

Mauviel 1830®



Mauviel1830

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

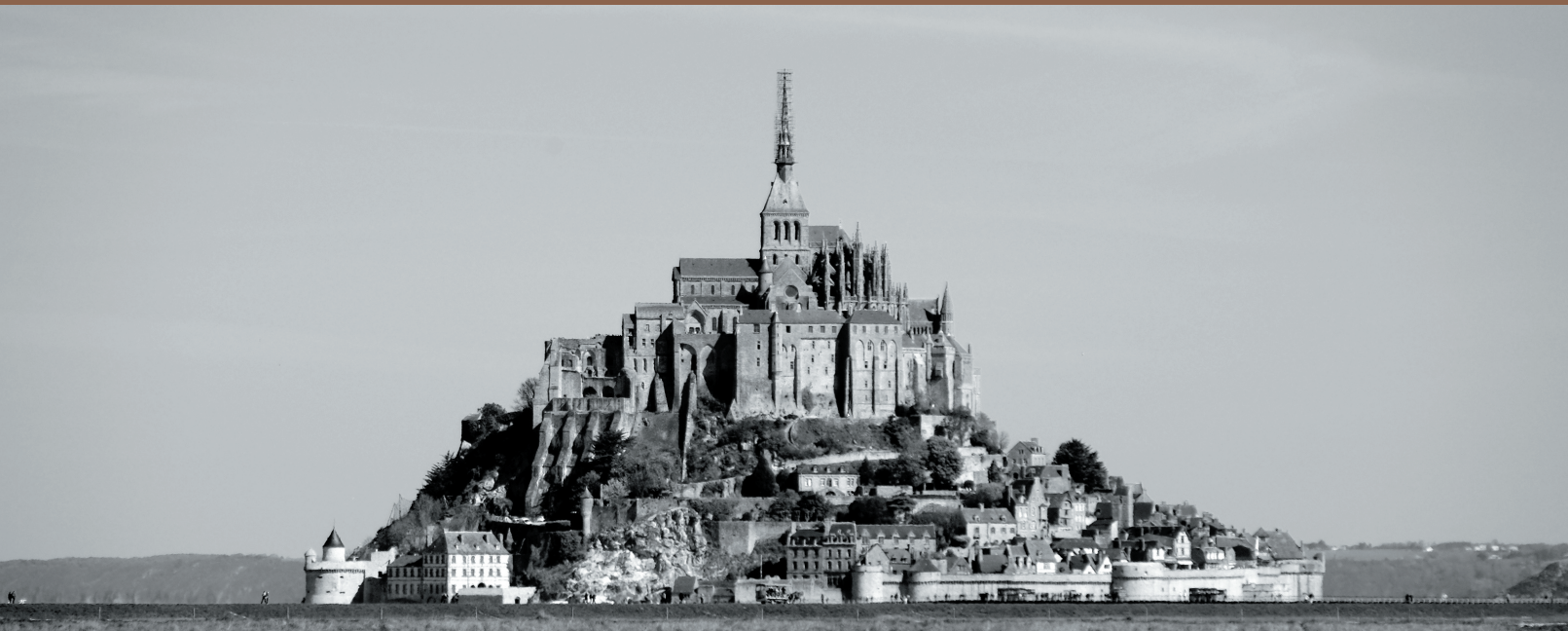
C'est en 1830 qu'Ernest Mauviel, fondateur de l'entreprise, crée la marque éponyme à Villedieu les Poêles, cité historique du cuivre depuis le XIIème siècle, située en Normandie dans la Baie du Mont Saint-Michel.

De la passion naît l'exception,
De notre héritage, nous contruisons notre avenir.
Plus qu'une signature, ces mots racontent à eux seuls l'histoire de notre famille, de notre maison.
Un peu comme un chef dans la réalisation d'un mets,
nous avons tous les ingrédients. Et nous fabriquons pour vous.
Parce que nous aimons notre métier.

*A family business since its inception, Mauviel1830 is now a key player in the upscale kitchen utensils market, designed for catering professionals and home cook.
In 1830, that Ernest Mauviel, founder of the company, created the brand in Villedieu les Poêles, a historic city of copper since the XXlith century, located in lower Normandy, in the Bay of Mont Saint Michel.*

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

VALÉRIE LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION



MAUVIEL



GENERATIONS

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

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

Voici les trois dernières générations:

De gauche à droite : Valérie Le Guern Gilbert (7ème génération), Victor (18 ans), Eliott (12 ans) et Carla (16ans), tous les trois de la 8ème génération, puis Michelle Le Guern et Jean-Marie Leguern (6me génération).



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

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 (18 y.o.), Eliott (12 y.o.) and Carla (16 y.o.), all three represent the 8th generation, then Michelle Le Guern et Jean-Marie Le guern (6th generation).

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

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

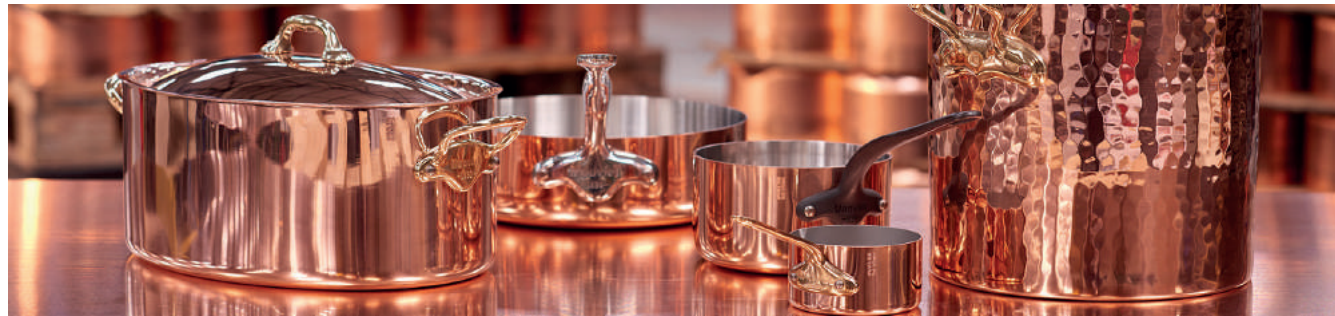


COLLECTIONS

COLLECTIONS INOX / STAINLESS STEEL COLLECTIONS - M'Elite, M'cook, M'Urban³ - p 12 to 27



COLLECTIONS CUIVRE / COPPER COLLECTIONS - M'Tradition, M'Héritage, M'3s - p 28 to 47



COLLECTIONS ALUMINIUM / ALUMINUM COLLECTION - M'Stone³, M'Pure p 48 to 87



COLLECTION TÔLE NOIRE / BLACK STEEL COLLECTION - M'Steel - p 50 to 51



PASTRY & TABLE

M'Passion - p 52 to 55



M'Minis - p 56 to 59



M'30 - p 60 to 63



ROOM TABLE - p 64 to 65





M'ELITE & M'COOK

INOX MULTICOUCHES X5 X5 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

Les collections M'élite 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. Ces collections offrent la plus haute technologie culinaire . Les montures en fonte d'inox, bronze ou finition fonte par électrolyse 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 for each product, thanks to fast and uniform heat distribution. The handles are made from cast stainless steel, cast iron, stainless steel or bronze, and reinforce the pure and modern design of this range. These collection provide the most demanding cook, with the greatest pleasure.

M'élite

Epaisseur 2, 6 mm
Thickness 2,6 mm

Bord verseur
Non drip edge

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

finition polie martelée
polished and hammered inside

Monture fonte d'inox
Stainless steel handle

M'cook

Epaisseur 2, 6 mm
Thickness 2,6 mm

Bord verseur
Non drip edge

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

finition polie
polished outside

Monture fonte d'inox, bronze, ou finition fonte par électrolyse
Stainless steel, bronze or iron electroplated finish handle



TECHNOLOGIE

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

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

Couche 1 / layer 1 :

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

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

Couches / layers 2, 3, 4 :

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

Aluminium, good conductor,
distributes heat evenly and quickly.

Couche 5 / layer 5 :

Acier inoxydable ferritique pour une cuisson
par induction.

Magnetic stainless steel for induction cooking.

vous trouverez la liste des produits certifiés NSF
sur le site internet : www.nsf.org

Find the list of NSF products on the website :
www.nsf.org



M'ÉLITE

Le multicouches 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.



