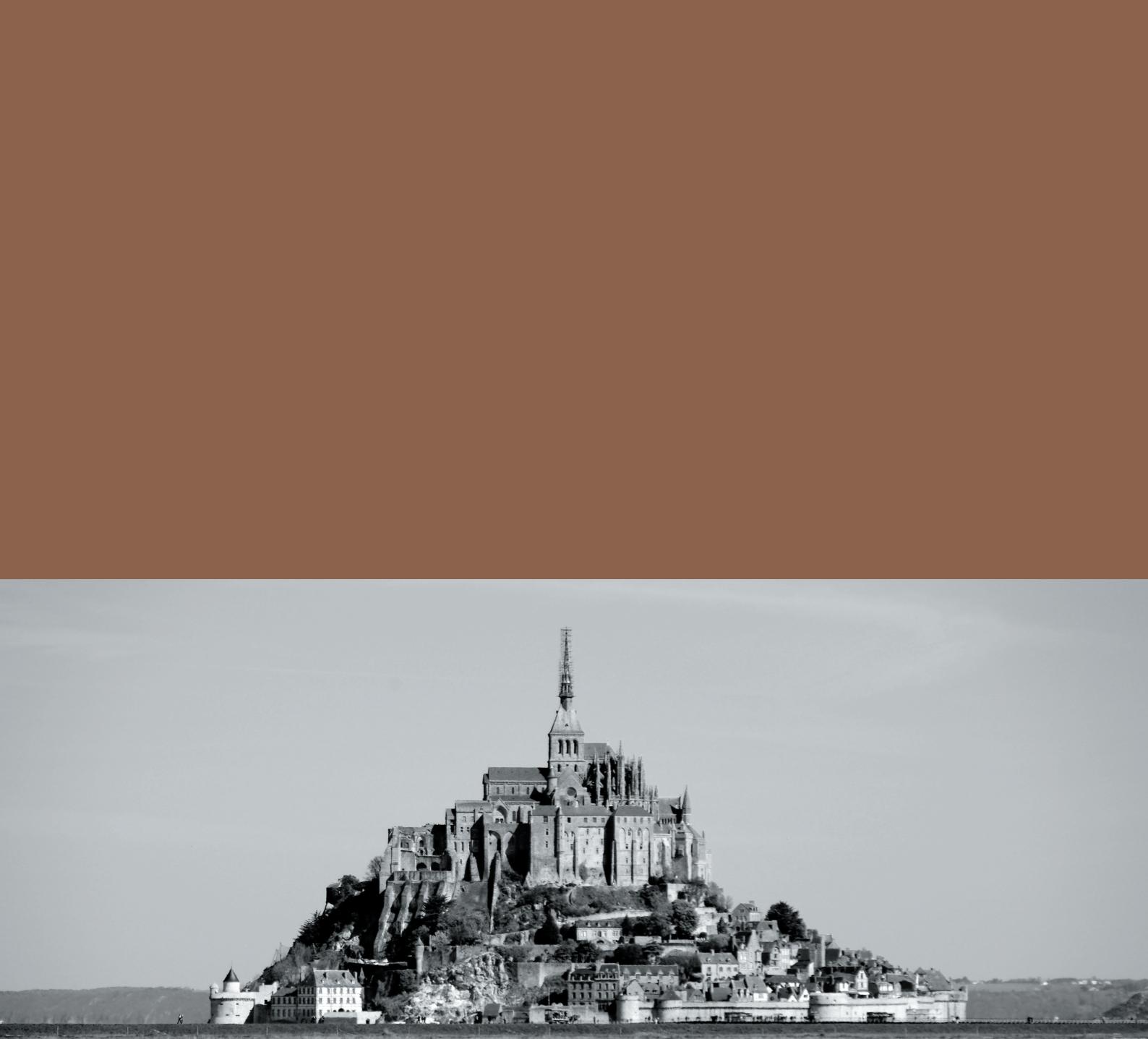


# Mauviel 1830®

---





# edi to

**L**a 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.

**T**he 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

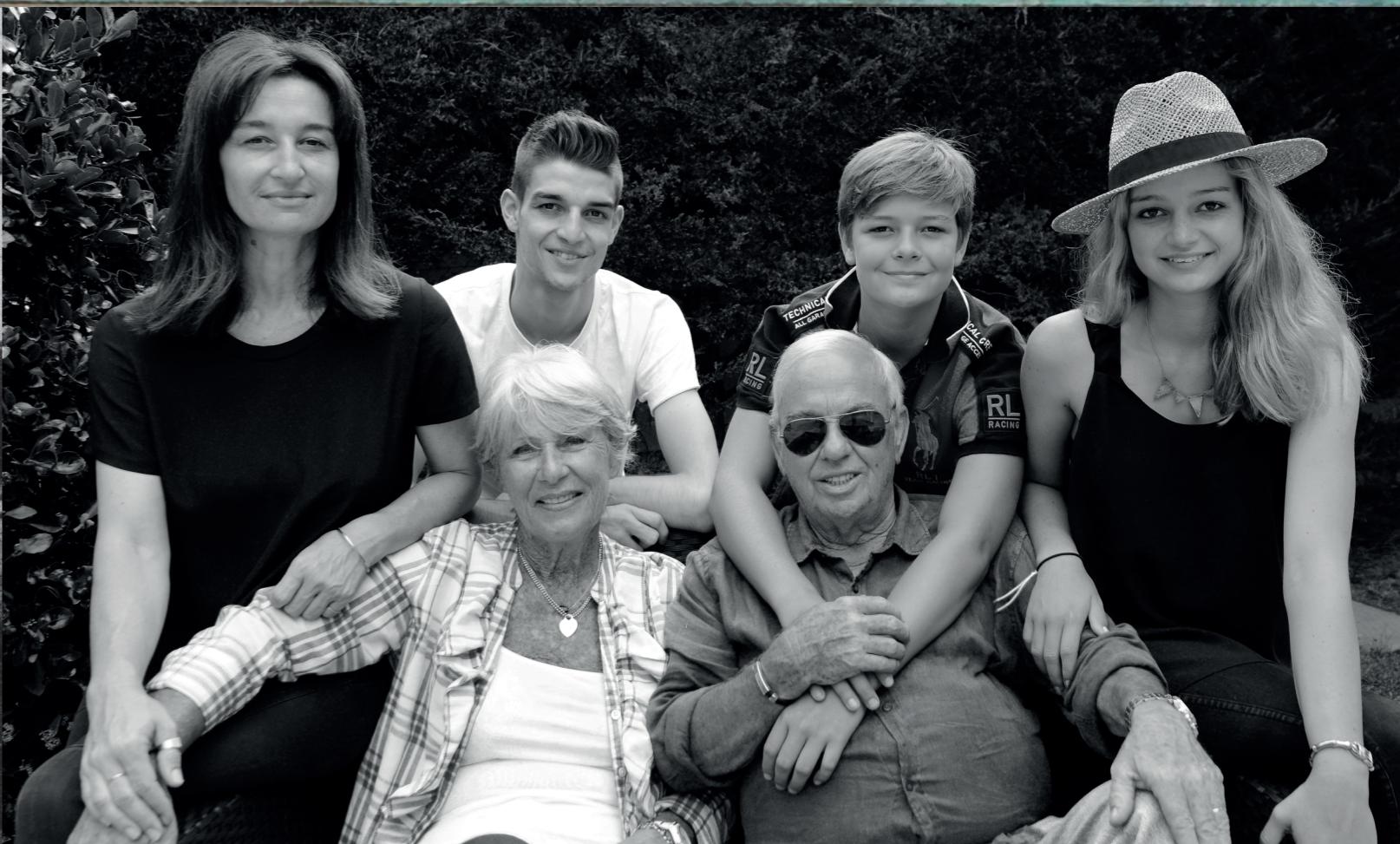
MAUVIEL

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 conductivity of aluminium. Find the Mauviel 1830, that suits you the best, it's bound to be one of our 1000 references.



