

# 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 Poèles, 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 construisons 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 Poèles, a historic city of copper since the XXIith 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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Valérie Le Guern Gilbert". The signature is fluid and personal, with distinct loops and strokes.

# M A U V I E L



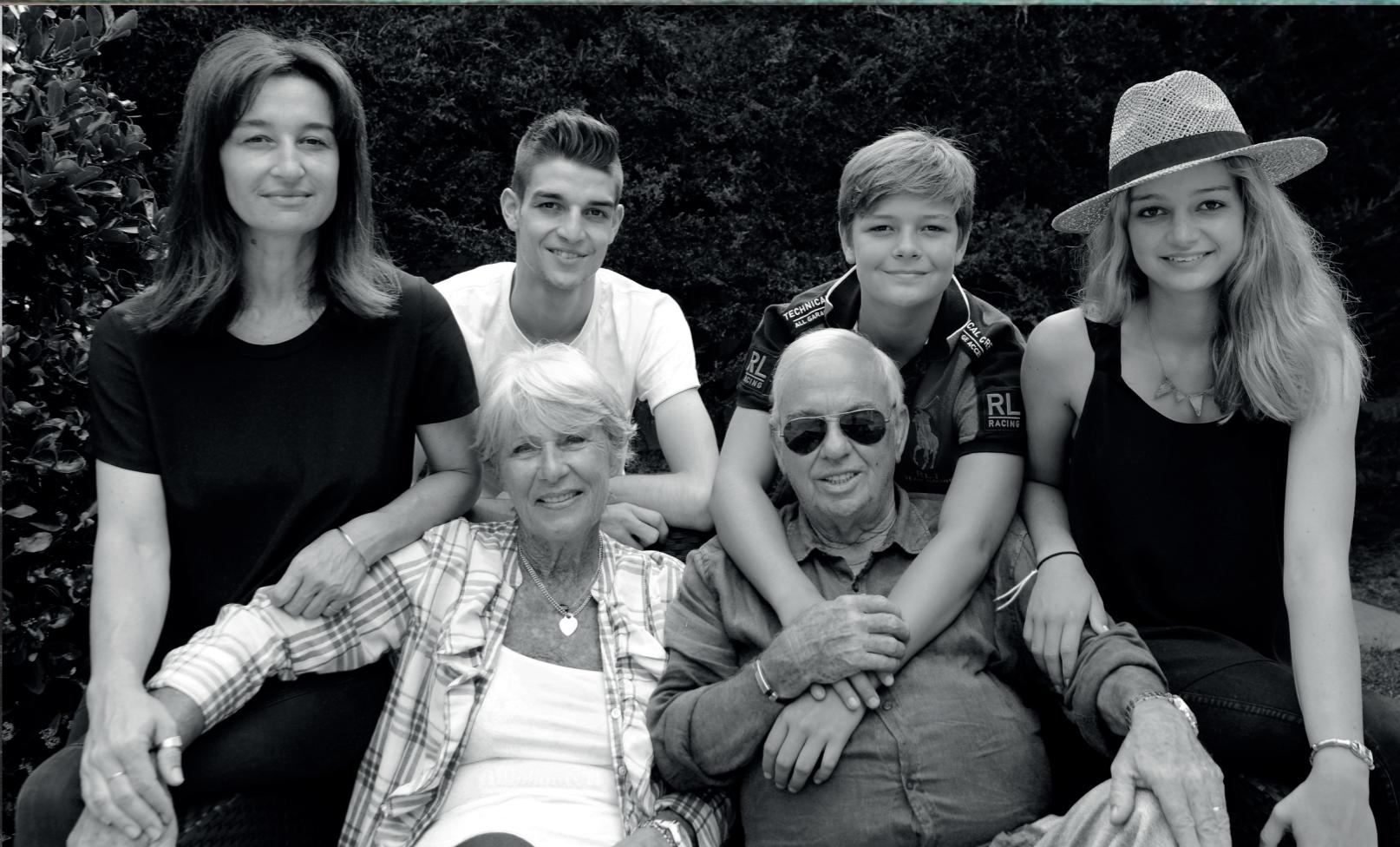
## GENERATIONS

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

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

Voici les trois dernières générations:

De gauche à droite : Valérie Le Guern Gilbert (7ème génération), Victor (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.