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

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



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5277-35	35 13,7	43 16,9	5 1,9	3,6 3,8
5277-40	40 15,7	40 16,9	6 2,3	5,5 5,8

21
EN

TO COOK AND SERVE



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5207-28	28 11	4,9 1,9
5207-35	35 13,7	5 1,9



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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



M'ÉLITE

M'COOK

la collection emblématique de Mauviel1830

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

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. Avec sa monture froide en fonte d'inox estampillée Mauviel1830, la manufacture signe ses créations. Cette gamme offre aux professionnels et aux particuliers la plus haute technologie culinaire. Elle est aujourd'hui considérée comme la collection emblématique de Mauviel1830. Cette collection est disponible avec la monture fonte d'inox, la monture bronze et la monture finition fonte par électrolyse.

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.

With its straight setting in cast stainless steel stamped Mauviel 1830, the manufacture signs its creations. This range offers to professionals and to individuals, the highest culinary technology. To date, it is considered as the emblematic collection Mauviel 1830. This collection is available with the setting of cast iron stainless steel, the bronze setting, and the setting cast iron by electrolysis.



Casserole
Saucepan
Kasserolle



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

16

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

5210-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in

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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5212-16	16 6,3	6 2,4	1 1,1
5212-20	20 8	7,5 2,9	2 2,1
5212-24	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3
5212-28	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
5211-16	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
5211-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
5211-24	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1
*5211-28	28 11	10 3,9	5,7 6

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



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

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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



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
5244-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
5244-24	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1

Without PFOA & PTFE



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

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

Without PFOA & PTFE



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische sauteuse

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

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

code item	diam. cm / in	height cm / in
--------------	------------------	-------------------

5240-30 30 | 11,8 2,3 | 0,9

Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whitford
Eclipse Antihaft bei Whitford
Without PFOA & PTFE

Rondeau / **Rondeau** / *Niedriger Bratentopf*



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
5230-75
5230-79

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5230-25	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1
5230-29	28 11	10 3,9	5,7 6

Cocotte / **Cocotte** / *Cocotte*



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
5231-67
5231-71
5231-75
5231-79

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

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

Marmite traiteur / **Stockpot** / *Hoher Kochtopf*



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
5232-71
5232-75

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5236-32	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
5224-32	32 12,5	9 3,5	4,7 5



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

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5206-12	12 4,8	10,5 4,1	0,9 0,9
5206-14	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
5222-24	24 9,5

Pour bassine à ragoût
To stewpan
Für bratentopf



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

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



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

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



Couvercle lisse
Polished lid

code item	diam. cm / in
5018-14	14 5,5
5018-16	16 6,3
5018-18	18 7
5018-20	20 8
5018-24	24 9,5
5018-28	28 11

Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code item	diam. cm / in
5318-14	14 5,5
5318-16	16 6,3
5318-18	18 7
5318-20	20 8
5318-24	24 9,5
5318-28	28 11

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

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



M'COOK^B

la collection emblématique de Mauviel1830

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



Casserole, **Saucepan**, Kasserolle

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

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

3510-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in



Plat à sauter, **Saute pan**, Sautéuse

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

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



Évasée bombée

Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sautéuse

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



Poêle ronde

Round frying pan
Runde Pfanne

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





Sauteuse évasée, **Splayed saute pan**, Konische Sauteuse

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3531-21	20 8	11 4,3	3,2 3,4
3531-25	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,1
3531-29	28 11	14 5,5	8,8 9,3



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3530-25	24 9,5	7,5 3	3,1 3,4
3530-29	28 11	10 3,9	5,7 6



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
3517-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
3517-40	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Les produits associés / Related products



Couvercle , **Lid**, Deckel

code item	diam. cm / in
3518-12	12 4,8
3518-14	14 5,5
3518-16	16 6,3
3518-18	18 7
3518-20	20 8
3518-24	24 9,5
3518-28	28 11



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

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

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

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



M'COOK^C

la collection emblématique de Mauviel1830

MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE
IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE



Casserole / **Saucepan** / Kasserolle

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

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

5650-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in



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

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

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



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

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



Sauteuse évasée / **Splayed saute pan**
Konische Sauteuse

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



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

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5692-20	20 8	4 1,57
5692-24	24 9,5	4,5 1,77
5692-26	26 10,2	4,9 1,92
5692-28	28 11	5 1,96
5692-30	30 11,8	5,5 2,1

Revêtement Eclipse by whitford
Non stick coating by Whithford
Eclipse Antihaft bei Whitford
Without PFOA & PTFE





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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5680-21	20 8	6 2,3	1,7 1,8
5680-25	24 9,5	7,5 3	3 3,1
5680-29	28 11	10 3,9	5,7 6



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

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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
5904-35	32 12,5
5904-40	40 15,7



Couvercle, Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
5688-12	12 4,8
5688-14	14 5,5
5688-16	16 6,3
5688-18	18 7
5688-20	20 8
5688-24	24 9,5
5688-28	28 11

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

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



M'URBAN³

M'URBAN ONYX³

INOX MULTICOUCHES X3

X3 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

Nouveauté 2018 avec une composition de trois couches, Mauviel1830 met de nouveau son savoir faire au service du design avec cette ligne. Une finition en acier brossé ultra contemporaine et des montures en fonte d'inox en font une collection digne des plus grands chefs. Conçue pour satisfaire le plus large public, la manufacture Mauviel1830 a exprimé dans la collection M'URBAN³ toutes les exigences de son héritage en la rendant accessible à tous.



M'URBAN³

Thickness 2,3 mm
Thickness 2,3 mm

Bord verseur
Non drip edge

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

finition brossée
brushed outside

Monture fonte d'inox
Stainless steel handle

M'URBAN ONYX³

Thickness 2,3 mm
Thickness 2,3 mm

Bord verseur
Non drip edge

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

finition brossée
brushed outside

Monture fonte d'inox laquée noire
Black laquered stainless steel handle

TECHNOLOGIE

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

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

Couche 1 / layer 1

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

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

Couche 2 / layer 2

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

Aluminium, good conductor,
distributes heat evenly and quickly :

Couche 3 / layer 3

Acier inoxydable ferritique pour une cuisson
par induction.

Magnetic stainless steel for induction cooking.

vous trouverez la liste des produits certifiés NSF
sur le site internet : www.nsf.org

Find the list of NSF products on the website :
www.nsf.org



M'URBAN³

la collection triply de Mauviel1830 Mauviel1830 triply collection

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité. Sa nouvelle composition triply (inox, aluminium, inox) offre la performance d'une cuisson uniforme et optimisée. Cette collection se décline pour élargir le champs des possibles : elle se pare de noir et devient M'URBAN ONYX3.

Easy to use on a daily basis, these light utensils are adapted to all, leaving the main role to creativity. Their design enables the performance of a uniform and optimized cooking. The use of magnetic stainless steel, offers thermic performances, with real time saving, lightness and handling of a top range product. The collection M'URBAN³ is diverse and varied: dressed in black, the model is called M'URBAN ONYX³. A design, chic with clean lines, a finish in very modern brushed black steel, and the setting in lacquered black cast-iron stainless steel gives this remarkable range, a unique and different aesthetic. Because cooking is all about good taste, opt for this elegant, light and affordable range.