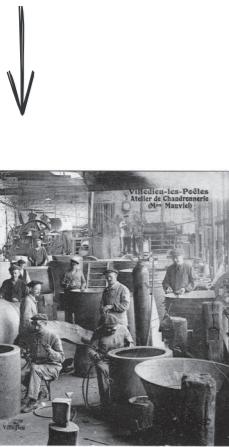
# L'histoire de Mauviel1830

## Mauviel1830 history

1830

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

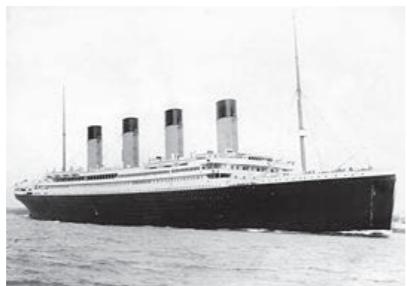
*Ernest Mauviel sets up the Mauviel factory in Villedieu les Poêles, Normandy.*



1911

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

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



1956

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

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



1965

Face à une demande de plus en plus croissante, Mauviel déménage ses ateliers et installe une unité de production de plus de 10,000 m<sup>2</sup>. 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 m<sup>2</sup>. 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

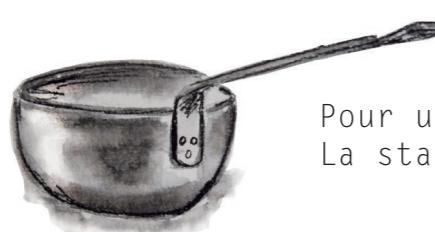
M'Urban<sup>4</sup> : Mes premiers pas en Mauviel1830

L'apprentissage de la cuisson  
Design thinking  
Légère et urbaine



## LA CUISSON DANS LA TÔLE NOIRE

M'Steel : La cuisson au naturel



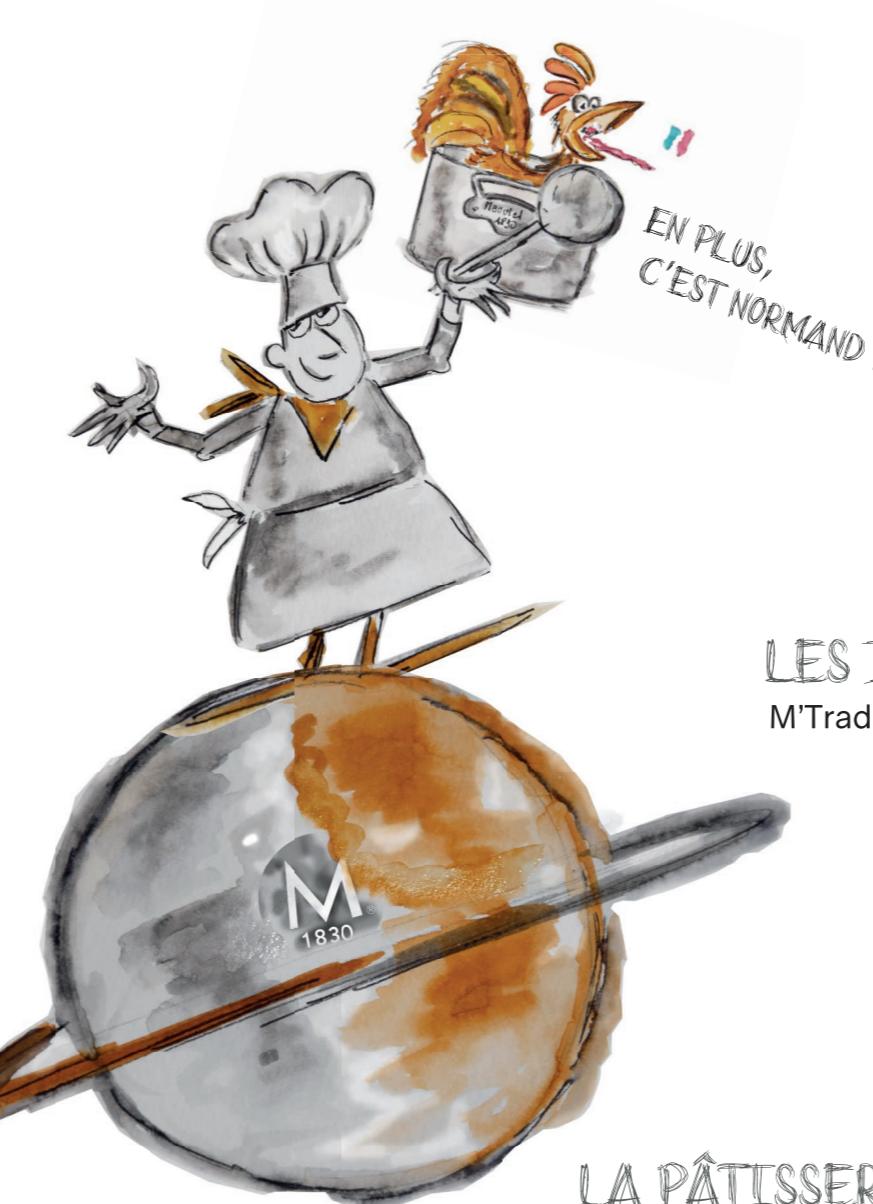
Pour une cuisine saine  
La star des barbecues

## LA CUISSON DANS L'ALUMINIUM

M'Stone<sup>3</sup> : La petite gamme noire



Cuisine no stress !  
Easy and healthy !



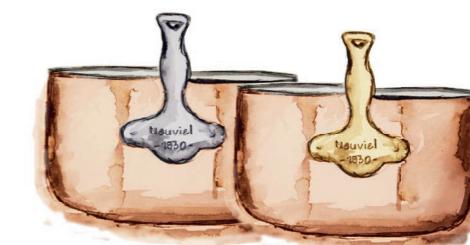
## LA CUISSON DANS LE CUIVRE

M'6S : Révélation et R' Evolution



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

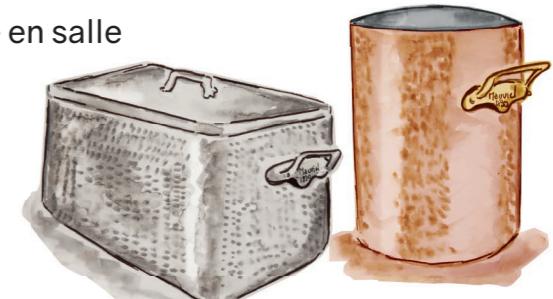
M'Héritage : M'200 et M'150, the Queen of the cuisson



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



## LA MAISON



## LA TABLE



Pratique et élégant

On ouvre les portes!  
Open the door !

# COLLECTIONS

## LA TABLE

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



Service en salle - p 20-29



M'Minis - p 30-35



Savoir-vivre - p 36-45



12 M'30 - p 46-49



## LA CUISSON

Collections inox / Stainless steel collections - M'Elite, M'Cook, M'Urban<sup>4</sup> - p 58-95



Collection aluminium / Aluminum collection - M'Stone<sup>3</sup> p 96-105



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



Collections cuivre / Copper collections - M'6S, M'Tradition, M'Héritage - p 112-147



M'Passion et accessoires - p 148-165



LA MAISON MAUVIEL 1830

La maison Mauviel1830 & Evolution - p 166-173



COLLECTIONS

---

LA TABLE



© Crédit photo : Les Grandes Tables du Monde

# 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.



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. 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.



Plat ovale cuivre inox  
Copper oval pan  
Küpfer 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      |



Plat rond cuivre inox  
Copper Round pan  
Küpfer 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        |



© Crédit photo : Didier Delmas

# 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  
Kartoffeldünger

| 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  
Kartoffeldünger

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



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

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



© Crédit photo : Didier Delmas

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



**2 EN 1**

cuivre  
Copper  
Kupfer  
code  
item  
610618  
271902

inox  
Stainless steel  
Edelstahl  
code  
item  
520618

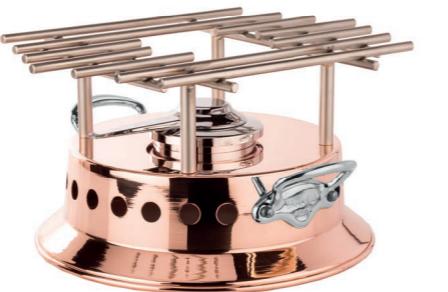
lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionall fourchs

Marmite à fondue  
Fondue pot  
Stockpot for fondue  
code item      dimensions cm / in  
271901      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      diam. cm / in      height cm / in  
270200      22 | 8,6      16,5 | 6,5  
271610      Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)



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

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



Beurrier porcelaine  
Porcelain butter dish  
Butterdose aus Porzellan

|   | Code<br>Item | diameter<br>cm / in | height<br>cm / in | capacity<br>liter / oz. |
|---|--------------|---------------------|-------------------|-------------------------|
| Cuivre inox / copper and stainless steel / kupfer 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 / kupfer bronze           | 426003       | 9.1   3.5           | 9   3.1           | 0.04   1.4              |



© Crédit photo : @ theinstantonatime



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

| code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|--------------|------------------|-------------------|--------------|------------------|-------------------|
| 213909       | 9   3,5          | 9   3,1           | 163909       | 9   3,5          | 9   3,1           |