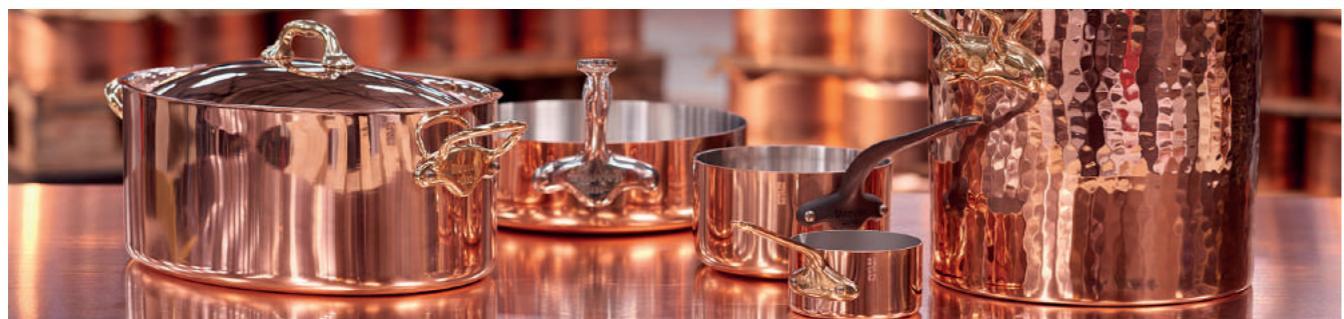


# COLLECTIONS

COLLECTIONS INOX / STAINLESS STEEL COLLECTIONS - M'Elite, M'cook, M'Urban<sup>3</sup> - p 12 to 27



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



COLLECTIONS ALUMINIUM / ALUMINUM COLLECTION - M'Stone<sup>3</sup>, 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

# TECHNOLOGIE

## INOX MULTICOUCHES X5 X5 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

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.

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'élite 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

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

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

**2 EN 1**

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'COOK

la collection emblématique de Mauviel 1830

## 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 Mauviel 1830, 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 Mauviel 1830. 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
5210-14	14	5,5	8   3,15
5210-16	16	6,3	9   3,5
5210-18	18	7	10   4
5210-20	20	8	11   4,3
*5210-24	24	9,5	14,5   5,3
*5210-28	28	11	15,3   6

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
5212-20	20	8	7,5   2,9
5212-24	24	9,5	8,2   3,2
5212-28	28	11	9,5   3,7



M'COOK



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

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

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



**Plat à sauter 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

**Revêtement Eclipse by whitford**

**Eclipse Non stick coating by Whitford**  
**Eclipse Antihaft bei Whitford**



**avec couvercle verre  
with glass lid  
mit glasdeckel**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5230-75	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
5230-79	28   11	10   3,9	5,7   6

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

**Cocotte / Cocotte / Cocotte**



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

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



**Poêle ronde 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

**Revêtement Eclipse by whitford**

**Eclipse Non stick coating by Whitford**  
**Eclipse Antihaft bei Whitford**



**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



**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

**avec couvercle verre  
with glass lid  
mit glasdeckel**

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

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



**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



**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  
Saucepans 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 ragout 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 "Inobrill"  
Stainless cleaner "Inobrill"  
Pflegepaste für Edelstahl "Inobrill"

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



# M'COOK<sup>B</sup>

la collection emblématique de Mauviel 1830

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



Casserole, Saucier, 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
3513-24	24	9,5
3513-28	28	11





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



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



Cocotte avec couvercle inox

*Cocotte with stainless steel lid*

*Cocotte mit edelstahl deckel*

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



Plaque à rôtir

*Rectangular roasting pan*

*Rechteckige Bratreine*

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

## 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 "Inobrill"

*Stainless cleaner "Inobrill"*

*Pflegepaste für Edelstahl "Inobrill"*

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



# M'COOK<sup>C</sup>

la collection emblématique de Mauviel 1830

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

5650-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in



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

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



26

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



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

Without PFOA & PTFE

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



M'COOK



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'URBAN<sup>3</sup>

# M'URBAN ONYX<sup>3</sup>

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'URBAN<sup>3</sup> toutes les exigences de son héritage en la rendant accessible à tous.



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

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 ONYX<sup>3</sup>

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 lacquered 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 / layer3

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

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



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

la collection triply de Mauviel 1830  
Mauviel 1830 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 ONYX<sup>3</sup>.

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'URBAN<sup>3</sup> is diverse and varied: dressed in black, the model is called M'URBAN ONYX<sup>3</sup>. 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  
Saucépan  
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	cap. litre / qt
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	



**Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf**



**avec couvercle verre**  
**with glass lid**  
**mit glasdeckel**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5032-71	20   8	20   8	5,3   5,7
5032-75	24   9,5	24   9	9,4   9,9



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

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



**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 Whitford**  
**Eclipse Antihalt 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	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5030-71	5030-21   20	8   2,3	1,7   1,8
5030-75	5030-25   24	9,5   2,75	3,1   3,3

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



## 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 "Inobrill"**  
**Stainless cleaner "Inobrill"**  
**Pflegepaste für Edelstahl "Inobrill"**