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5010-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
5010-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
5010-18	18 7,3	10 4	2,5 2,7
5010-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
5010-50	16 à 20 cm / 6.3 to 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5011-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
5011-24	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4





Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5012-20	20 8	7 2,75	1,9 2
5012-24	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
5013-20	20 8	4 1,57
5013-24	24 9,5	4,5 1,77
5013-26	26 10,2	4,9 1,92
5013-28	28 11	4,9 1,95
5013-30	30 11,8	5 1,96



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5042-20	20 8	4 1,57
5042-24	24 9,5	4,5 1,77
5042-26	26 10,2	4,9 1,92
5042-28	28 11	4,9 1,95
5042-30	30 11,8	6 1,96

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

Without PFOA & PTFE



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in
5017-35	35 x 25 13,5 x 9,1
with handles cm / in	height cm / in
38 x 23 15x9	6 2,3

Rondeau / **Rondeau** / *Niedriger Bratentopf*



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
5030-71
5030-75

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in
5030-21	20 8
5030-25	24 9,5

height cm / in	cap. litre / qt
6 2,3	1,7 1,8
7 2,75	3,1 3,3



Cocotte / **Stewpan** / *Bratentopf*

34



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
5031-67
5031-71
5031-75
5031-79

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in
5031-17	16 6,3
5031-21	20 8
5031-25	24 9,5
5031-29	28 11

height cm / in	cap. litre / qt
9 3,5	0,7 0,8
11 4,3	1,8 1,9
12 4,7	3,4 3,6
17 6,6	5,2 5,5
	10 10,5



Marmite traiteur / **Stockpot** / *Hoher Kochtopf*



avec couvercle verre
with glass lid
mit glasdeckel

code item
5032-71
5032-75

avec couvercle inox
with stainless steel lid
mit edelstahl deckel

code item	diam. cm / in
5032-21	20 8
5032-25	24 9,5

height cm / in	cap. litre / qt
20 8	5,3 5,7
24 9	9,4 9,9



Les produits associés / Related products



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
5021-20	20 8
5221-24	24 9,5



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

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code item	diam. cm / in
5318-14	14 5,5
5318-16	16 6,3
5318-18	18 7
5318-20	20 8
5318-24	24 9,5
5318-28	28 11



Couvercle , Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
5018-12	12 4,8
5018-14	14 5,5
5018-16	16 6,3
5018-18	18 7
5018-20	20 8
5018-24	24 9,5
5018-28	28 11



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

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

M'URBAN ONYX³

la collection triply de Mauviel1830
Mauviel1830 triply collection

MONTURE FONTE D'INOX LAQUÉE NOIRE
BLACK LAQUERED STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3010-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
3010-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
3010-18	18 7,3	10 4	2,5 2,7
3010-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4
3010-50	16 à 20 cm / 6.3 to 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sautéuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3011-20	20 8	6 2,4	1,7 1,8
3011-24	24 9,5	7,6 2,9	3,1 3,4



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sautéuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3012-20	20 8	7 2,75	1,9 2
3012-24	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
3013-20	20 8	4 1,57
3013-24	24 9,5	4,5 1,77
3013-26	26 10,2	4,9 1,92
3013-28	28 11	4,9 1,95
3013-30	30 11,8	6 1,96





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

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

code item	diam. cm / in	height cm / in	
3042-20	20 8	4	1,57
3042-24	24 9,5	4,5	1,77
3042-26	26 10,2	4,9	1,92
3042-28	28 11	4,9	1,95
3042-30	30 11,8	6	1,96



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3030-21	20 8	6 2,3	1,7 1,8
3030-25	24 9,5	7 2,75	3,1 3,3



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3031-17	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
3031-21	20 8	11 4,3	3,4 3,6
3031-25	24 9,5	12 4,7	5,2 5,5



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
3017-35	35 x 25 13,5 x 9,1	38 x 23 15 x 9	6 2,3

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
5904-35	32 12,5
5904-40	40 15,7



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code item	diam. cm / in
3021-20	20 8



Couvercle lisse
Polished lid
Deckel

code item	code item	diam. cm / in
3018-14	5318-14	14 5,5
3018-16	5318-16	16 6,3
3018-18	5318-18	18 7
3018-20	5318-20	20 8
3018-24	5318-24	24 9,5

Couvercle verre
Glass lid
Deckel glass



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

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





COPPERBRILL

Entretien du cuivre
Copper maintenance

2 MINUTES POUR UNE BRILLANCE PARFAITE
2 MINUTE CLEANING TIME!



Copperbrill

item	capacity liter / qt.	
2700.02	.15	.16
2700.03	1	1.1



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

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

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

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

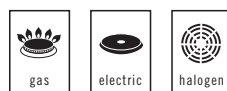
M'TRADITION

CUIVRE ÉTAMÉ COPPER TIN INSIDE

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

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

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



M'TRADITION

Etamage par procédé traditionnel
et non par dépôt électrolytique.

Épaisseur 2,6 mm - Bord droit
finition martelée et polie.

Fixation par rivets cuivre de forte section.

Tinning by traditional process
and no by electrolytic deposit.

Thickness 2,6mm. Straight edge
Hammered and polished outside.

Fixed by sturdy copper rivets.



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

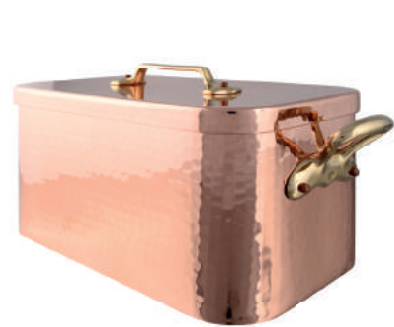


M'TRADITION

Un savoir-faire ancestral
an ancestral know-how

MONTURE BRONZE OU FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE

BRONZE OR IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE



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	
2153-32	32 x 19	12,5 x 7,4	18	7	10,5	11,1
2153-36	36 x 21	14,1 x 8,2	20	8	14,4	15,2



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

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



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	
2153-30	29 x 16	11,4 x 6,2	14	5,5	6,4	6,4





Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2443-12	12 4,8	7,5 2,75	09 0,9
2443-14	14 5,5	7,9 3,15	1,2 1,3
2443-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
2443-18	18 7	10 4	2,7 2,7
2443-20	20 8	11 4,3	3,3 3,4
2443-24	24 9,5	13 5,1	6 6,4
2443-28	28 11	15 5,7	9,2 9,8



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

*non martelé / not hammered



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

*non martelé / not hammered



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

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

*non martelé / not hammered



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

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

* non martelé / not hammered



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2845-16	16 6,3	5 1,9	1 1,1
*2845-20	20 8	6 2,4	1,8 1,9
*2845-24	24 9,5	7 2,75	3 3,2
*2845-28	28 11	8 3,15	4,7 5,05

*non martelé / not hammered



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

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

*non martelé / not hammered



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

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

* non martelé / not hammered

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

*non martelé / not hammered





Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2151-24	24	9,5	14	5,5	6	6,4
2151-28	28	11	16	6,3	9	9,6
2151-32	32	12,5	18	7	14	14,9
2151-36	36	14,1	20	8	20	21
2151-40	40	15,7	22	8,6	27	28,8
2151-45	45	17,7	24	9,5	36	38



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



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

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2160-45	45 x 11	17,7 x 4,3	12	4,7	3,8	4
2160-50	50 x 13	19,6 x 5,1	12	4,7	5,8	6,1
2160-60	60 x 15	23,6 x 5,9	12,8	5	10	10,5



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

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2184-25	25 x 10	9,8 x 3,9	8	3,1	1,6	1,6



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid
Hoher Kochtopf mit Deckel

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2148-24	24	9,5	24	9,5	11	11,7
2148-28	28	11	28	11	17	18
2148-32	32	12,5	32	12,5	25	26,6
2148-36	36	14,1	36	14,1	36	38
2148-40	40	15,7	40	15,7	50	53



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

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



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

code item	dimensions cm / in
2157-25	24 19,5



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



Casserole “Pomme-anna”
“Pomme-anna” saucepan
Kasserolle “Pomme-Anna”

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

*non martelé / not hammered



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

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

*non martelé / not hammered



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

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



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

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

*non martelé / not hammered



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

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

*non martelé / not hammered



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

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

M'HERITAGE

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.

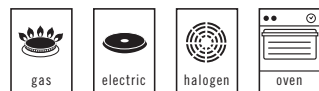
Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. La collection se décline en deux épaisseurs, selon l'expertise de l'utilisateur : une épaisseur de 1,5 mm pour une utilisation classique proposée dans la ligne M'HÉRITAGE 150 et une épaisseur de 2,5 mm pour les professionnels avec la ligne M'HÉRITAGE 250.

True innovation, M' HERITAGE 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 2,5 mm for professionals (range M' 250).



M' 150

Thickness 1,5mm
Thickness 1,5 mm

Bord droit
straight edge

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

finition polie
Polished outside

Monture fonte d'inox, bronze, ou finition fonte
Stainless steel, bronze, or cast iron finish handle

Pas de réétagage
No retinning

M'250

Thickness 2,5 mm
Thickness 2,5 mm

Bord droit
straight edge

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

finition polie
Polished outside

Monture bronze, ou finition fonte
Bronze, or cast iron finish handle

Pas de réétagage
No retinning

TECHNOLOGIE

Couche 1 / layer 1

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

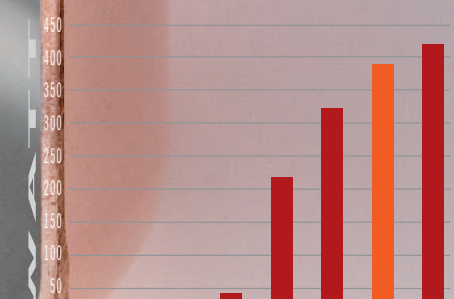
18/10 stainless steel interior : 10%
surface cooking easy to clean.

