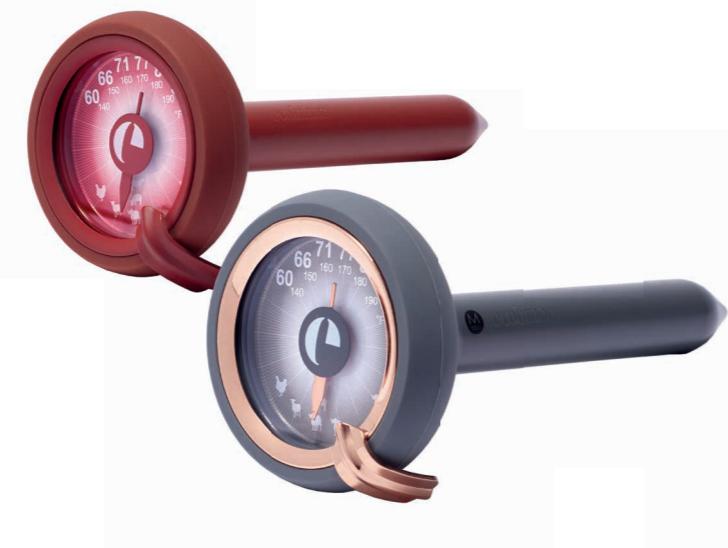
All on board

Format total / total format : 25,5 x 46 x 3,7 cm
 Planche à découper / Chopping board : 25 x 33 x 3,2 cm
 Pelle / Spoon : 25,5 x 42 x 3,7 cm
 Matières : chêne, PP, TPE
 Materials : oak, PP, TPE
 Couleur vert / green color : Ref E301204
 Couleur gris clair / light grey : Ref E 301205



Madame is Served

Format sur pot / Format on cup : ø 32 x 20 cm
 Format fermé / Format closed : ø 32 x 20 cm
 Plateau en céramique / Ceramic plate : ø 28 cm
 Matières : céramique, ABS finition soft touch, silicone
 Materials : Ceramic, ABS soft touch, silicon
 Couleur rose / Pink color : Ref E201001



Hot stuff !

Format / format : 8,5 x 7,7 x 17 cm
 Graphisme / Dial : ø 9,5 x 27 cm
 Matières : verre, ABS finition soft touch, verre, métal
 Materials : glass , ABS soft touch finish, glass, metal
 Couleur rouge / red color : Ref E301306
 Couleur anthracite / anthracite: Ref E 301302

Accessoires

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

CUIVRE, ALUMINIUM, INOX / COPPER, ALUMINUM, STAINLESS STEEL

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

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

The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential.

Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.

The service in restaurant dining-rooms does not take second place, at Mauviel 1830, it has pride of place.



Pochon à crochet
Pochon à crochet
Pochon à crochet

code item diam. cm / in
162720 20 | 8



Entonnoir à boudin
Funnel
Embudo

code item diam. height cm / in
168525 18 | 7 24 | 9,5



172

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

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



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

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



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



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

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



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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



Penderie cuivre manche laiton comprenant :
une tringle, une écumeoire, une louche,
une fourchette à viande, une cuillère à ragoût
et une cuillère à sauce.

Copper support brass handle / 6 pieces
Kupferservice / 6 Teilig

code
item
270501



Ecumeoire
Skimmer
Schöaumlöffel

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



Lot de 6 fourchettes à fondue
6 fondue forks

| code item |
|--------------|
| 271902 |



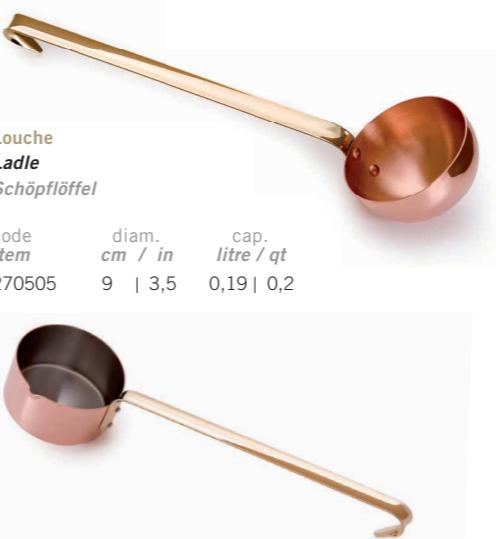
Gel feu pour réchaud (6 pots)
Alcohol burnet (6 pots)
Alkoholbrenner
**code
item**

271610



code
item

- 999923 Pot en cuivre brossé
- 999924 Pot en aluminium martelé
- 999925 Pot en cuivre martelé



Louche
Ladle
Schöpflöffel

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



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 |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 652803 | 9 3,5 | 4,5 1,7 | 0,3 0,4 |



Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbad

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



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

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



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

| code item | cap. litre / qt |
|--------------|--------------------|
| 570002 | 0,150 0,16 |



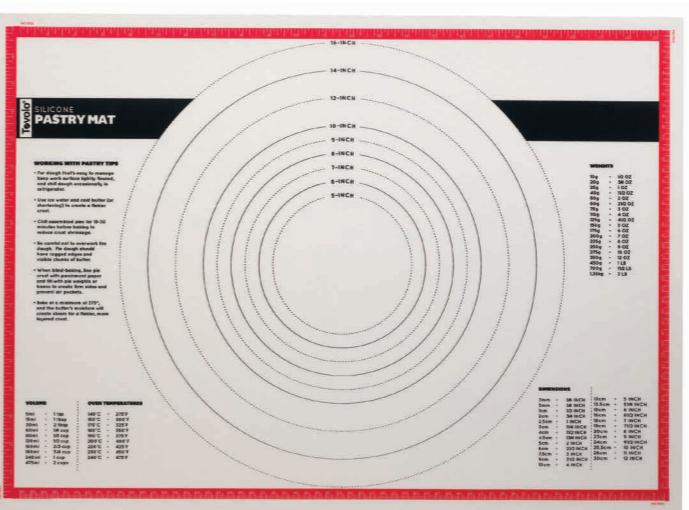
Spatules Mauviel1830
Spatulas Mauviel1830
Spatels Mauviel1830