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



# M'URBAN ONYX<sup>3</sup>

la collection triply de Mauviel 1830  
Mauviel 1830 triply collection

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



Casserole  
*Saucépan*  
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  
*Sauté 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 sauté pan*  
Bauchige konische Sauteuse

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

Without PFOA & PTFE

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 | Couvercle verre  
Polished lid | Glass lid  
Deckel | Deckel glass

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



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

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



COLLECTIONS EN CUIVRE / COPPER COLLECTIONS



# COPPERBRILL

Entretien du cuivre  
Copper maintenance



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



2 MINUTES POUR UNE BRILLANCE PARFAITE  
2 MINUTE CLEANING TIME!



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

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

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

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

# M'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.

44 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  
Saucepans  
Kasserolle

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

Sauteuse évasée  
Splayed saute pan  
Konische Sauteuse

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

\*non martelé / not hammered



Casserole  
Saucepans  
Kasserolle

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



Sauteuse évasée  
Splayed saute pan  
Konische Sauteuse

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

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

\* non martelé / not hammered



Plat à sauter  
Sauté 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



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

code item	diam.
.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



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



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



Bassine à ragout avec couvercle  
Stewpan with lid  
Bratentopf mit Deckel

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



Rondeau avec couvercle  
Rondeau with lid  
Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