Couche 2 / layer 2

Extérieur cuivre : 90%
• facilité d'entretien

Copper exterior : 90%
• easy to clean

METAL CONDUCTIVITY CHART



M' 250°C

L'art de la perfection
The art of perfection

EPAISSEUR 2,5 MM / MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE
THICKNESS 2,5MM / IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



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

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



Rondeau avec couvercle, anses fonte
Rondeau with lid, cast iron handles
Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



Bassine à ragoût avec couvercle, anses fonte
Stewpan with lid, cast iron handles
Bratentopf mit Deckel

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



Les produits associés / Related products



Couvercle , Lid, Deckel

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



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

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



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

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

M'250^B

L'art de la perfection
The art of perfection

EPAISSEUR 2,5 MM / MONTURE BRONZE
THICKNESS 2,5MM / BRONZE HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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



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

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



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

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



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

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



Les produits associés / Related products



Couvercle , **Lid, Deckel**

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



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

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



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

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

M' 150^s

L'art de la perfection
The art of perfection

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



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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



Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Rondeau / **Rondeau** / Niedriger Bratentopf
avec couvercle cuivre
with copper lid
mit Kupferdeckel

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



Cocotte / **Stewpan** / Bratentopf
avec couvercle cuivre
with copper lid
mit Kupferdeckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6131-13	12 4,8	7 2,5	0,7 0,8
6131-17	16 6,3	9 3,3	1,7 1,8
6131-21	20 8	11 4,3	3,3 3,6
6131-25	24 9,5	13,5 5,3	6,1 6,1





Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

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



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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



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

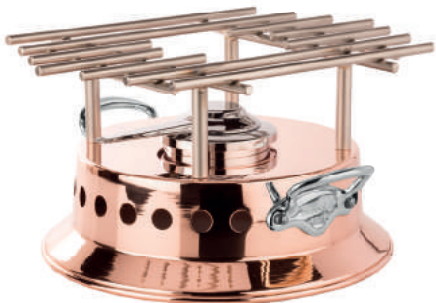
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6104-12	12 4,8	16 6,2	0,8 0,9



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6117-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
6017-35*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
6017-41*	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

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



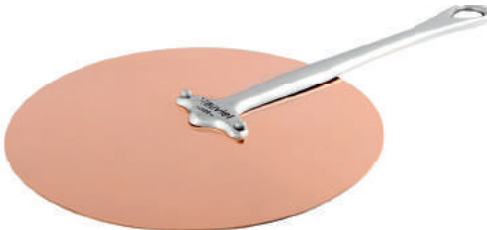
Réchaud à flamber monture fonte d'inox, brûleur à alcool
Heater with stainless steel handle, with alcohol burner
Rechaud, Griff aus gegossenem edelstahl mit Alkoholbrenner

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-02	22 8,6	16,5 6,5
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	



Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid
Ovaler Bratentopf

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6133-30	30 12	12,5 4,9	6,6 7



Couvercle universel en cuivre
Universal copper lid
Vielseitiges Deckel

code item	diam. cm / in
6199-25	24 9,5
6199-29	28 11



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

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



Marmite traiteur / **Stockpot / Hoher Kochtopf**
avec couvercle cuivre
with copper lid
mit Kupferdeckel

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



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

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



Couvercle
Lid
Deckel

code item	diam. cm / in
6118-12	12 4,8
6118-14	14 5,5
6118-16	16 6,3
6118-18	18 7
6118-20	20 8
6118-24	24 9,5
6118-28	28 11



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

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



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

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

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

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



M' 150^c

L'art de la perfection
The art of perfection

EPAISSEUR 1,5 MM / MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE
THICKNESS 1,5MM / IRON ELECTROPLATED FINISH HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6452-16	16 6,3	6 2,4	1,1 1,2
6452-20	20 8	7 2,75	1,8 1,9
6452-24	24 9,5	8 3,15	3,1 3,3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6453-20	20 8	3 1,1	
6453-26	26 10,2	4 1,5	
6453-30	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
6480-21	20 8	6 2,3	1,7 1,8
6480-25	24 9,5	7 2,75	2,9 3,1
6480-29	28 11	8 3,15	5,4 5,7



Cocotte avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit griffe and deckel

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





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

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6483-30	30 11,8	12,5 4,9	6,4 6,9



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

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige bratreine

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6487-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
* 6487-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
* 6487-41	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

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



Poêle à crêpes
Crepe pan
Crêpe pfanne

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

Les produits associés / Related products



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

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



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

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



Couvercle , Lid, Deckel

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



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

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



M' 150^B

L'art de la perfection
The art of perfection

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



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Kasserolle mit griffe und deckel

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



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Sauteuse mit Griffe und Deckel

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





Cocotte ovale avec couvercle

Oval cocotte with lid

Ovaler Bratentopf mit Deckel

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6721-30	30 11,8	12,5 4,9	6,4 6,9



Plat ovale

Oval pan

Ovaler Bräter

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



Bain-marie porcelaine intérieur étamé

Bain-marie with porcelain insert tinned inside

Wasserbad mit Porzellaneinsatz Innenzeite verzinnt

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



Poêle chinoise «wok»

Wok

Wok

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



Plat rond

Round pan

Runder Bräter

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



Plat à paëlla

Paella pan

Paella Bräter

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

Porcelaine

Porcelain

Porzellan

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



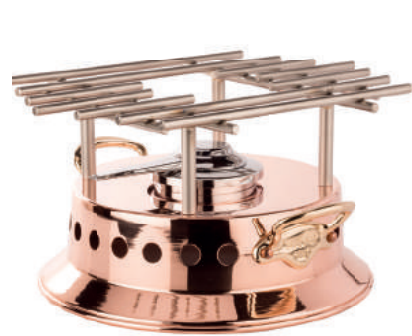
Plaque à rôtir

Rectangular roasting pan

Rechteckige Bratreine

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

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



Réchaud à flamber montage bronze, brûleur à alcool

Heater with bronze handle, with alcohol burner

Rechaud, Griff aus bronze mit Alkoholbrenner

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-00	22 8,6	16,5 6,5
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

Tuile à crêpes

Crepes pan

Crepe Pfanne

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



Poêle ovale

Oval frying pan

Ovale Pfanne

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



Couvercle

Lid

Deckel

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



Rack inox pour plaque à rôtir

Stainless steel rack for rectangular roasting pan

Rack aus Edelstahl

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



Disque relais pour induction

Interface disc for induction cooking

Zwischenplatte für Induktionskochen

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



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»

Copper cleaner "Inobrill"

Pflegepaste für Kupfer "Inobrill"

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

M'3S

CUIVRE ALUMINIUM INOX
COPPER ALUMINUM STAINLESS STEEL



La création de la collection M'3s s'inscrit dans la volonté d'offrir l'excellence du cuivre à tous. Plus légère avec ses 3 couches : cuivre, aluminium, inox, résolument moderne avec ce mix de matières, la ligne M'3s s'affiche comme une gamme professionnelle accessible aux passionnés, aux amoureux de la cuisine et aux inconditionnels du cuivre. Très performante, elle a été conçue pour allier plaisir et technicité : un condensé de technologie dans la tradition séculaire de la manufacture normande.

The creation of the collection M'3s is the will to offer the excellence of copper to everyone. Lighter with its 3 layers: copper, aluminium, stainless steel, very modern with this mix of materials, the range M'3s gathers a professional utensils accessible to people who are impassioned, to lovers of cooking and to ardent copper supporters. Very performing, it was conceived to join pleasure and technical skills: a summary of technology in the centennial tradition of the manufacture from Normandy. Alloy of copper, aluminium, stainless steel. Interior stainless steel (16%), aluminium (64%), exterior brushed copper (20%).