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



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

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



**Moule à soufflé en cuivre**  
**Copper soufflé mold**  
**Soufflé töpf**

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



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

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



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

| code<br>item |
|--------------|
| E201001      |



©Crédit photo : Jean-Michel Coulier

## Plats ronds / Round pans / Runder Bräter

**2  
EN  
1**  
TO COOK AND SERVE



M'Cook

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

Nouveau  
New



M'Cook B

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



M'150 S

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>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.<br>cm / in | height<br>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.<br>cm / in | height<br>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



M'Cook

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>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.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|-----------|------------------|-------------------|
| 353425    | 25   9,8         | 3,8   1           |
| 353430    | 30   11,8        | 4   1,5           |
| 353435    | 35   13,7        | 4,5   1,7         |



Art Déco

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|-----------|------------------|-------------------|
| 553425    | 25   9,8         | 3,8   1           |
| 553430    | 30   11,8        | 4   1,5           |
| 553435    | 35   13,7        | 4,5   1,7         |



M'150 S

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>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 | diam.<br>cm / in | height<br>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.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|-----------|------------------|-------------------|
| 652425    | 25   9,8         | 3,8   1           |
| 652430    | 30   11,8        | 4   1,5           |
| 652435    | 35   13,7        | 4,5   1,7         |

Des plats à sauter pour le service en salle ...  
Saucepans 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'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



## Les produits associés / Related products



**Lot de 6 fourchettes à fondue**  
**6 fondue fourchs**  
code item



**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 | 1,1

# 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.<br>cm / in | height<br>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, saucpans

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

| diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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

Inox martelé / Hammered stainless steel

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

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



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



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



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



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

Nouveau  
New

Inox martelé / Hammered stainless steel

## Les plats à sauter, sautepans

Plat à sauter / *Saute pan* / Sautuese

| diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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* / Sautuese

| diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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.  
cm / in  
12 | 4,8

height  
cm / in  
2,5 | 0,9



Code / item : 612712



Code / item : 523812



Code / item : 353812



Code / item : 672712



## Les sauteuses évasées, splayed saute pans

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

diam.  
cm / in  
9 | 3,5



Code / item : 612310



Code / item : 512310



Code / item : 652310

## Les plats à rôtir, roasting pans

Plaque à rôtir, Rectangular roasting pan, Rechteckige Bratreine

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



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



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



Code / item 18X14 : 650918



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

Nouveau  
New

## Les produits associés / Related products



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

code  
item  
750000

diam.  
cm / in  
22 | 8,6



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

code  
item  
570002

cap.  
litre / qt  
0,15 | 0,16



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

code  
item  
270002  
270003

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



Bougeoir en cuivre poli  
Polished copper candle holder

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



Saucière en cuivre brossé  
Brushed copper sauce pot

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



Sucier en cuivre poli / brossé  
Brushed and polished sugar pot

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



Set de 2 ronds de serviettes en cuivre poli  
Set of 2 polished copper napking rings

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



Coquetier en cuivre poli  
Polished copper egg cup

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



© Crédit photo : Didier Delmas



Réchaud en cuivre poli  
Polished copper Warmer

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



Coupelle de table en cuivre brossé  
Brushed copper table dish

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



Bol en cuivre poli  
Polished copper bowl

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



Shaker en cuivre poli / brossé  
Brushed and polished shaker

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



Assiette cuivre inox  
Copper with stainless steel plate

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



Corbeille / saladier en cuivre brossé  
Brushed copper basket / bowl

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



Dessous de plat / Table mats

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

| code item | diam. cm / in | code item | diam. cm / in | code item | diam. cm / in |
|-----------|---------------|-----------|---------------|-----------|---------------|
| 699010    | 10   3,9      | 699020    | 20   8        | 699030    | 30   11,8     |
| 529010    | 10   3,9      | 529020    | 20   8        | 529030    | 30   11,8     |
| 209010    | 10   3,9      | 209020    | 20   8        | 209030    | 30   11,8     |
| 119010    | 10   3,9      | 119020    | 20   8        | 119030    | 30   11,8     |



© Crédit photo : Didier Delmas



© Crédit photo : Didier Delmas



© Crédit photo : Les Grandes Tables du Monde



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

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



Vase en aluminium martelé  
Hammered aluminum vase

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



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

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



Billot de bois monture bronze  
Wooden chopping block with bronze handle

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



**Verseuse à café inox**  
**Stainless steel coffee pot**

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



**Verseuse à café cuivre**  
**Copper coffee pot**

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



**Bouilloire inox**  
**Stainless steel tea kettle**

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



**Bouilloire cuivrée**  
**Copper tea kettle**

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



**Plateau amuse-bouche en cuivre poli**  
**Polished copper appetizer plate**

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



**Plateau de service**  
**Serving plate**

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



© Crédit photo : Didier Delmas

**Bac de rangement aluminium martelé**  
**Hammered aluminum storage box**

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

Barbecue de table  
Table barbecue  
Holzkohlegrill

Nouveau  
New



code item diam. cm / in height cm / in  
670068 16 | 6,3 12 | 4,7



code item diam. cm / in height cm / in  
350068 16 | 6,3 12 | 4,7

Tea time  
Tea time

Nouveau  
New



code item diam. cm / in height cm / in  
210107 20 | 8 27 | 10,6



code item diam. cm / in height cm / in  
210108 20 | 8 27 | 10,6



© Crédit photo : @ theinstantonatime

# 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. height  
cm / in cm / in  
270703 20 | 8 20 | 8



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

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



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

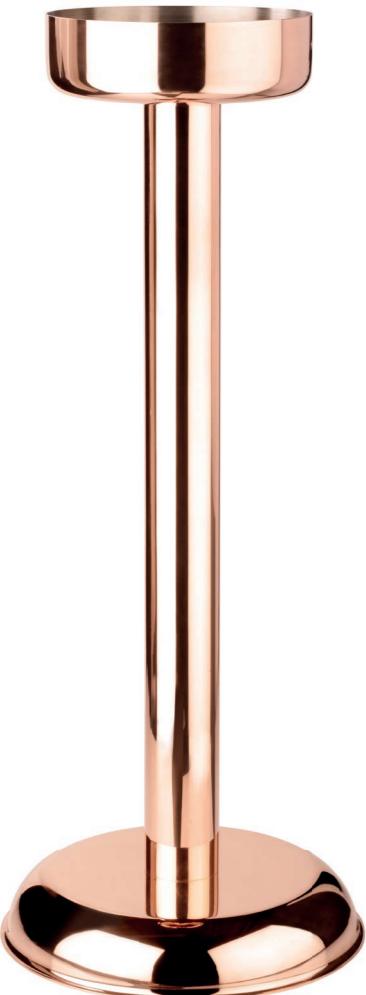


code item dimensions height  
cm / in cm / in  
160320 26 | 10,2 20 | 8



© Crédit photo : Didier Delmas

M'30



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

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



| code<br>item | diam.<br>cm / in |
|--------------|------------------|
| 270704       | 16   6,3         |



| code<br>item | diam.<br>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<br>item | diam.<br>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**  
**Pflegepasta für Kupfer Copperbrill**

| code<br>item | cap.<br>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

## A chaque ustensile sa cuisson

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

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

## Cooking style

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

# Choisir ma collection

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

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

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

## Répartition de la chauffe sur l'ensemble du produit

### Distribution of the heat all over the product



# Which collection for me?

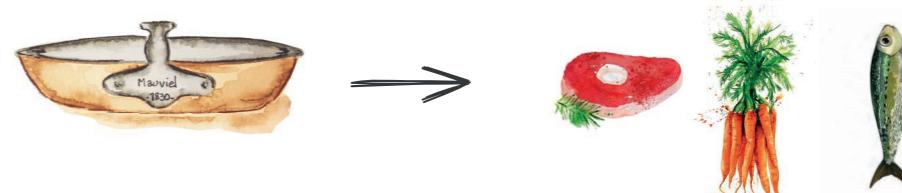
| M'Steel   | M'6S  |   | M'Tradition  | M'Héritage   |
|---|---|---|--|--|
| Tôle d'acier noire<br>Black steel                           | Cuivre multicouche x 6<br>x6 copper multi-ply               |   | Cuivre étamé<br>Tinned copper  | Cuivre inox<br>Copper stainless steel  |
| Tôle noire<br>Black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



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

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

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



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



## 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.

## 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 rechaperons.  
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 pérénisant 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'Stone<sup>3)</sup>)

To give a second life to your used Mauviel non-stick cookware, there is a durable solution: recoating. 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'Stone<sup>3)</sup>)

**Pour tous vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif :** 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, bronze ou fonte gravées Mauviel1830 confèrent à ces collections un design moderne, pour le plus grand plaisir.

