

# Mauviel 1830®



@ Crédit photo : Didier Delmas



# eodi to

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

**T**he Mauviel1830 manufacture comes to life every morning, driven by the forges, the stamping sound, the heat of the tinning and the rhythm of the hammering, to create the perfect tool. Born out of the Norman house' centuries-old excellence, this tool is designed to bring this excellence to the kitchen, with the promise of providing the best possible performance, but also one of the greatest pleasures. To cook and to share. A real way of life. Passion leads to exception is our motto which, beyond passion, represents a lifelong commitment. The commitment to transmit and share our know-how. A commitment that is anchored in the love for craft. It is with this requirement to provide chefs and cooking lovers with the best quality that I currently manage Mauviel1830. Anchored in tradition, Mauviel1830 stands out for its modernity, creativity, vision, innovations with new collections, shapes and partnerships. Because an industry must constantly re-invent itself, I have decided to live up to the legacy that I received from my peers. That is, continuously innovating in order to be a key actor of worldwide gastronomy.

VALÉRIE LE GUERN GILBERT  
CEO, 7TH GENERATION



# M A U V I E L



## GENERATIONS

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

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

Voici les trois dernières générations:

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



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

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

Here are the three generations:

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



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

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





# L'histoire de Mauviel1830

## Mauviel1830 history

1830

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

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

1911

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

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

1956

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

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

1965

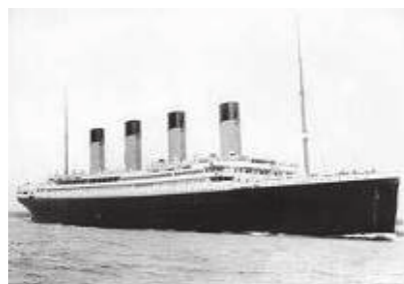
Face à une demande de plus en plus croissante, Mauviel déménage ses ateliers et installe une unité de production de plus de 10,000 m2. C'est aussi la création d'un département logistique.

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

1989

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

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



1995

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

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

2003

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

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

2004

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

*Creation of Mauviel USA Company, the American Mauviel subsidiary.*

2006

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

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

2018

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

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

2020

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

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

8





## LA CUISSON DANS L'INOX

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



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

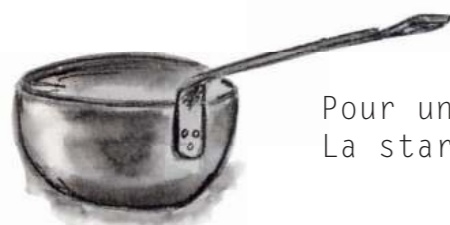
M'Urban<sup>3</sup> : Mes premiers pas en Mauviel1830

L'apprentissage de la cuisson  
Design thinking  
Légère et urbaine



## LA CUISSON DANS LA TÔLE NOIRE

M'Steel : La cuisson au naturel



Pour une cuisine saine  
La star des barbecues

## LA CUISSON DANS L'ALUMINIUM

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

Cuisine no stress !  
Easy and healthy !



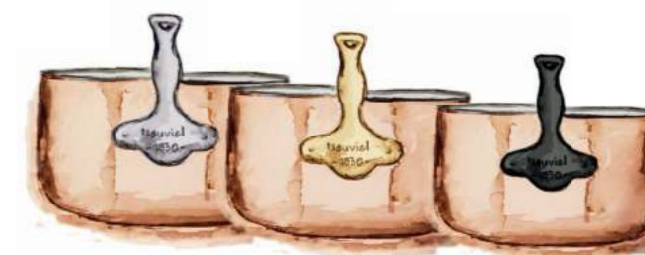
## LA CUISSON DANS LE CUIVRE

M'6S : Révélation et R' Evolution



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

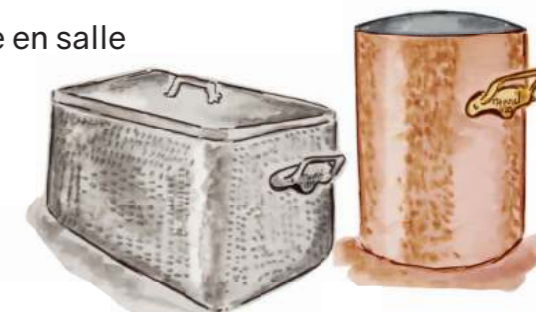
M'Héritage : M'200 et M'150, the Queen of the cuisson



Inégalable, incomparable, exceptionnelle  
Transmission générationnelle

## LES ICÔNIQUES

M'Tradition, M'30 et Service en salle



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

## LA PÂTISSERIE

M'Passion



Spécial gourmands

## LA TABLE



Pratique et élégant

## LA MAISON



On ouvre les portes!  
Open the door !