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



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

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



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



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

# M' HERITAGE

CUIVRE INOX  
COPPER STAINLESS STEEL



# TECHNOLOGIE

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

52

finition polie  
Polished outside

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

Pas de réétamage  
No refinishing

## 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

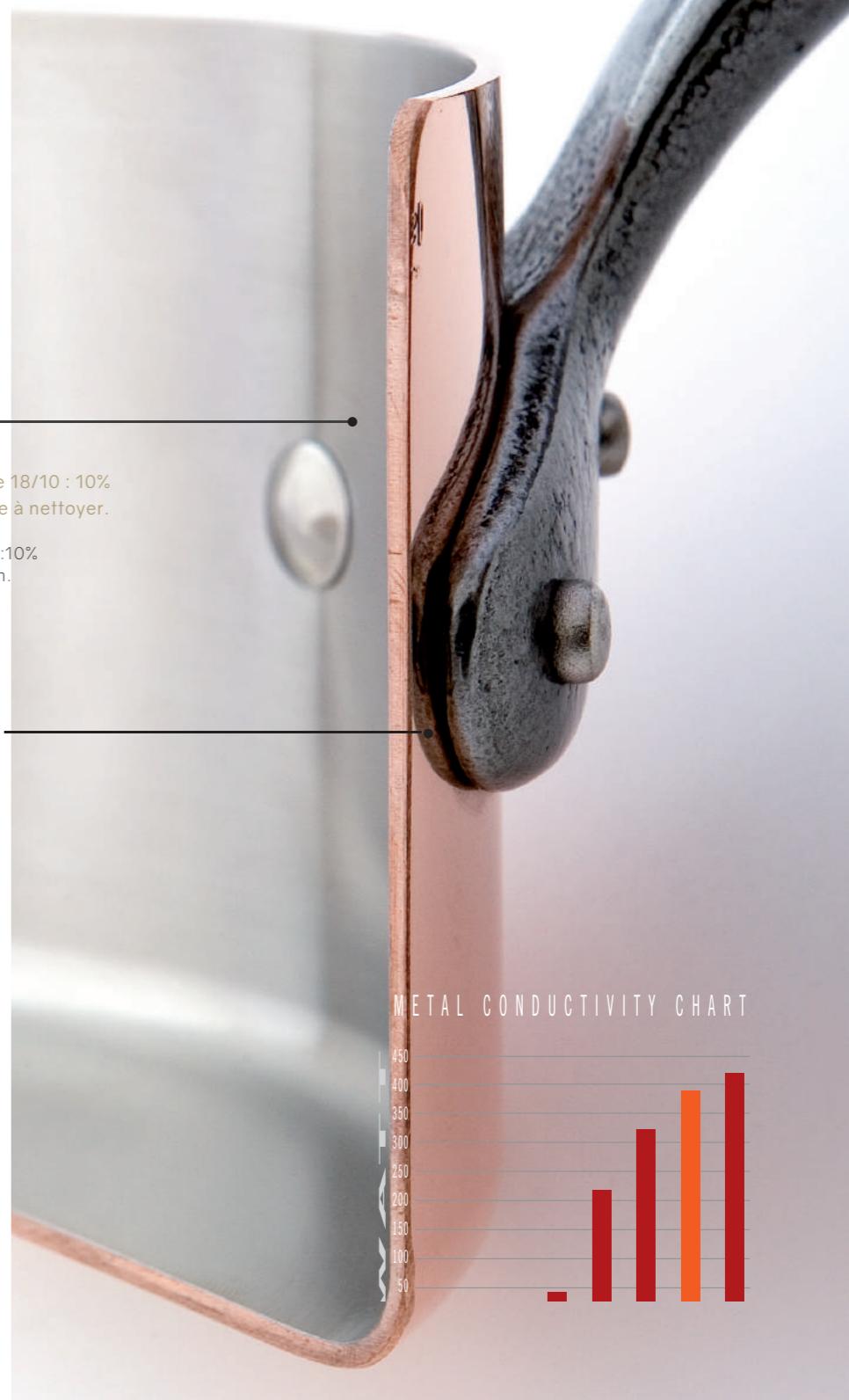
Pas de réétamage  
No refinishing

### 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



# M' 250°

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  
Saucépan  
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  
Sauté 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 1,5mm  
Splayed saute pan thickness 1,5 mm  
Konische Sauteuse Stärke 1,5 mm

item	diam. cm / in	height 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<sup>B</sup>

L'art de la perfection  
The art of perfection

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



Casserole  
Saucepans  
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 1,5mm  
Splayed saute pan thickness 1,5mm  
Konische Sauteuse Stärke 1,5mm



Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

item	diam. cm / in	height 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

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 "Inobrill"

Pflegepaste für Kupfer "Inobrill"

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<sup>S</sup>

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
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



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



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 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

60



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



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

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

## Les produits associés / Related products



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



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



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

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

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

# M' 150°

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  
Sauté 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
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  
Saucepans with lid  
Kasserolle mit griffe und 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



Poêle à crêpes  
Crepe pan  
Crêpe pfanne

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

## 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 «Inobrill»  
Pflegepaste für Kupfer «Inobrill»

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



# M' 150<sup>B</sup>

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
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 and deckel

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



Rondeau avec couvercle  
Rondeau with lid  
Sautéuse 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	cap. litre / qt
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	



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



Bain-marie porcelaine intérieur étamé

Bain-marie with porcelain insert tinned inside

Wasserbad mit Porzellaneneinsatz Innenzeite verzинн

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



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 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)	



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



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
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