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

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



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



Scannez moi  
Scan me



### M'Elite

Epaisseur / thickness

2,6 mm

Finition / finition

Bord verseur  
Non drip edge

Extérieur / exterior

Poli miroir martelé  
Polished and hammered

60

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

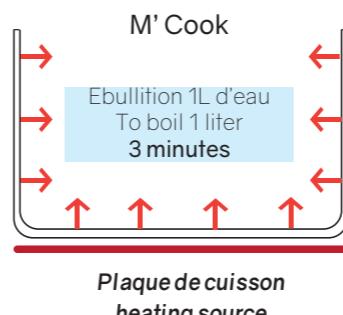
Acier inoxydable 18/10  
18/10 stainless steel

Montures / handles

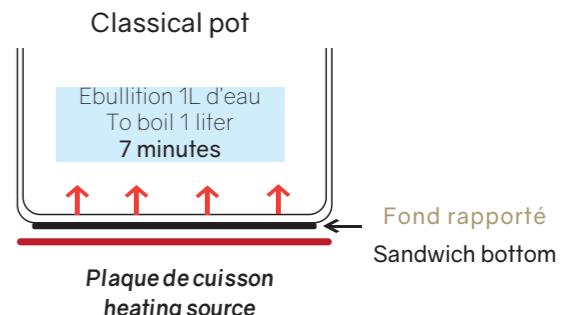
Fonte d'inox / Cast stainless steel  
Fonte / Cast iron  
Bronze / Bronze

## 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](http://www.nsf.org)

Find the list of NSF products on the website : [www.nsf.org](http://www.nsf.org)

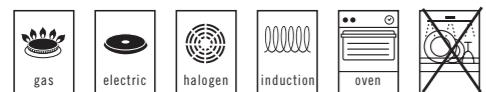
# Eclipse by Withford



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

Fabriqué sans PFOA  
Manufactured without PFOA

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

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)

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

Excellent résultats 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.57)

### Damaged non stick coating?

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



# M'Elite

## Le multicouche martelé Hammered multi-ply

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

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



**Casserole**  
**Saucepan**  
**Kasserolle**

| code item | diam.<br>cm / in   | height<br>cm / in | cap.<br>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<br>Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in |                   |                    |



**Plat à sauter**  
**Saute pan**  
**Sauteuse**

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



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

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



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

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>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. 62)**  
**Eclipse Non stick coating (see more p.62)**  
**Eclipse Antihaft (p.62)**





**Evasée bombée**  
**Curved splayed saute pan**  
**Bauchige konische Sautéuse**

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

**21**  
EN

TO COOK AND SERVE



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

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



**Plat rond**  
**Round pan**  
**Runde pfanne**

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 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       |

**21**  
EN

TO COOK AND SERVE



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

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

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

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



Retrouvez les minis / See minis p.30



## 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      |



**Support plateau fruits de mer**  
**Seafood tray holder**  
**Ständer für Meeresfrüchteplatte**

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



**Couvercle**  
**Lid**  
**Deckel**

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



**Couvercle verre**  
**Glass lid**  
**Deckel Glas**



# M'Elite B

## Le multicouche martelé Hammered multi-ply

Nouveauté 2024, M'Elite B se pare de montures bronze pour une élégance incomparable. La nouvelle ligne M'Elite B accompagne ceux qui perpétuent les traditions de l'excellence culinaire et du savoir-vivre.

New for 2024, M'Elite B comes with bronze handles for incomparable elegance. The new M'Elite B line accompanies those who perpetuate the traditions of culinary excellence and savoir-vivre.



Casserole  
Saucepan  
Kasserolle

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |
|-----------|------------------|-------------------|--------------------|
| 357012    | 12   4,8         | 7,3   2,87        | 0,8   0,9          |
| 357014    | 14   5,5         | 8   3,15          | 1,1   1,2          |
| 357016    | 16   6,3         | 9   3,5           | 1,7   1,8          |
| 357018    | 18   7           | 10   4            | 2,5   2,7          |
| 357020    | 20   8           | 11   4,3          | 3,2   3,4          |



Plat à sauter  
Saute pan  
Sauteuse

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |
|-----------|------------------|-------------------|--------------------|
| 357124    | 24   9,5         | 7,5   2,9         | 3   3,1            |



Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|-----------|------------------|-------------------|
| 357320    | 20   8           | 4   1,57          |
| 357324    | 24   9,5         | 4,5   1,77        |
| 357326    | 26   10,2        | 4,9   1,92        |
| 357328    | 28   11          | 5   1,96          |
| 357330    | 30   11,8        | 5,5   2,1         |



Sans PFOA  
Free PFOA

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

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|-----------|------------------|-------------------|
| 357820    | 20   8           | 4   1,57          |
| 357824    | 24   9,5         | 4,5   1,77        |
| 357826    | 26   10,2        | 4,9   1,92        |
| 357828    | 28   11          | 5   1,96          |
| 357830    | 30   11,8        | 5,5   2,1         |

Revêtement Eclipse (voir p. 62)  
Eclipse Non stick coating (see more p.62)  
Eclipse Antihaft (p.62)



© Crédit photo : @ theinstantonatime

## Les produits associés / Related products



**Evasée bombée**  
**Curved splayed saute pan**  
**Bauchige konische Sautéuse**

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 357616    | 16   6,3      | 6   2,4        | 1   1,1         |
| 357620    | 20   8        | 7,5   2,9      | 2   2,1         |
| 357624    | 24   9,5      | 8,2   3,2      | 3,2   3,3       |

**21**  
EN  
TO COOK AND SERVE



**Evasée bombée avec couvercle dôme**  
**Curved splayed saute pan with dome lid**  
**Bauchige konische Sautéuse mit Deckel**

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 357221    | 20   8        | 7,5   2,75     | 2   2           |
| 357225    | 24   9,5      | 8,2   3,22     | 3,2   3,3       |
| 357229    | 28   11       | 9,5   3,7      | 5   5,2         |



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

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 357525    | 24   9,5      | 13   5,1       | 5,8   6,1       |
| 357529    | 28   11       | 15   5,9       | 9,2   9,7       |

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

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 357925    | 24   9,5      | 7,5   2,9      | 3   3,1         |
| 357929    | 28   11       | 10   3,9       | 5,7   6         |



**Plat rond**  
**Round pan**  
**Runde pfanne**

| code item | diam. cm / in | height cm / in |
|-----------|---------------|----------------|
| 357716    | 16   6,3      | 3   1,1        |
| 357720    | 20   8        | 4   1,5        |

**21**  
EN  
TO COOK AND SERVE



**Plat à paëlla**  
**Paella pan**  
**Paella Bräter**

| code item | diam. cm / in | with handles cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------------|----------------|-----------------|
| 357735    | 35   13,7     | 43   16,9            | 5   1,9        | 3,6   3,8       |
| 357740    | 40   15,7     | 40   16,9            | 6   2,3        | 5,5   5,8       |



**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        |

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



**Support plateau fruits de mer**  
**Seafood tray holder**  
**Ständer für Meeresfrüchteplatte**

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



**Couvercle**  
**Lid**  
**Deckel**

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



**Couvercle Dôme**  
**Dome stainless steel lid**  
**Vielseitiges deckel**

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



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

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



# M'Cook

La collection emblématique de Mauviel1830  
The iconic collection by Mauviel1830

## MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

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

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

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



Casserole  
Saucepan  
Kasserolle

| code item | diam.<br>cm / in   | height<br>cm / in | cap.<br>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<br>Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in |                   |                    |

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



Casserole avec bec verseur  
Saucepan with lip  
Kasserolle mit schnabel

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





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         |



Plat à sauter

*Saute pan*

*Sauteuse*

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

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



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      |



Sans PFOA  
Free PFOA

Revêtement Eclipse (voir p. 62)

*Eclipse Non stick coating (see more p.62)*

*Eclipse Antihaft (p.62)*



Sans PFOA  
Free PFOA

Poêle à crêpes intérieur 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. 62)

*Eclipse Non stick coating (see more p.62)*

*Eclipse Antihaft (p.62)*



Sans PFOA  
Free PFOA

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 |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 524420    | 20   8        | 6   2,4        | 1,7   1,8       |
| 524424    | 24   9,5      | 7,5   2,9      | 3   3,1         |
| 524428*   | 28   11       | 10   3,9       | 5,7   6         |