M'3S

Thickness 1,5mm
Thickness 1,5 mm

Alliage de cuivre, aluminium, acier inoxydable
Alloy of copper, aluminum, stainless steel

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

finition brossée
brushed outside

Monture fonte d'inox
Stainless steel handle

Cuivre brossé
brushed copper

Pas de réétagage
No retinning

Si vous êtes équipé d'une plaque induction, vous pouvez utiliser vos ustensiles en cuivre grâce au disque relai.

If your stove works by induction, you may use your copper product utensils thanks to this interface disk.



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

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

TECHNOLOGIE

For cooking, copper is known as the most performing material. Copper is one of the best heat conductors. The thermic conductivity is rapid, uniform over the product. It allows perfect control of the cooking, because of the material, being very reactive to the changes in temperature.

Couche 1 / layer 1

Intérieur en acier inoxydable 18/10 : 16%
une surface de cuisson facile à nettoyer.

18/10 stainless steel interior :16%
surface cooking easy to cleaning.

Couche 2 / layer 2

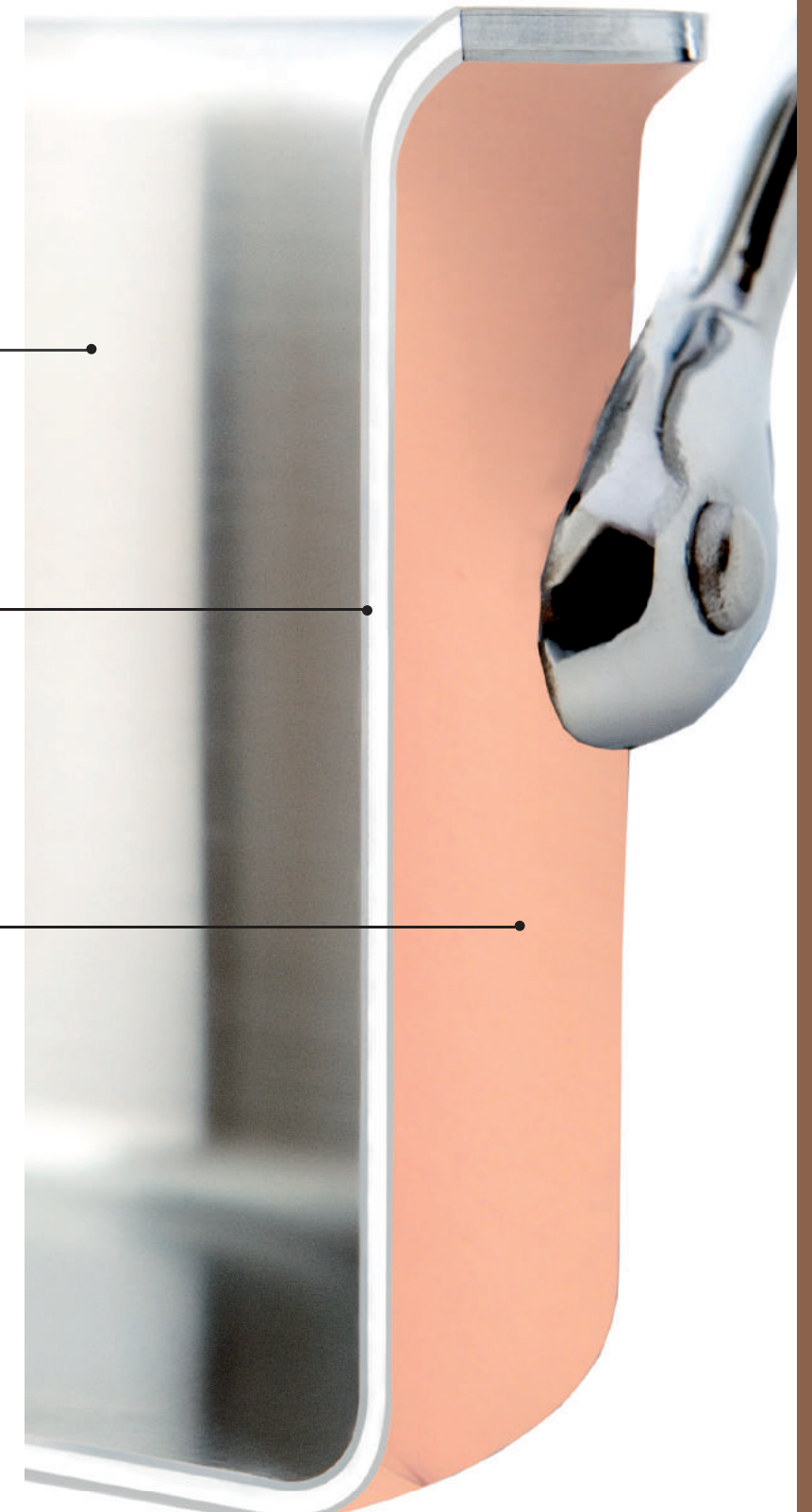
couche aluminium 64%

Aluminum 64%

Couche 3 / layer 3

Extérieur cuivre : 20%

Copper exterior : 20%



M'3S

Entre tradition et modernité
Between tradition and modernity

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucepan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
7710-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
7710-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
7710-18	18 7,3	10 4	2,5 2,7
7710-20	20 8	11 4,3	3,2 3,4



Plat à sauter
Saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
7711-24	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4



Cocotte avec couvercle cuivre

Stewpan with copper lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
7731-25	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,1

Cocotte avec couvercle verre

Stewpan with glass lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
7731-75	24 9,5	13,5 5,3	5,8 6,1



Poêle ronde

Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in
7713-20	20 8	3 1,1
7713-26	26 10,2	4 1,5
7713-30	30 11,8	4,5 1,7



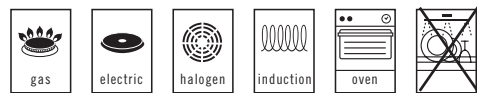


M'STONE³

ALUMINIUM ANODISE NOIR
BLACK ANODIZED ALUMINUM

Le style et la ligne de la collection M'STONE³ symbolisent le contemporain et le renouveau. Sa matière en aluminium anodisé noir, ses bords droits, son fond intégré induction et sa monture en fonte d'inox froide gravée Mauviel1830 en font un condensé de modernité et de fonctionnalité. Son revêtement anti-adhésif assure d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une excellente résistance aux chocs. L'anodisé sur l'aluminium est réalisé par électrolyse puis verni. Ce procédé permet une plus grande dureté et longévité.

The collection M'stone3 is pure design and a pure material. Manufactured from black anodized aluminum, with straight edges, induction bottom and stamped handles made of cast stainless steel handle symbolize modern and functional cookware. Its non-stick eclipse coating gives it fantastic durability and strength, and help providing a cooking surface for those who enjoy healthy cooking.



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

M'STONE³

Epaisseur 3 à 4mm. Bord droit.

Fond induction intégré.

Fixation par rivets inox forte section.

Revêtement eclipse de trois couches successives:

Excellentes propriétés anti-adhésives..

Excellente longévité (70000 passages minimum)

Excellente résistance à l'abrasion et aux chocs

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

Thickness 3 to 4mm. Straight edge.

Setting in stainless steel. Thickness 3 to 4mm. Straight sides.

Extra thick ground based for induction.

Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Three successive layers of eclipse coating

Excellent anti-adhesive properties and durability (70000 uses minimum)

Excellent durability (70000 uses minimum)

Without PFOA & PTFE

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.

Attention: Ne surchauffez jamais votre ustensile et n'utilisez pas d'accessoires en métal.