Longueur / Length
cm / in Largeur / Width
cm / in
32 | 12,6 6,5 | 2,5

Epaisseur / Thickness
cm / in
1,5 | 0,6



T80.9925
SET 3 SPATULES NOËL
SET OF 3 MINI
20 cm x 2,5 cm
7,8 in x 1 in



T 81.1930 (18X25)
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
BOX WITH 10 UNITS

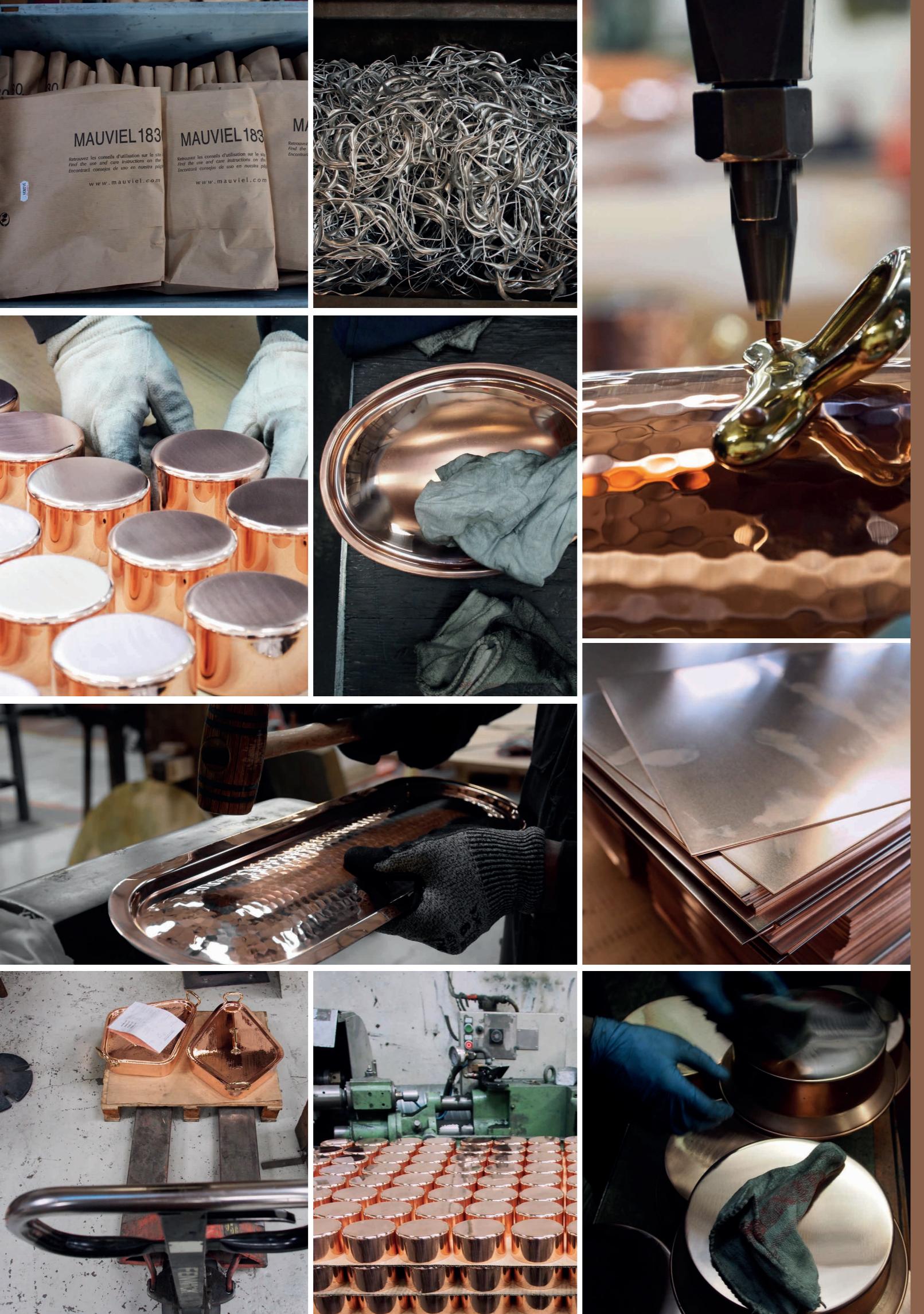


T 81.1916 (16,5X11,6)
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
BOX WITH 10 UNITS

Idéales pour protéger vos ustensiles avec revêtement anti-adhésifs, les spatules et cuillères Mauviel1830 offrent un accès facile à tous les coins et rebords. Tête amovible en silicone lavable au lave-vaisselle. Lavage à la main du manche en bois recommandé.

Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. Edges are tapered to a sharp point to scrape sides clean. Dishwasher safe for detachable silicon head. Handwashing recommended for the wooden handle.



Mauviel 1830®

47 route de Caen
50800 Villedieu les Poêles - Normandie - France
www.mauviel.com

Suivez-nous / Follow us





Mauviel 1830®

www.mauviel.com - Normandie - France

Tel : +33 (0)2 33 61 00 31 - mauvier@mauvier.com