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



Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit glasdeckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 523075    | 24   9,5      | 7,5   2,9      | 3   3,1         |
| 523079    | 28   11       | 10   3,9       | 5,7   6         |



avec couvercle inox  
with stainless steel lid  
mit edelstahl deckel

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

| diam. cm / in |
|---------------|
|---------------|

| height cm / in |
|----------------|
|----------------|

| cap. litre / qt |
|-----------------|
|-----------------|

Cocotte / Cocotte / Cocotte



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit glasdeckel

| code item | code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 523167    | 523117    | 16   6,3      | 9   3,5        | 1,7   1,8       |
| 523171    | 523121    | 20   8        | 13,5   4,3     | 3,3   3,6       |
| 523175    | 523125    | 24   9,5      | 13,5   5,3     | 5,8   6,3       |
| 523179    | 523129    | 28   11       | 14   5,5       | 8,8   9,3       |



avec couvercle inox  
with stainless steel lid  
mit edelstahl deckel



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit glasdeckel

| code item | code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 523275    | 523225    | 24   9,5      | 24   9         | 9,5   9,9       |



Plat rond  
Round pan  
Runde pfanne



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

2 EN 1

TO COOK AND SERVE





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      |

**Plat ovale**

**Oval pan**

**Oval pfanne**

| code item | diam. cm / in | height cm / in |
|-----------|---------------|----------------|
| 523445    | 45   17,7     | 6   3          |



**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     |



New

Nouveau

New</



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     |

# M'Cook B

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

## MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



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



| 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       |

| 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       |





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-antihhaft

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

Sans PFOA  
Free PFOA



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 SERVE



Plat ovale  
Oval pan  
Oval pfanne

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



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         |



Plaque à rôtir  
Rectangular roasting pan  
Rechteckige Bratreihe

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



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

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 353121    | 20   8        | 11   4,3       | 3,4   3,6       |
| 353125    | 24   9,5      | 13   5,1       | 5,8   6,1       |
| 353129    | 28   11       | 15   5,9       | 9,2   9,7       |



Marmite traiteur avec couvercle inox  
Stockpot with stainless steel lid  
Hoher Kochtopf mit edelstahl deckel

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 353225    | 24   9,5      | 24   9,5       | 9,5   9,7       |



Revêtement Eclipse (voir p. 62)  
Eclipse Non stick coating (see more p.62)  
Eclipse Antihalt (p.62)

Sans PFOA  
Free PFOA

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

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



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      |

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



Couvercle  
Lid  
Deckel

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



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

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



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobrill"

Stainless cleaner "Inobrill"

Pflegepaste für Edelstahl "Inobrill"

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

## INOX MULTICOUCHES X3 X3 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

La collection M'Urban<sup>4</sup> 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'Urban<sup>3</sup>, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

M'Urban<sup>4</sup> 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'Urban<sup>4</sup>

Epaisseur / thickness

2,3 mm

Finition / finition

Bord verseur / Non drip edge

Extérieur / exterior

Polie / polished

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

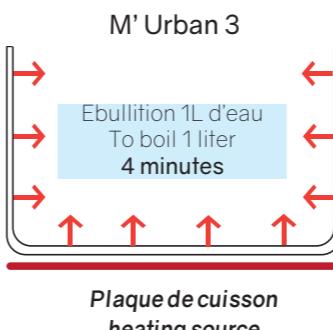
✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit

Rapid and uniform distribution of the heat all over the product

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

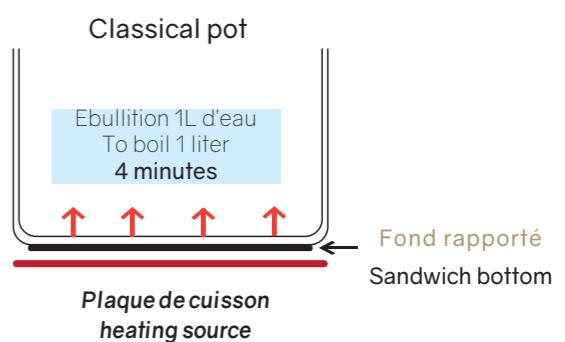
✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove

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



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)



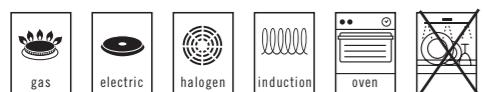
# Eclipse by Withford



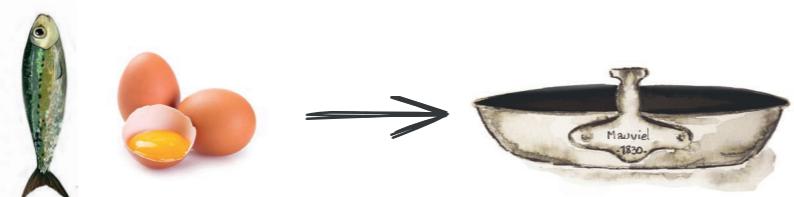
Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain  
An healthy non-stick coating

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

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



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



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

## Eclipse

Revêtement à trois couches  
Three layers of non-stick

Fabriqué sans PFOA  
Manufactured without PFOA

88 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.



### Votre revêtement est endommagé?

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

### Damaged non stick coating?

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



# M'Urban<sup>4</sup>

La collection triply de Mauviel1830  
Mauviel1830 triply collection

## MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

Nouveauté 2024, M'Urban<sup>4</sup> revêt une finition polie. Élégante, cette collection triply est conçue pour satisfaire le plus large public. La manufacture Mauviel1830 a exprimé dans la collection M'Urban<sup>4</sup> 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.

New for 2024, M'Urban<sup>4</sup> has a polished exterior. This elegant triply collection is designed to appeal to the widest possible audience. With the M'Urban4 collection, Mauviel1830 has expressed all the demands of its heritage by making it accessible to all. This collection illustrates all the demands of the Norman company's centuries-old heritage.

| Casserole<br><i>Saucepan</i><br><i>Kasserolle</i> |                  |                   |                    | Piat à sauter<br><i>Saute pan</i><br><i>Sauteuse</i> |                  |                   |                    |
|---|------------------|-------------------|--------------------|--|------------------|-------------------|--------------------|
| code<br>item                                      | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt | code<br>item   | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |
| 401014  | 14   5,5         | 8   3,15          | 1,1   1,2          |  |                  |                   |                    |
| 401016  | 16   6,3         | 9   3,5           | 1,8   1,9          |  |                  |                   |                    |
| 401018  | 18   7,3         | 10   4            | 2,5   2,7          | 501124   | 24   9,5         | 7,5   2,9         | 3,1   3,4          |
| 401020  | 20   8           | 11   4,3          | 3,2   3,4          |  |                  |                   |                    |

| Evasée bombée<br><i>Curved splayed saute pan</i><br><i>Bauchige konische Sauteuse</i> |                  |                   |                    |  |
|---|------------------|-------------------|--------------------|--|
| code<br>item  | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |  |
| 401220  | 20   8           | 7,5   2,9         | 2   2,1            |  |
| 401224  | 24   9,5         | 8,2   3,2         | 3,2   3,3          |  |

© Crédit photo: @ theinstantonatime





Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

| code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|--------------|------------------|-------------------|
| 401320       | 20   8           | 4   1,57          |
| 401324       | 24   9,5         | 4,5   1,77        |
| 401326       | 26   10,2        | 4,9   1,92        |
| 401328       | 28   11          | 4,9   1,95        |
| 401330       | 30   11,8        | 6   1,96          |



Poêle ronde, intérieur anti-adhésif

Round frying pan, non stick interior

Runde Pfanne, Inner anti haft

| code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in |
|--------------|------------------|-------------------|
| 402920       | 20   8           | 4   1,57          |
| 402924       | 24   9,5         | 4,5   1,77        |
| 402926       | 26   10,2        | 4,9   1,92        |
| 402928       | 28   11          | 4,9   1,95        |
| 402930       | 30   11,8        | 6   1,96          |

Revêtement Eclipse (voir p. 62)  
 Eclipse Non stick coating (see more p.62)  
 Eclipse Antihaft (p.62)

Sans PFOA  
 Free PFOA

Rondeau avec couvercle inox

Rondeau with stainless steel lid

Niedriger Bratentopf mit Deckel

| code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 403025       | 24   9,5         | 7,5   3           | 3,1   3,4          |



Cocotte avec couvercle inox

Cocotte with stainless steel lid

Cocotte mit edelstahl deckel

| code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 353125       | 24   9,5         | 13   5,1          | 5,8   6,1          |



Marmite traiteur avec couvercle inox

Stockpot with stainless steel lid

Hoher Kochtopf mit edelstahl deckel

| code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |
|--------------|------------------|-------------------|--------------------|
| 403220       | 20   7,8         | 20   7,8          | 7,8   5,7          |
| 403225       | 24   9,5         | 24   9,5          | 9,5   9,7          |