M'STONE³

La ligne des gastronomes modernes
The design for modern gourmets

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8610-14	14 5,5	8 3,15	1,2 1,3
8610-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
8610-18	18 7	10 4	2,5 2,7
8610-20	20 8	11 4,3	3,5 3,7
8610-50	16 à 20 cm / 6,3 to 8 in		



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8611-24	24 9,5	8,5 3,34	3,8 4
★ 8611-28	28 11	10 3,93	6,1 6,4
★ Anse face à la queue / Helper handle facing the handle			



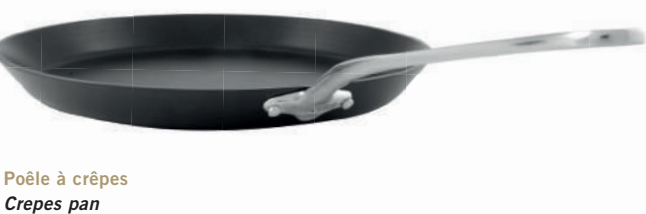
Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / in
8620-30	30 11,8	2,5 0,9



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code item	dimensions cm / in	height cm / in
8619-35	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,76



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

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



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

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



Cocotte avec couvercle verre
Cocotte with glass lid
Bratentopf mit glasdeckel

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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
5904-35	32 12,5
5904-40	40 15,7



Couvercle , Lid, Deckel

code item	diam. cm / in
5018-12	12 4,8
5018-14	14 5,5
5018-16	16 6,3
5018-18	18 7
5018-20	20 8
5018-24	24 9,5
5018-28	28 11

M'PURE

ALUMINIUM TRES EPAIS EXTRA THICK ALUMINUM

En aluminium pur, avec ses bords droits et son extérieur mat, juste poinçonné de son pays d'origine, FRANCE, la collection M'PURE affiche son style : simple et humble.

De ces souvenirs de cuisine de famille, nous gardons la mémoire de ces grandes marmites, de ces plats à rôtir et autres ustensiles simplissimes mais tellement évocateurs. M'PURE traduit cela dans ses lignes simples et classiques. L'ustensile recherche l'essentiel, ce à quoi il est destiné : cuisiner.

Mauviel1830 propose cette ligne en aluminium pur déclinée avec ou sans revêtement anti-adhésif et selon vos préférences, avec des montures finition fonte par électrolyse, feuillard ou poignées aluminium.

Votre ustensile accompagne votre quotidien.

The collection M'PURE, simplicity of the design.

Made of pure aluminium, with its straight sides and mat exterior, just stamped with its country of origin, FRANCE, the collection M'PURE has a simple and humble style.

From our days of home cooking, we remember vividly the large pots, roasting pans, and other cooking utensils, so simple and yet so evocative. M'PURE is just that, simple and classic design; the utensil goes straight to the essential, what it is destined to: cooking.

Mauviel1830 offers this range, made of pure aluminium, with or without non-stick coating, and according to your preferences, with finish cast-iron by electrolysis, leaf type handle or aluminium handles.

Your utensil is part of your everyday life.



MPURE

Aluminium très épais : 3 à 6 mm
Extra thick aluminum : 3 to 6 mm

Excellente conductibilité
Very high conductivity

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



M'PURE

Simplicité des lignes
Simplicity of the design

MONTURE FINITION FONTE PAR ELECTROLYSE ET FEUILLARD
IRON ELECTROPLATED FINISH OR FEUILLARD HANDLE



Casserole
Saucepan
Kasserolle

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

Without PFOA & PTFE



Plat à paella
Paella pan
Paella Bräter

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

Without PFOA & PTFE



Poêle à blinis
Blinis frying pan
Blinis Pfanne

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

Without PFOA & PTFE





Plaque à rôtir anses intégrées
Rectangular roasting pan with recessed handles
Rechteckig Bratreine mit integrierte Griffe

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



Plaque à rôtir anses fixes
Rectangular roasting pan with fixed handles
Rechteckige Bratreine mit bronze Griffen

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



Plaque à rôtir anses intégrées
Rectangular roasting pan with recessed handles
Rechteckig Bratreine mit integrierte Griffe

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

Without PFOA & PTFE



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

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
1113-00	35 x 25 13,5 x 9,8	38 x 26 14,9 x 10,2	7 2,75
1113-01	40 x 30 15,7 x 11,8	43 x 31 17 x 12,2	8 3,15
1113-02	45 x 35 17,7 x 13,5	48 x 36 18,2 x 14	8 3,15
1113-03	50 x 40 19,6 x 15,7	53 x 41 20,8 x 16	9 3,5



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

Without PFOA & PTFE



Plaque pâtissière bords pincés
Cake tray oblique edges
Kuchenblech schräg Kanten

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

Without PFOA & PTFE



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

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



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

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



Plaque de manutention
Handling tray
Fleischblech

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



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

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

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

code item	diam.	height cm / in	cap.
1608-32	32 12,5	6 2,3	4,3 4,6
1608-36	36 14,1	6 2,3	5,5 5,8
1608-40	40 15,7	6 2,3	6,2 6,6
1608-50	50 19,6	7,5 2,9	12 12,7



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

Without PFOA & PTFE

Poêle ronde queue feuillard
Round frying pan steel handle
Runde Pfanne

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



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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

Poêle ovale queue feuillard
Oval frying pan steel handle
Ovale Pfanne

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

Without PFOA & PTFE



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

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

Without PFOA & PTFE



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

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

Without PFOA & PTFE



M'STEEL

TOLE 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, peu adhésive, 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.

Mauviel1830 also uses black steel for cake- making, and offers a perfect collection for creators of sweet dishes.



M'STEEL

Corps: Acier carbone, 100% naturel

Epaisseur: 2 à 2,5 mm - Finition: Bord droit

Montures: Queue feuillard gravée Mauviel 1830

Rivets: Aluminium 18/10 de forte section matés sous presse

Qualité professionnelle - Utilisation sur tous les feux dont induction

Précaution d'emploi: Culottage nécessaire

Body: Black steel, 100% natural

Thickness: 3mm - Finish: Straight edge

Handle: Steel handle engraved Mauviel 1830

Professional quality - Suitable for all cookers including induction

Warning: Season before first use



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



Plat á paella
Paella pan
Paella Bräter

code item	diam cm / in	height cm / in
3637-36	36 14,1	5 1,9
3637-40	40 15,7	5,3 2



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

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

code item	diam cm / in	height cm / in
3653-20	20 8	1,5 0,6
3653-24	24 9,5	1,5 0,6



Wok / Wok / Wok

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

Conseils d'utilisation : Le culottage !

Avant de commencer, il va vous falloir apprivoiser votre poêle pour qu'elle devienne totalement anti-adhérente. Pour cela, versez un filet d'huile sur tout le fond, posez sur feu vif et laissez frissoter. 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. Fites 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.



M'PASSION

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

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

La manufacture Mauviel1830 fabrique des ustensiles destinés aux professionnels de la pâtisserie depuis sa création, en 1830. Qu'ils soient en cuivre ou en inox, en aluminium ou en tôle noire, ces accessoires de haute qualité garantissent la réalisation parfaite de petits plats faits maison comme de pâtisseries les plus précises. Les plus grands pâtisseries en ont fait leur collection de cœur. Pour le meilleur et pour la gourmandise.

The manufacture Mauviel 1830 manufactures utensils for professionals in cake making, since its creation in 1830. Made of copper or stainless steel, in aluminium or black tin, these accessories of very high standard guaranty the perfect creation of home- made dishes as well as the most precise cake making. The top chefs in cake making call it their beloved collection. For the best and for the fondness of food.



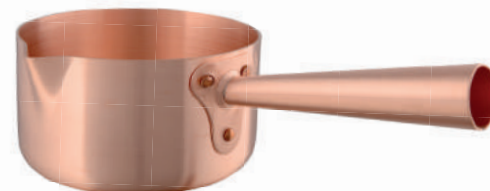
Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
4000-55	5,5 2,1	5,5 2,1



Poêlon à zabagliones
Zabagliones
Zambaione-Schüssel

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

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

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

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

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





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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2113-30	30 11,8	10 4	5,9 6,3
2113-36	36 14,1	12 4,8	9 9,5
2113-40	40 15,7	14 5,5	11,8 12,5



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4713-00	30 11,8	10 4	5,9 6,3
4713-50	36 14,1	12 4,8	9,5 9,5
4714-00	40 15,7	14 5,5	11,8 12,5



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

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



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

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



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



Bassine à confitureinox compatible induction
Stainless steel jam pan special induction
Edelstahl Konfitüreschüssel fur induction

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



Bassine à confiture martelée monture fonte
Hammered jam pan cast iron handle
Gehämmert Konfitüreschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2295-36	36 14,1	12 4,8	9 9,5
2295-40	40 15,7	14 5,5	13,8 14,6
*2295-44	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
4480-02	13 5,1	6 2,3



Moule tatin intérieur inox
"Tatin" tart stainless steel interior
Apfelkuchenform "tatin" innen aus Edelstahl

code item	diam. cm / in	height cm / in
6551-24	24 9,5	4 1,5
6551-28	28 11	5 1,9



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

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



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

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



Bassine à sirop monture bronze
Syrup pan with bronze handles
Sirupschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2192-26	26 10,2	13 5,5	4,65 4,9
2192-30	30 11,8	15 5,9	7,2 7,6
2192-35	35 13,7	18 7	8 8,4
2192-40	40 15,7	20 8	15,8 16,7

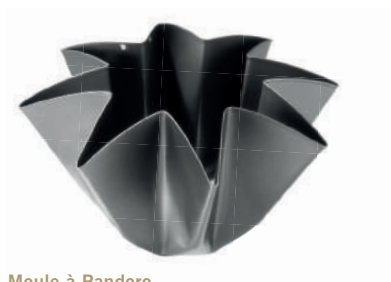
M'PASSION

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.