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 réétamage  
No retinning

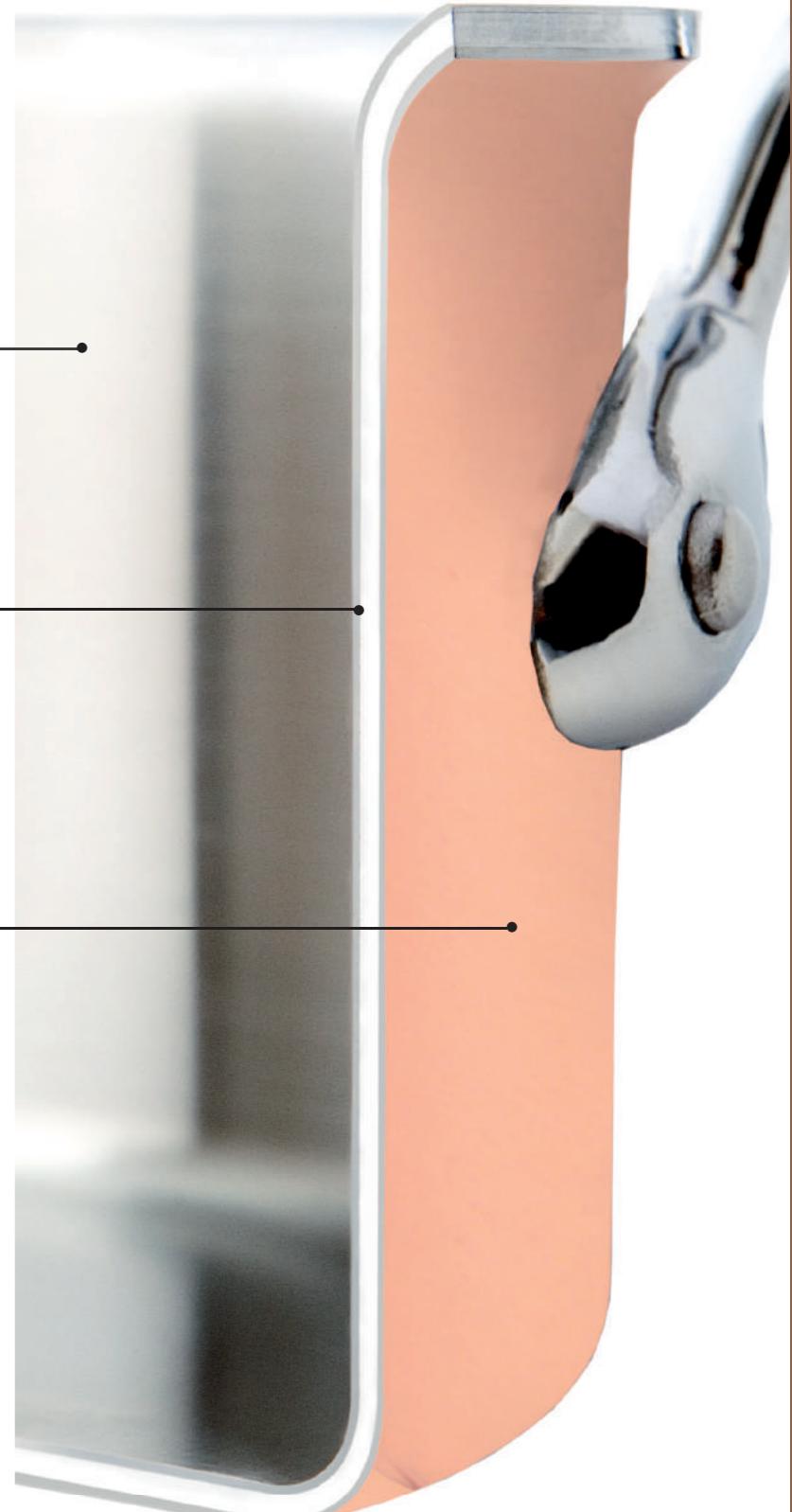


Disque relais pour induction  
Interface disc for induction cooking  
Zwischenplatte für Induktionskochen

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

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.



# M'3S

Entre tradition et modernité  
Between tradition and modernity

## MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



**Casserole**  
**Saucepans**

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

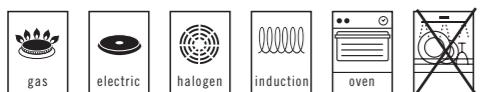


# M'STONE<sup>3</sup>

ALUMINIUM ANODISE NOIR  
BLACK ANODIZED ALUMINUM

Le style et la ligne de la collection M'STONE<sup>3</sup> symbolisent le contemporain et le renouveau. Sa matière en aluminium anodisé noir, ses bords droits, son fond intégré induction et sa monture en fonte d'inox froide gravée Mauviel1830 en font un condensé de modernité et de fonctionnalité. Son revêtement anti-adhésif assure d'excellentes propriétés anti-adhérentes et une excellente résistance aux chocs. L'anodisé sur l'aluminium est réalisé par électrolyse puis verni. Ce procédé permet une plus grande dureté et longévité.

The 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 Whitford  
Eclipse Antihaft bei Whitford

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

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..

Excellent longévité (70000 passages minimum)

Excellent résistance à l'abrasion et aux chocs

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

Thickness 3 to 4mm. Straight edge.

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'STONE<sup>3</sup>

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

La ligne des gastronomes modernes  
The design for modern gourmets

## MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole  
Saucepans  
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

Niedriger Bratentopf mit glasdeckel

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



Cocotte avec couvercle verre

Cocotte with glass lid

Bratentopf mit glasdeckel

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



Marmite traiteur avec couvercle verre

Stockpot with glass lid

Hoher mit glasdeckel

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



Plaque à rôtir

Rectangular roasting pan

Rechteckige Bratreine

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



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

80

Excellent 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**  
**Saucepans**  
**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   8	3,3   3,5
1170-24	24   9,5	13   9,5	5,5   5,9
1170-28	28   11	15   11	9,1   9,7



**Plat à sauter**  
**Sauté 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 Griffen

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



Plaque à rôtir anses tombantes

Rectangular roasting pan with hanging handles

Rechteckig Bratreine mit herabklappbaren Griffen

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



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



Plaque de manutention

Handling tray

Fleischblech

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



Plaque 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

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



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



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



Plaque à rôtir anses intégrées

Rectangular roasting pan with recessed handles

Rechteckig Bratreine mit integrierte Griffen

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



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



Plateau à fruits de mer ou plat à boudin

Seafood tray

Servierplatte für Meeresfrüchte

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

Without PFOA & PTFE

Poêle ronde queue feuillard

Round frying pan steel handle

Runde Pfanne

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



Poêle ovale

Oval frying pan

Ovale Pfanne

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



Poêle ovale queue feuillard

Oval frying pan steel handle

Ovale Pfanne

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

Without PFOA & PTFE



Poêle à crêpes

Crepes pan

Crêpe Pfanne

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

Without PFOA & PTFE



Poêle à crêpes queue feuillard

Crepes pan / steel handle

Crêpe Pfanne

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

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, dorner 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.