**Plaque à rôtir**  
**Rectangular roasting pan**  
**Rechteckige Bratreine**

| code item | dimensions cm / in    | with handles cm / in  | height cm / in |
|-----------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| 401730    | 30 x 22   11,8 x 8,6  | 38 x 23   15 x 9      | 6,3   2,3      |
| 401735    | 35 x 25   13,5 x 9,1  | 41 x 26   16,1 x 10,2 | 7,2   2,75     |
| 401740    | 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 |
|-----------|-----------------------|-----------------------|----------------|
| 401737    | 35 x 25   13,5 x 9,1  | 41 x 26   16,1 x 10,2 | 7,2   2,75     |
| 401741    | 40 x 30   15,7 x 11,8 | 46 x 31   18,1 x 12,2 | 8,5   3,34     |

## Les produits associés / Related products



**Insert Pasta**  
**Pasta insert**

| code item  | diam. cm / in |
|--|---------------|
| 522224   | 24   9,5      |
| Pour marmite traiteur<br>For stockpot<br>Für hoher |               |



**Insert cuite vapeur**  
**Steamer insert**

| code item | diam. cm / in |
|-----------|---------------|
| 522120    | 20   8        |

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



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

| code item | diam. cm / in |
|-----------|---------------|
| 590435    | 32   12,5     |

| code item | diam. cm / in |
|-----------|---------------|
| 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**

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



**Couvercle universel**  
**Universal stainless steel lid**

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

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

| code item | cap. litre / qt |
|-----------|-----------------|
| 570002    | 1               |



© Crédit photo: @ theinstantonatime



# M'Stone<sup>3</sup>

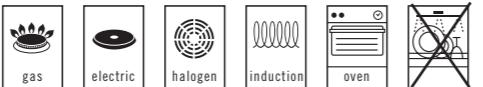


## ALUMINIUM ANODISE NOIR / INTERIEUR ANTI-ADHÉSIF BLACK ANODIZED ALUMINUM / NON STICK INSIDE

Le style et la ligne de la collection M'Stone<sup>3</sup> 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'Stone<sup>3</sup> 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 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'Stone<sup>3</sup>

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

98

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.

© Crédit photo : Camille Melet

M'Stone<sup>3</sup>

# Eclipse by Withford

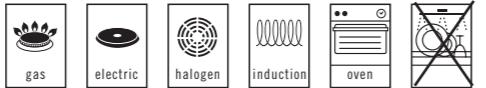


## Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

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

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

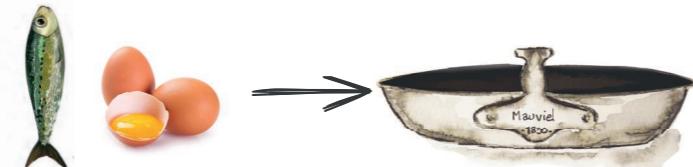
Compatible tous feux dont induction  
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



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



## Eclipse

Revêtement à trois couches  
Three layers of non-stick

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

Fabriqué sans PFOA  
Manufactured without PFOA

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

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

Excellent résultats 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.  
Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do.

# M'Stone<sup>3</sup>

La ligne des gastronomes modernes  
The design for modern gourmets

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



| Casserole<br>Saucepans<br>Kasserolle |   |                   |                    |  |
|--------------------------------------|---|-------------------|--------------------|--|
| code<br>item                         | diam.<br>cm / in  | height<br>cm / in | cap.<br>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<br>set of three saucpans 6,3 -7- 8 in |                   |                    |  |



| Plat à sauter<br>Saute pan<br>Sautéuse |                  |                   |                    |  |
|--|------------------|-------------------|--------------------|--|
| code<br>item                           | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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



Evasée bombée  
Curved splayed saute pan  
Bauchige konische Sautéuse

| Evasée bombée<br>Curved splayed saute pan<br>Bauchige konische Sautéuse |                  |                   |                    |  |
|---|------------------|-------------------|--------------------|--|
| code<br>item  | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>litre / qt |  |
| 861220  | 20   8           | 7   2,7           | 1,9   2,1          |  |

Cocotte avec couvercle verre  
Cocotte with glass lid  
Bratentopf mit glasdeckel

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



© Crédit photo : Didier Delmas

## Les produits associés / Related products



Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

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



Poêle ovale  
Oval frying pan  
Ovale Pfanne

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



Poêle à crêpes  
Crepes pan  
Crêpe Pfanne

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

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       |



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

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



Insert Pasta  
Pasta insert  
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



Insert cuit vapeur  
Steamer insert  
Dampfer-Einsatz

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



Couvercle 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       |



Spatules silicone  
Silicon spatulas

Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif , utilisez les spatules Mauviel1830.

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



Plaque à rôtir  
Rectangular roasting pan  
Rechteckige Bratreine



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

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





# M'Steel

## TÔLE NOIRE BLACK STEEL



La tôle noire est un alliage métallique constitué principalement de fer et de carbone.

C'est essentiellement la teneur en carbone qui confère à l'alliage les propriétés du métal qu'on appelle «acier» utilisé en cuisine notamment pour les poêles en tôle d'acier.

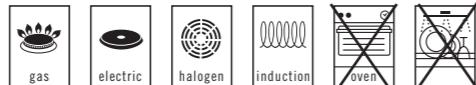
La tôle noire est un bon conducteur de chaleur : elle monte très vite en température. Matière idéale pour saisir, dorer et griller, elle permet de cuisiner avec très peu de matière grasse. La tôle d'acier offre l'avantage de donner du goût et de réhausser les saveurs. Du fait de sa conductibilité rapide, elle est peu adaptée pour mijoter.

Black steel, the taste and the flavor :

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

Compatible tous feux dont induction

Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended



## M'Steel

Corps / Body

Acier carbone 100% naturel / Black steel 100% natural

Epaisseur / Thickness

2 à 2,5 mm / 2 to 2,5 mm

108

Finition / finition

Bord droit / Straight edge

Montures / Handles

Queue feuillard gravée Mauviel1830

Steel handle engraved Mauviel1830

Précautions d'emploi / Warning

Culottage nécessaire (voir p.111)

Season before first use (voir p.111)

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 qui se forme petit à petit au fond de votre poêle, cette couche n'est pas de la saleté, elle fera une pellicule solide et anti-adhésive. Avant de ranger, graissez avec un peu d'huile d'olive pour éviter la rouille. Après tout cela, votre ustensile vous sera fidèle pendant de longues années.

How to season a steel pan:

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

Comment culotter votre M'steel?

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



How to season your M'Steel product?

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



M'Steel

# M'Steel

La tradition culinaire au naturel  
The natural culinary tradition

## MONTURE QUEUE FEUILLARD

SETTING WITH A LEAF TYPE HANDLE ENGRAVED MAUVIEL 1830



Évasée bombée  
*Curved splayed saute pan*  
*Bauchige konische sauteuse*

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



Wok / Wok / Wok

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



Poêle à blinis  
*Blinis pan*  
*Blinis Pfanne*

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



© Crédit photo : Camille Melet



A DÉCOUVRIR PROCHAINEMENT...  
COMING SOON...



Une collection en cuivre martelé compatible avec l'induction.  
Hammered copper collection for induction.

# Copperbrill

Entretien du cuivre  
Copper maintenance

easy  
to  
clean

Copperbrill

| item    | capacity<br>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



## 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



# 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

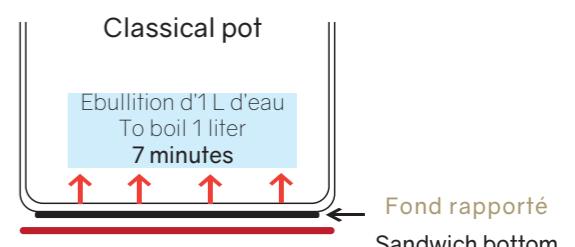
✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove



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)



# M'6S

Le cuivre induction  
Copper for induction

SPECIAL  
INDUCTION

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole  
*Saucépan*  
*Kasserolle*

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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 saucpans 6,3 -7- 8 in



Plat à sauter  
*Saute pan*  
*Sauteuse*

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



Évasée bombée  
*Curved splayed saute pan*  
*Bauchige konische Sauteuse*

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



Poêle ronde  
*Round frying pan*  
*Runde Pfanne*

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



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

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



© Crédit photo : Agence studio 140



Rondeau avec couvercle  
Rondeau with lid  
Niedriger Bratentopf

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



#### TO COOK AND SERVE



Cocotte avec couvercle  
Cocotte with lid  
Cocotte mit deckel

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



### Les produits associés / Related products



Insert Pasta  
Pasta insert  
Rösta insert  
522224 diam.  
cm / in  
24 | 9,5

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



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



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»  
Copper cleaner Copperbrill  
Pflegepaste für Kupfer Copperbrill  
code item cap.  
item 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.  
  
Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do.