Moule à Pandoro
"Pandoro" mold
"Pandoro" Form

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



Moule à gâteau haut
High cake mold
Große Pfannekuchen

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



Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

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





Moule à cake
Cake mold
Getriebene königskuchen Form

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



Moule à savarin
“Savarin” mold
“Savarin” Form

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



Moule à manqué
“Manqué” mold
“Manqué” Form

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



Moule à terrine
“Terrine” mold
“Terrine” Form

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



Moule carré
Squared mold
Quadratsche Form

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



Moule rectangulaire
Rectangular mold
Rechteckig Form

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



Moule à kougloff
“Kougloff” mold
“Kougloff” Form

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



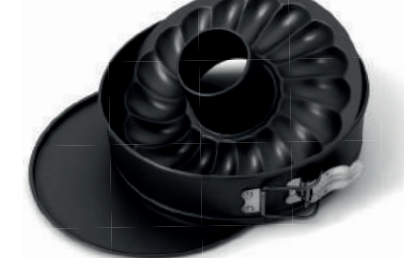
Moule à brioche
Brioche mold
Brioche form

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



Moule à Charlotte
“Charlotte” mold
“Charlotte” Form

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



Moule rond démontable
Round removable mold
Entfernbare Runder form

code item	diam. cm / in
7116-24	24 9,4
7116-28	28 11



Plaque ronde
Round mold
Runder Form

code item	diam. cm / in
7120-32	32 12,5



Moule à baguettes
“Baguettes” mold
“Baguette” Form

code item	
7111-00	3 baguettes



Moule à tarte
“Tart” mold
Obsttortenform

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



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

code item	diam.
7109-24	24 9,4
7109-28	28 11
7109-30	30 11,8



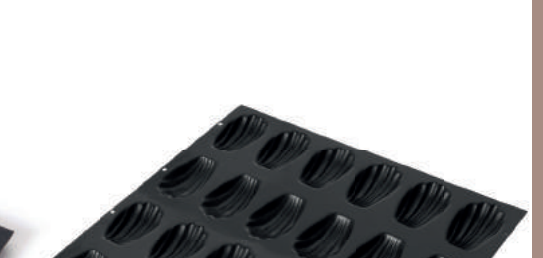
Plaque ronde perforée à pizza
Round pierced pizza mold
Runde geloch Pfanne für Pizza

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



Plaque à madeleines
“Madeleines” mold
“Madeleines” Form

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



Plaque à pizza rectangulaire
Rectangular pizza mold
Rechteckig pizza Form

code item	diam. cm / in
7118-30	30 11
7118-40	40 15,7



M'MINIS

Petites tailles, grandes perspectives
Small sizes, great prospects

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL

Avec cette collection, la manufacture Mauviel1830 met les petits plats dans les grands.
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. Elles peuvent être également utilisées comme contenant individuel, sublimant ainsi leur contenu par un habillage de cuivre ou d'inox.
Les minis permettent toutes les audaces et ornent les tables de leur style unique : chic et signée de la maison normande. Une exclusivité Mauviel1830.

With this collection, the manufacture Mauviel 1830 goes one step further.
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. The minis are daring and ornate the tables with their unique style: chic and hallmarked by the company from Normandy.
An exclusivity Mauviel 1830.

Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Bratentopf mit Deckel

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



code
item
6130-09



code
item
5131-09



code
item
6531-09

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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



code
item
6113-12



code
item
6113-12



code
item
6513-12



Casserolette avec couvercle
Small saucepan with lid
Kleine Kasserolle mit Deckel

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



code
item
6101-10



code
item
5101-10



code
item
6501-10

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

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



code
item
6101-09



code
item
5101-09



code
item
6501-09

Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle

diam. cm / in
9 3,5



code
item
6118-09



code
item
5118-09



code
item
6518-09

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

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



code item	diam. cm / in
6110-08	7 2,75
6101-05	5 2



code item	diam. cm / in
5110-08	7 2,75
5101-05	5 2



code item	diam. cm / in
6510-08	7 2,75
6510-05	5 2

Plat à sauter Ø 9
Saute pan
Sauteuse

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



code
item
6111-09



code
item
5111-09



code
item
6511-09

Plat à sauter Ø 7
Saute pan
Sauteuse

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



code
item
6111-07



code
item
5111-07



code
item
6511-07

Sauteuse évasée Ø 9
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

diam. cm / in
9 3,5



code
item
6130-05



code
item
5130-05



code
item
6523-09

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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



code
item
6109-14
6109-18



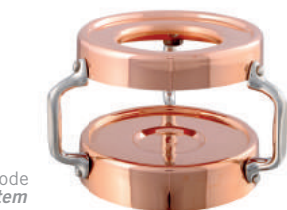
code
item
5117-14
5117-18



code
item
6509-14
6509-18

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

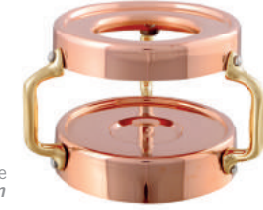
diam. cm / in	height cm / in
12 4,5	7 2,7



code
item
4301-12



code
item
5301-10



code
item
4301-10

M'30

Essentiellement chic !
So chic !

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL

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.

Ce prolongement des collections Mauviel1830 trouve ainsi tout son sens avec ces produits essentiels qui trouvent leur place chez chacun d'entre nous et qui durent dans le temps, comme tous les ustensiles Mauviel1830. L'objet éternel, aujourd'hui dessiné pour vous.

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.

This extension of the collections Mauviel 1830, makes sense with these essential products, which find their place in our homes, and are lasting, just like all the utensils Mauviel 1830.

The eternal object, designed for you.

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



code item	diam. cm / in	height cm / in
2707-03	20 8	20 8



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



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



Seau à glace / **Ice bucket** / Eimer in eis
cap. bouteille / bottle : 1



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



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



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

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



code
item dimensions height
 cm / in cm / in
2707-01 26 | 10,2 20 | 8



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



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

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



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



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



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



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

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



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

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



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

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

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

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



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

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



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

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



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

code	diam.
item	cm / in
1606-20	40 15,7



SERVICE EN SALLE

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

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

L'équipe de Mauviel 1830 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 rendent 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.



Beurrier cuivre porcelaine / beurrier inox porcelaine
Porcelain butter dish copper / Porcelain butter dish stainless steel
Cuivre inox / inox / cuivre bronze
knob cast stainless steel / knob bronze / knob stainless steel

item	diameter cm / in		height cm / in		capacity liter / oz.	
4260.00	9.1	3.5	9	3.1	.04	1.4
4260.03	9.1	3.5	9	3.1	.04	1.4
4260.01	9.1	3.5	9	3.1	.04	1.4



Verseuse à café
coffee pot
kaffeekanne

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



inox
Stainless steel
Edelstahl

code
item
4470-02



cuivre manche bois
Copper with wood handle
Kupfer Kaffeekanne

code
item
4470-00



inox manche bois
Stainless steel with wood handle
Edelstahl Kaffeekanne

code
item
4470-01



Bouilloire inox
Stainless steel tea kettle
Edelstahlkessel

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



Bouilloire cuivrée
Copper plated tea kettle
Kupferkessel

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



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

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

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

code item	diam. cm / in	height cm / in
2139-09	9 3,5	9 3,1



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

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

Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold
Soufflé töpf

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



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

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



cuivre
Copper
Kupfer

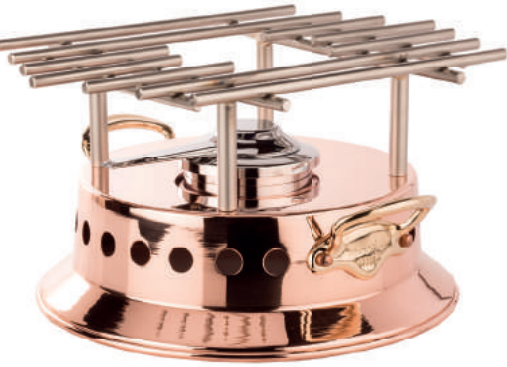
code
item
6106-18



inox
Stainless steel
Edelstahl

code
item
5206-18

2719-02 lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionalnall fourchs
2716-10 Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)