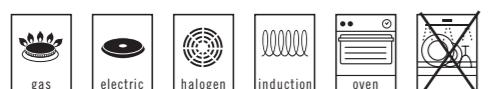
Black steel, the taste and the flavor :

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

88

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 sauté pan*  
*Bauchige konische sauteuse*

code	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 à paella  
*Paella pan*  
*Paella Bräter*

code	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	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	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	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
3632-30	30	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 laisser frisotter. Dès que l'huile fume, jetez la, essuyez avec un essuie-tout sans la laver. Répétez l'opération plusieurs fois pour que l'intérieur soit totalement protégé. Fitez toujours chauffer avant de mettre de la matière grasse. Pour l'entretien, ne lavez pas votre ustensile avec du produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche quis se forme petit à petit au fond de votre poêle, cette couche n'est pas de la saleté, elle fera une pellicule solide et anti-adhesive. 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 Mauviel 1830 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 pâtissiers 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



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 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

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

code item	diam. cm / in	height cm / in
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 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



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*



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 confitureinox compatible induction

*Stainless steel jam pan special induction*

*Edelstahl Konfitüreschüssel für Induktion*

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



Moule tatin intérieur étamé

*"Tatin" tart with tin inside*

*Apfelkuchenform "tatin" mit verzinnter*

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



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 blanc d'œuf avec anneau en cuivre

*Bowl for egg white with copper ring*

*Eiweisschüssel mit Kupfer Ring*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2191-20	20   8	11   4,3	2,45   2,6
2191-24	24   9,5	12   5,1	3,6   3,8
2191-26	26   10,2	13   5,5	4,8   5,1
2191-30	30   11,8	15   5,9	7,3   7,8
2191-35	35   13,7	17,5   7	8   8,5
2191-40	40   15,7	20   8	15,8   16,7



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



Entonnoir à confiture cuivre intérieur étamé

*Jam funnel, tin inside*

*Konfitüre Trichter mit verzinnter*

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



Entonnoir à confiture inox

*Stainless steel jam funnel*

*Konfitüre Trichter - Edelstahl*

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

# M'PASSION

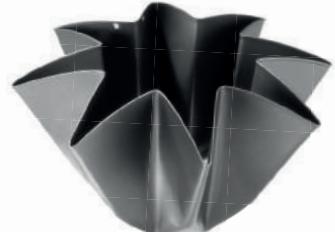
La pâtisserie, histoire de partage  
Cake making, a history of sharing

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

96  
code item diam.  
cm / in  
7125-25 25 | 9,8



Moule à gâteau haut  
High cake mold  
Große Pfannenkuchen

code item height cap.  
cm / in 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   9,8 x 9,8



**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.	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.
7116-24	24   9,4
7116-28	28   11



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

code item	diam.
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.
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 gelochte Pfanne für Pizza**

code item	diam.
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 tartes**  
**"Tartelettes" mold**  
**"Tartelettes" Form**

code item
7114-12 12 tartelettes



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

code item
7117-06 6 muffins



**Plaque à pizza rectangulaire**  
**Rectangular pizza mold**  
**Rechteckig pizza Form**

code item
-----------

# 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 mouture 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 hallmark by the company from Normandy.

An exclusivity Mauviel 1830.

Cocotte avec couvercle  
**Cocotte with lid**

**Bratentopf mit Deckel**

diam.  
cm / in  
9 | 3,5

height  
cm / in  
4,5 | 1,7

cap.  
litre / qt  
0,3 | 0,4



code  
item  
6130-09



code  
item  
5131-09



code  
item  
6531-09

100

Poêle ronde  
**Round frying pan**

**Runde Pfanne**

diam.  
cm / in  
12 | 4,8

height  
cm / in  
2,5 | 0,9



code  
item  
6113-12



code  
item  
6113-12



code  
item  
6513-12



<b>Casserolette avec couvercle</b> <i>Small saucepan with lid</i> <i>Kleine Kasserolle mit Deckel</i>	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

<b>Plat à sauter Ø 9</b> <i>Sauté pan</i> <i>Sauteuse</i>	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

<b>Casserolette sans couvercle 9cm</b> <i>Small saucepan without lid 9cm</i> <i>Kleine Kasserolle ohne Deckel 9cm</i>	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

<b>Plat à sauter Ø 7</b> <i>Sauté pan</i> <i>Sauteuse</i>	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