# M'Tradition

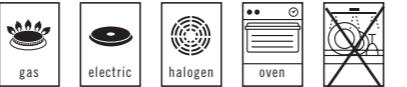
## CUIVRE ÉTAMÉ COPPERTIN INSIDE

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

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

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

Compatible tous feux sauf induction



Suitable for all types of stoves except induction

Lavage à la main recommandé



Handwashing recommended

## M'Tradition

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

124 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.57

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



© Crédit photo : Jean-Philippe Moulet

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       |

2  
EN  
1

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       |

126





Casserole  
Saucépan  
Kasseroole

| 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 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       |

Monture fonte d'inox / stainless steel handle / Griff aus edelstahl \*218315

Monture bronze / bronze handle / Griff aus bronze \*218317

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 Copperbrill

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



© Crédit photo : Boby Allin

## 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

132

Extérieur / exterior

Poli miroir

Polished

Poli miroir

polished

Intérieur / interior

Acier inoxydable 18/10  
18/10 stainless steel

Acier inoxydable 18/10  
18/10 stainless steel

Montures / handles

Bronze / Fonte  
Fonte / cast iron

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

## 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'200 B

L'art de la perfection  
The art of perfection

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



Casserole  
*Saucépan*  
*Kasserolle*

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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          |

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



Plat à sauter  
*Sauté pan*  
*Sauteuse*

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>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



Evasée bombée  
*Curved splayed saute pan*  
*Bauchige konische Sauteuse*

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



Sauteuse évasée  
*Splayed saute pan*  
*Konische Sauteuse*

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



Poêle ronde  
*Round frying pan*  
*Runde Pfanne*

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>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         |



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       |



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     |



Plaque à rôtir avec rack

Rectangular roasting pan with rack

Rechteckige Bratreine mit Rostrost

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

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

## 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     |



Disque relais pour induction

Interface disc for induction cooking

Zwischenplatte für Induktionskochen

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



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»

Copper cleaner Copperbrill

Pflegepasta für Kupfer Copperbrill

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



Couvercle, Lid, Deckel

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



© Crédit photo : @ theinstantonatime

# 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<br>set of three saucepans 6,3 -7- 8 in |                |                 |



Plat à sauter  
Sauté pan  
Sauteuse

| code item | diam. cm / in | height cm / in | cap. litre / qt |
|-----------|---------------|----------------|-----------------|
| 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



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         |



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      |



© Crédit photo : Didier Delmas



Cocotte avec couvercle

*Cocotte with lid*

*Kasserolle mit griffe 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        | 1,72   1,8      |
| 673324    | 24   9,5      | 7   2,7        | 3   3,2         |
| 673328    | 28   11       | 8   3,1        | 5,4   5,7       |



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       |



Plat ovale

*Oval pan*

*Ovaler Bräter*

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



Plat rond

*Round pan*

*Runder Bräter*

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



TO COOK AND SERVE



© Crédit Apinchofthisapinchofthat



**Plat à paëlla**  
**Paella pan**  
**Paella Bräter**

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



**Poêle à crêpes**  
**Crepes pan**  
**Crepe Pfanne**

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



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



**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       |

### 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     |
| 671940    | 40 x 30   15,7 x 11,8 | 46 x 31   18,1 x 12,2 | 8,5   3,34     |



Retrouvez les minis p.30 / See minis p.30



## Les produits associés / Related products



**Insert Pasta**  
**Pasta insert**  
**Pasta insert**

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



**Insert cuit vapeur**  
**Steamer insert**  
**Dampfer-Einsatz**

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



**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 |
|-----------|---------------|
| 652912    | 12   4,8      |
| 652914    | 14   5,5      |
| 652916    | 16   6,3      |
| 652918    | 18   7        |
| 652920    | 20   8        |
| 652924    | 24   9,5      |
| 652928    | 28   11       |



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

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

# M'150 S

L'art de la perfection  
The art of perfection

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



Casserole  
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<br>set of three saucepans 6,3 - 7- 8 in |                |                 |



Plat à sauter  
Sauté pan  
Sauteuse

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

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



Evasée bombée  
Curved splayed saute pan  
Bauchige konische Sauteuse

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

Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

| code item | diam. cm / in | height     |
|-----------|---------------|------------|
| 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  
TO COOK AND SERVE



Marmite traiteur avec couvercle  
Stockpot with lid  
Hoher Kochtopf mit deckel

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



Cocotte ovale avec couvercle  
Oval stewpan with lid  
Ovaler Bratentopf

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

2 EN  
TO COOK AND SERVE



Plaque à rôtir  
Rectangular roasting pan  
Rechteckige Bratreine

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

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

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

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



© Crédit photo : Agence Studio 140



**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 porzellaneneinsatz Innenseite verzинн**

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

**Porcelaine de bain - marie**  
**Bain Marie Porcelain**  
**Porzellan für Wasserbald**

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



**Couvercle**  
**Lid**  
**Deckel**

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



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

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



**Couvercle universel en cuivre**  
**Universal copper lid**  
**Vielseitiges Deckel**

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



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

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



**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      |

## 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     |



Retrouvez les minis p.30 / See minis p.30

# 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  
Zambalione-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        |



Casserole 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       |



Louche  
Ladle  
Schöpföffel

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



Ecumoire  
Skimmer  
Schöaumlöffel

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



© Crédit photo : @ theinstantonatime



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

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



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

| code<br>item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in |  |
|--------------|------------------|-------------------|--|
| 525428       | 28   11          | 5   1,9           |  |



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

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



Bassine à sirop monture bronze  
Syrup pan with bronze handles  
Sirupschüssel

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



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

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

Moule à soufflé en cuivre  
Copper soufflé mold  
Soufflé törp

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



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

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

Moule à soufflé en cuivre  
Copper soufflé mold  
Soufflé törp

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

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)*



**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      |



© Crédit photo : Camille Mellet



**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)*



**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 S**

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



**M'150 B**

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

# M'Passion

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

TOLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF

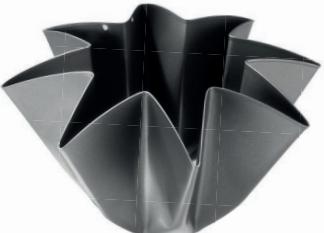
NON STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE

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 Pfannkuchen

code item height cap.  
712222 cm / in litre / qt  
22 | 8,6 2,6 | 12,7



Moule à savarin  
"Savarin" mold  
"Savarin" Form

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





**Moule à cake**  
**Cake mold**  
*Getriebene königskuchen Form*

| code<br>item | dimensions<br>cm / in | height<br>cm / in |
|--------------|-----------------------|-------------------|
| 710218       | 18 x 10   7 x 3,9     | 8   3,15          |
| 710222       | 22 x 11   8,6 x 4,3   | 10   3,9          |
| 710226       | 26 x 12   10,2 x 4,8  | 11,5   4,5        |
| 710230       | 30 x 13   11,8 x 5,3  | 13   5,1          |



**Moule à savarin**  
**"Savarin" mold**  
*"Savarin" Form*

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



**Moule à manqué**  
**"Manqué" mold**  
*"Manqué" Form*

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



**Plaque ronde**  
**Round mold**  
*Runder Form*

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



**Moule à baguettes**  
**"Baguettes" mold**  
*"Baguette" Form*

| code<br>item |             |
|--------------|-------------|
| 711100       | 3 baguettes |



**Moule à kougloff**  
**"Kougloff" mold**  
*"Kougloff" Form*

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



**Moule à Charlotte**  
**"Charlotte" mold**  
*"Charlotte" Form*

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



**Moule à brioche**  
**Brioche mold**  
*Brioche form*

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



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

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



**Moule à tarte**  
**"Tart" mold**  
*Obsttortenform*

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



**Plaque à muffins**  
**Muffins mold**  
*Muffins form*

| code<br>item |            |
|--------------|------------|
| 711712       | 12 muffins |



**Plaque à madeleines**  
**"Madeleines" mold**  
*"Madeleines" Form*

| code<br>item |               |
|--------------|---------------|
| 711206       | 6 madeleines  |
| 711214       | 12 madeleines |
| 711224       | 24 madeleines |



## Les produits associés / Related products



T80.7327 AUTOMNE / AUTUMN GRASS



T80.9420  
POURPRE ROYAL /  
ROYAL PURPLE



T80.9437  
BLEU ROI / STRATUS BLUE



T80.9444  
MENTHE / LIME



T80.9390  
PIMENT / CHILI PEPPER



T80.9413  
FUSHIA / FUCHSIA



T80.9406  
ORANGE / ORANGE PEEL



T80.9451  
RAYON DE SOLEIL / SUN RAY



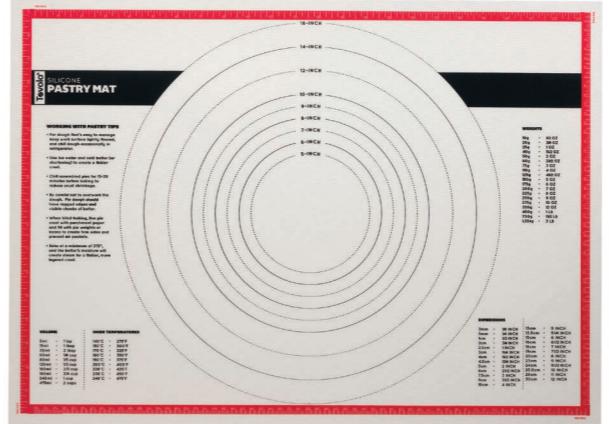
T81.2746  
CUP CAKE SILICONE /  
CUPCAKE SPATULA



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



T 81.1930 (18X25)  
TAPIS DE CUISSON /  
COOKIE SHEET BAKING



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

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



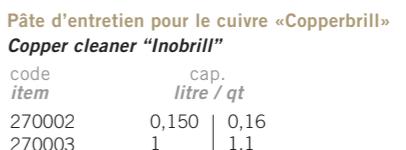
Porcelaine de bain - marie  
Bain Marie Porcelain  
Porzellan für Wasserbald

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



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   1,1         |

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.