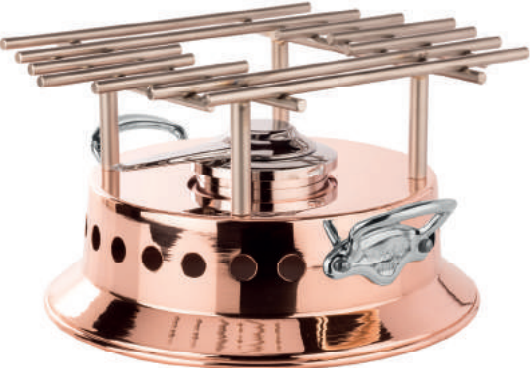


Réchaud à flamber monture bronze, brûleur à alcool
Heater with bronze handle, with alcohol burner
Rechaud, Griff aus bronze mit Alkoholbrenner

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-00	22 8,6	16,5 6,5
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

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

code item	diam. cm / in	height cm / in
2702-02	22 8,6	16,5 6,5
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	



Marmite à fondue
Fondue pot
Stockpot for fondue

code item	dimensions cm / in	height cm / in
2719-01	23 x 22 9 x 8,6	26 10,2



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

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



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

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



Plat rond, **Round pan**, Runder Bräter

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

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



Casserole “Pomme-anna”
“Pomme-anna” saucepan
Kasserolle “Pomme-Anna”

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

*non martelé / not hammered



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

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



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

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



ACCESSOIRES

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

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

L'équipe de Mauviel 1830 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 rendent 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
1627-20	20 8



Entonnoir à boudin
Funnel
Embudo

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



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

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



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

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





Bassine évasée induction
Induction splayed bowl
"Induction" Küchenschüssel

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



Plat en porcelaine
Porcelain plate
Porzellan platte

code item	diam. cm / in
5703-05	30 11,8
5703-06	33 12,9



Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain
Porzellan für Wasserbald

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



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

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



Penderie cuivre manche laiton comprenant :
une tringle, une écumoire, une louche,
une fourchette à viande, une cuillère à ragoût
et une cuillère à sauce.

Copper support brass handle / 6 pieces
Kupferservice / 6 Teilig

code item
2705-01



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5915-00	24 9,5	11 4,3



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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



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

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



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

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



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



Louche
Ladle
Schöpflöffel

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6528-03	9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Ecumoire
Skimmer
Schöaumlöffel

code item	diam. cm / in
2705-04	14x10 5,5x4



Les fables de Mauviel1830
Suivez les conseils du chef!
Pourquoi utiliser une casserole plutôt qu'une
cocotte? Ou un plat à sauter plutôt qu'une
poêle? Découvrez l'utilisation de chaque conte-
nant, pour des recettes toujours excellentes. Un
livre signé Mauviel1830 et Yannick Alléno.



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

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



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

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



Caisse Bois
Wooden Box
Holzkiste

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



T80.7358 ORANGE / ORANGE PEEL

T80.7341 CORAIL / CORAL

T80.7310 MOUTARDE / MUSTARD

T80.7334 SAUMON / BUTTER

T80.7303 RAYON DE SOLEIL / SUN RAY

T80.7570 CHOUX / MINT

T80.7297 CITRON / FROSTED LEMON

T80.7617 LAIT DE SOJA / SOY MILK

T80.7372 POUDRE / BLUSH

T80.7860 BLANC PUR / WHITE

T80.7853 TRANSPARENTE / CLEAR



T80.9925
SET 3 SPATULES NOEL /
SET OF 3 MINI HOLIDAY DECOR SPATULAS



T80.7488 RAISIN / GRAPE

T80.7471 POURPRE ROYAL / ROYAL PURPLE

T80.7501 BLEU AZUR / SUMMER SKY

T80.7518 BLEU ROI / STRATUS BLUE

T80.7525 MARINE / NAVY

T80.7563 VERT CHASSEUR / HUNTER GREEN

T80.7536 COQUELLET / TEAL

T80.7549 TURQUOISE / PEACOCK

T80.7532 LAGON / SEA FOAM

T80.7495 BLEU POUDRE / POWDER BLUE



T80.7433 FUCHSIA / FUCHSIA

T80.7464 AMETHYSTE / AMETHYST

T80.7426 ORCHIDEE / ORCHID

T80.7419 BARBE A PAPA / COTTON CANDY

T80.7389 RASPBERRY FIZZ

T80.7402 ERABLE JAPONAIS / JAPANESE MAPLE

T80.7440 AUBERGINE / EGG PLANT

T80.7884 MINUIT / MIDNIGHT

T80.7877 ARDOISE GIVREE / COLD STATE

T80.7665 ECORCE / BARK

T80.7631 MOCA / MOCHA

T80.7624 MOUSSE DE CAFE / LATTE

T80.7327 AUTOMNE / AUTUMN GRASS

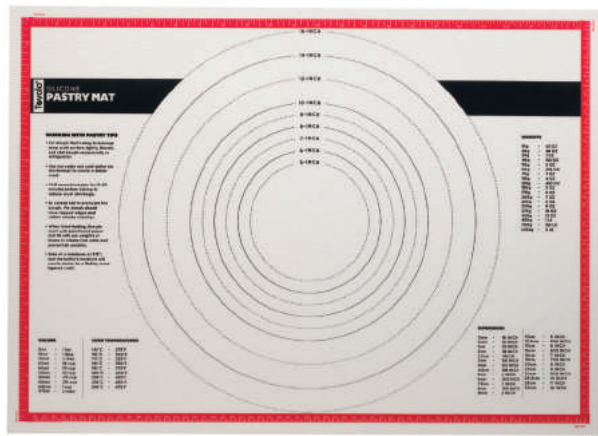
T80.7587 VERT POMME / GREEN APPLE

T80.7594 MENTHE / LIME

T81.2746
CUP CAKE SILICONE /
CUPCAKE SPATULA



T81.2753
SET DE 2 MINI /
SET OF 2 MINI SPATULAS CUPCAKE



T 811930 (18X25)
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
BOX WITH 10 UNITS



T 811916 (16,5X11,6)
TAPIS DE CUISSON /
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /
BOX WITH 10 UNITS



T80.9468
BLANC PUR / WHITE

T80.9451
RAYON DE SOLEIL / SUN RAY

T80.9406
ORANGE / ORANGE PEEL

T80.9413
FUSHIA / FUCHSIA

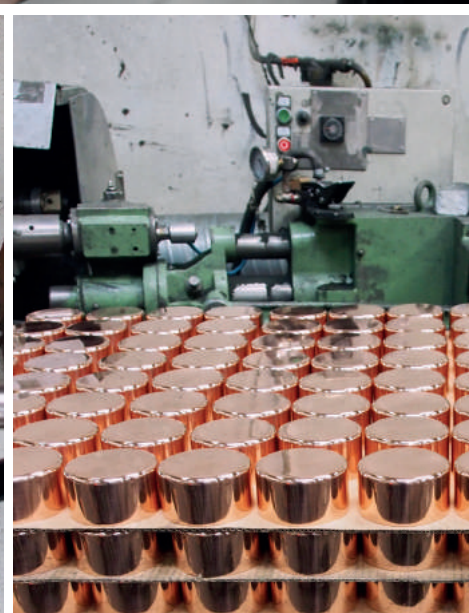
T80.9390
PIMENT / CHILI PEPPER

T80.9444
MENTHE / LIME

T80.9437
BLEU ROI / STRATUS BLUE

T80.9420
POURPRE ROYAL /
ROYAL PURPLE

T80.9475
MINUIT / MIDNIGHT





Mauviel 1830®

www.mauviel.com - Normandie - France

Tel : +33 (0)2 33 61 00 31 - mauviel@mauviel.com