<b>Couvercle de casserolette</b> <i>Lid for small saucepan</i> <i>Deckel für kleine Kasserolle</i>	diam. cm / in
9   3,5	



code  
item  
6118-09



code  
item  
5118-09



code  
item  
6518-09

<b>Sauteuse évasée Ø 9</b> <i>Splayed saute pan</i> <i>Konische Sauteuse</i>	diam. cm / in
9   3,5	



code  
item  
6130-05



code  
item  
5130-05



code  
item  
6523-09

<b>Casserolette avec bec verseur</b> <i>Saucepan with pouring edge</i> <i>Kleine Kasserolle mit schnabel</i>	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
7   2,75 5   2	5   2	2   2	0,15   0,15 0,05   0,05



code  
item  
6110-08  
6101-05



code  
item  
5110-08  
5101-05



code  
item  
6510-08  
6510-05

<b>Plaque à rôtir</b> <i>Rectangular roasting pan</i> <i>Rechteckige Bratreine</i>	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	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



code  
item  
5117-14  
5117-18



code  
item  
6509-14  
6509-18

<b>Réchaud à bougie pour casserolette</b> <i>Heater with candle for small saucepan</i> <i>Rechaud mit Kerze für kleine Kasserolle</i>	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  
2707-06 diam.  
cm / in  
12 | 4,8



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



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

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



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



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



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

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



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



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



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



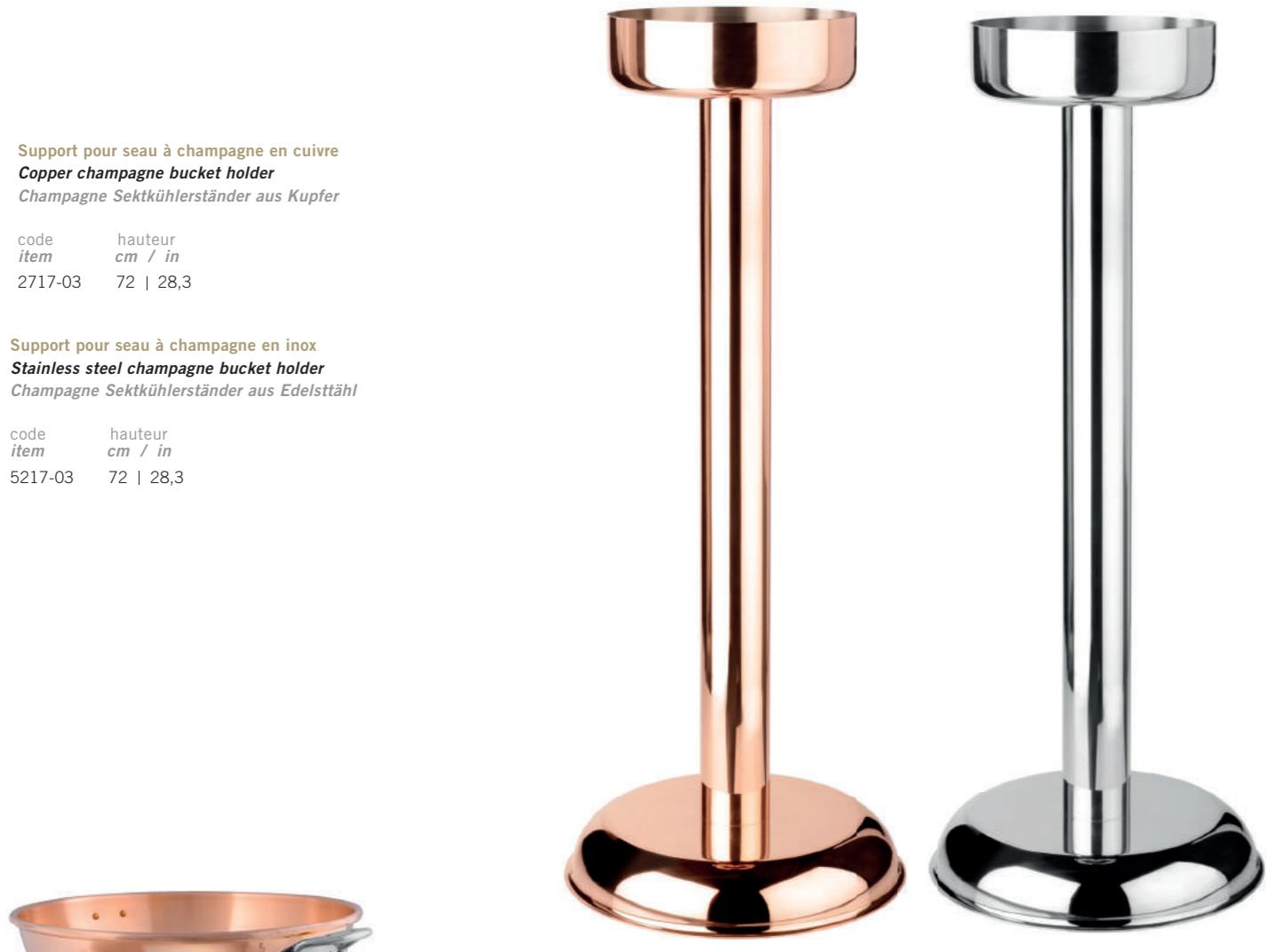
Plateau de service en aluminium martelé  
**Hammered aluminum service tray**  
Verzinnt aluminiumService Tablett