# 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



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

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



Support plateau fruits de mer  
*Seafood tray holder*  
*Ständer für Meeresfrüchteplatte*

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



© Crédit photo : Camille Melet



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

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



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    |



Lot de 6 fourchettes à fondue  
6 fondue fourches

| 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  
Schöpföffel

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



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

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



Ecumeoire  
Skimmer  
Schäumloßel

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



Porcelaine de bain - marie  
Bain Marie Porcelain  
Porzellan für Wasserbald

| code item | diam.<br>cm / in | height<br>cm / in | cap.<br>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.<br>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.<br>litre / qt |
|-----------|--------------------|
| 570002    | 0,150   0,16       |

COLLECTIONS

---

LA MAISON  
MAUVIEL 1830



# La maison Mauviel1830

Des produits définitivement design  
Definitely design products

La manufacture Mauviel1830 pousse les portes et explore de nouveaux horizons. Pour que chaque espace extérieur soit propice à des moments de détente, Mauviel1830 affirme son élégance en proposant une première collection de cache-pots en aluminium, parce qu'il pousse plus de choses dans un jardin qu'on a semé.

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

Because gastronomy imposes specific rules and regulations, because each chef evokes novelties in cooking differently, presenting differently, and progress towards new ways of eating the product, Valérie Le Guen 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.



170

Cache pot en aluminium martelé  
*Hammered aluminum outdoor pot*

| code item | dimensions cm / in | height cm / in |
|-----------|--------------------|----------------|
| 210009    | 30   11,8          | 35   13,7      |
| 210010    | 25   9,8           | 50   19,6      |

Cache pot en aluminium brossé  
*Brushed aluminum outdoor pot*

| code item | dimensions cm / in | height cm / in |
|-----------|--------------------|----------------|
| 210064    | 25   9,8           | 50   19,6      |
| 210065    | 30   11,8          | 35   13,7      |

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

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



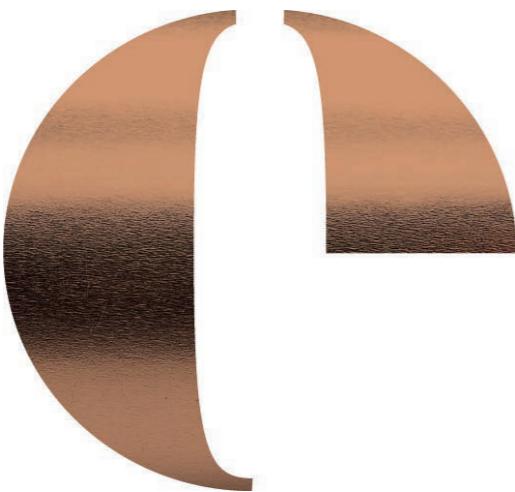
# Evolution

Des produits définitivement design  
Definitely design products

« Evolution » est une nouvelle marque française d'ustensiles de cuisine basée en Normandie, créée par Vincent Le Guern et designée par Alain Gilles. La marque propose une première collection de quatre produits innovants, frais et rassurants, basée sur une riche histoire de tradition culinaire française et européenne. Au travers de formes sensuelles et graphiques, elle propose des produits aux fonctionnalités innovantes en accord avec nos modes et rythmes de vies contemporaines et 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.



172



# 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



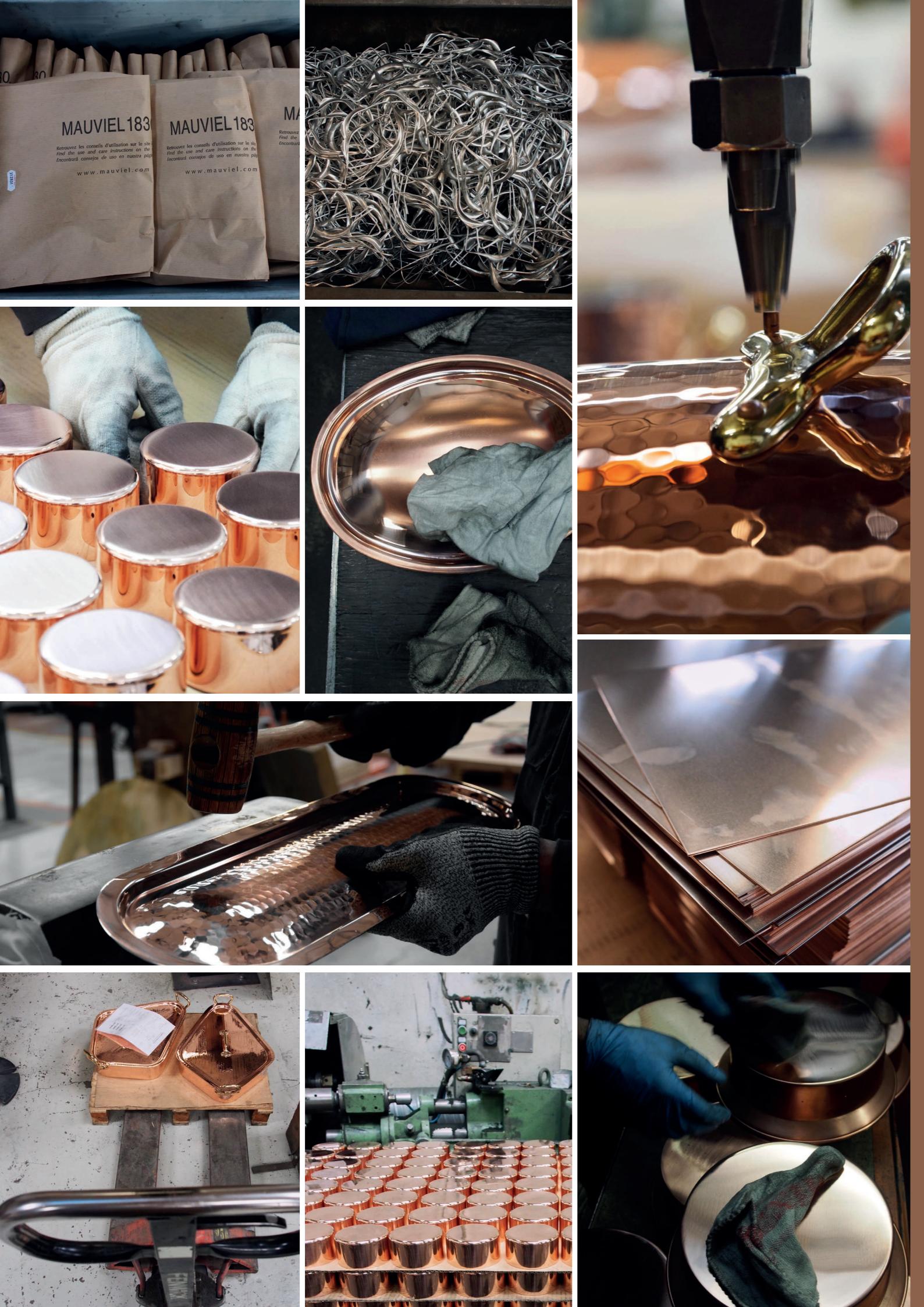
## ***Madame is Served***

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



Mauviel 1830®

47 route de Caen  
50800 Villedieu les Poêles - Normandie - France  
[www.mauviel.com](http://www.mauviel.com)

Suivez-nous / Follow us



# Mauviel 1830®

www.mauviel.com - Normandie - France

Tel : +33 (0)2 33 61 00 31