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



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

code item  
2706-06 diam.  
cm / in  
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 Mauviel1830 a depuis toujours accordé une importance majeure à l'esthétisme de ses produits et confère autant d'importance à la performance de ses ustensiles qu'à leur ligne et à leur ergonomie. L'outil parfait est doté d'un style, d'une maniabilité et d'une performance inégalée : ce sont ces qualités associées qui le rende essentiel. Ainsi, sur un fourneau, en préparation ou sur une table dressée, il excelle.

The team at Mauviel 1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics.

The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential.

Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.

The service in restaurant dining-rooms does not take second place, at Mauviel 1830, it has pride of place.



**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

cuirre 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

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

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





Marmite à fondue  
**Fondue pot**  
**Stockpot for fondue**  
code  
item  
2719-01

dimensions  
cm / in  
23 x 22 | 9 x 8,6

height  
cm / in  
26 | 10,2

**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




cuirre  
**Copper**  
**Kupfer**  
code  
item  
6106-18

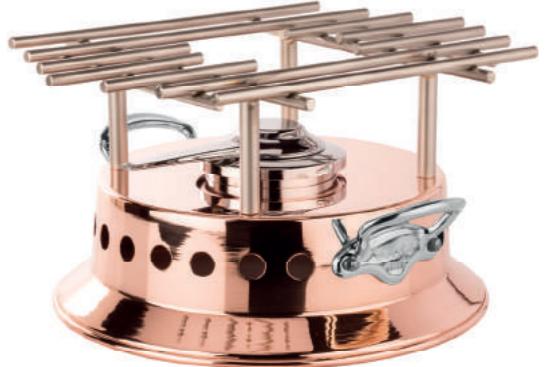
2719-02 lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionnal fourchs  
2716-10 Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)

**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



2 EN 1

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

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

**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**  
**Küper 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



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)	

**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





**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	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**

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

code item	diam. cm / in	height 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



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

The team at Mauviel 1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics.

The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential.

Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.

The service in restaurant dining-rooms does not take second place, at Mauviel 1830, it has pride of place.



Pochon à crochet  
Pochon à crochet  
Pochon à crochet

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



Entonnoir à boudin  
Funnel  
Embudo

code item diam. 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  
Porzellanplatte

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
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 ragout  
et une cuillère à sauce.

Copper support brass handle / 6 pieces  
Kupferservice / 6 Teileig

code item
2705-01



Ecumoire  
Skimmer  
Schöumlöffel

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



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



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



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



Caisse Bois  
Wooden Box  
Holzkiste

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

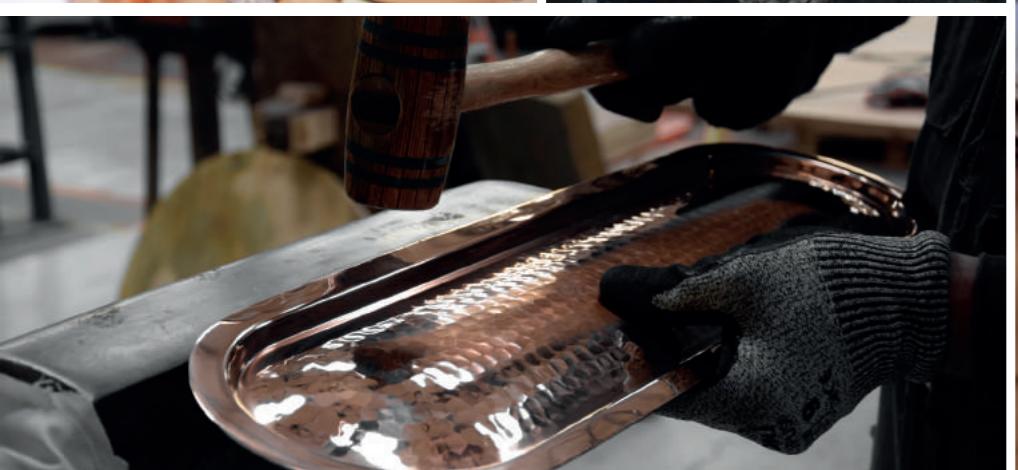


Les fables de Mauviel1830  
Suivez les conseils du chef!

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

## ACCESOIRES







**Mauviel 1830®**

[www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - Normandie - France

Tel : +33 (0)2 33 61 00 31 - [mauvier@mauvier.com](mailto:mauvier@mauvier.com)