# COLLECTIONS

## LA TABLE

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



Service en salle - p 20-31



M'Minis - p 32-37



Savoir-vivre - p 38-45



12 M'30 - p 46-49



## LA CUISSON

Collections inox / Stainless steel collections - M'Elite, M'Cook, M'Urban<sup>3</sup> - p 58-95



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



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



Collections cuivre / Copper collections - M'6S, M'Tradition, M'Héritage - p 112-1155



M'Passion et accessoires - p 156-173



## LA MAISON MAUVIEL 1830

La maison Mauviel 1830 & Evolution - p 174-181





COLLECTIONS  
—  
LA TABLE





# Sur-mesure / Made to measure

by ALM Archi Design

L'ustensile de **vos** rêves  
**Your** desired product

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

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

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

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

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

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



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



Adrien Lucien Marchand



**Shaker** créé pour Mauviel1830



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



**Arrosoir de table** créé pour le restaurant «Cheval Blanc»

# Art Déco by ALM Archi Design

La pureté des formes  
Purity of forms

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

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

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

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

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

NOUVEAU

NEW

Poignées asymétriques



**Plat rond cuivre inox**

**Copper Round pan**

**Küpfel Runde pfanne**

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

**Plat rond inox**

**Stainless steel round pan**

**Edelstahl Runde pfanne**

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

**Plat ovale cuivre inox**

**Copper oval pan**

**Küpfel Oval pfanne**

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

**Plat ovale inox**

**Stainless steel oval pan**

**Edelstahl Oval pfanne**

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

21<sup>EN</sup>

TO COOK AND SERVE



# Service en salle

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

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

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

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



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

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



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

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



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

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





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

diam.  
cm / in

cap.  
litre / qt

18 | 7 3,5 | 3,6



cuiivre  
**Copper**  
 Kupfer  
 code  
 item

610618  
 271902

21  
 EN

inox  
**Stainless steel**  
 Edelstahl  
 code  
 item

520618

lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additional forks

Marmite à fondue  
**Fondue pot**  
 Stockpot for fondue

code item	dimensions cm / in	height cm / in
271901	23 x 22   9 x 8,6	26   10,2



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

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

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

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

Beurrier porcelaine  
**Porcelain butter dish**  
 Butterdose aus Porzellan



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







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

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



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

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



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

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



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

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



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

code  
item  
E201001



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

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



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



Plats ronds / Round pans / Runder Bräter



**M'Cook**

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



**M'Elite**

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

Nouveau  
New



**M'Cook B**

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



**Art Déco**

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



**M'150 S**

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



**M'150 B**

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



**Art Déco**

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



© Crédit photo Mâmie - Jean Imbert

Plats ovales / Oval pans / Oval pfanne



**M'Cook**

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



**M'Cook B**

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



**Art Déco**

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



**M'150 S**

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



**M'150 B**

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



**Art Déco**

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




















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

**21**  
**EN**  
TO COOK AND SERVE

 <b>M'Cook</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>521116</td><td>16   6,3</td></tr> <tr><td>521120</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	521116	16   6,3	521120	20   8	 <b>M'Cook B</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>351120</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	351120	20   8	 <b>M'Cook CI</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>561120</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	561120	20   8		
code item	diam.																	
521116	16   6,3																	
521120	20   8																	
code item	diam.																	
351120	20   8																	
code item	diam.																	
561120	20   8																	
 <b>M'Urban 3</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>501120</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	501120	20   8	 <b>M'6 S</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>051120</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	051120	20   8	 <b>M'Tradition</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>284516</td><td>16   6,3</td></tr> <tr><td>284520</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	284516	16   6,3	284520	20   8		
code item	diam.																	
501120	20   8																	
code item	diam.																	
051120	20   8																	
code item	diam.																	
284516	16   6,3																	
284520	20   8																	
 <b>M'150 S</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>611116</td><td>16   6,3</td></tr> <tr><td>611120</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	611116	16   6,3	611120	20   8	 <b>M'150 B</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>672316</td><td>16   6,3</td></tr> <tr><td>672320</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	672316	16   6,3	672320	20   8	 <b>M'150 CI</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>641120</td><td>20   8</td></tr> </table>	code item	diam.	641120	20   8
code item	diam.																	
611116	16   6,3																	
611120	20   8																	
code item	diam.																	
672316	16   6,3																	
672320	20   8																	
code item	diam.																	
641120	20   8																	

Les produits associés / Related products

 <b>Lot de 6 fourchettes à fondue</b> <b>6 fondue forks</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td></tr> <tr><td>271902</td></tr> </table>	code item	271902	 <b>Gel feu pour réchaud (6 pots)</b> <b>Alcohol burner (6 pots)</b> Alkoholbrenner <table border="0"> <tr><td>code item</td></tr> <tr><td>271610</td></tr> </table>	code item	271610											
code item																
271902																
code item																
271610																
 <b>Disque relais pour induction</b> <b>Interface disc for induction cooking</b> Zwischenplatte für Induktionskochen <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>diam.</td></tr> <tr><td>750000</td><td>22   8,6</td></tr> </table>	code item	diam.	750000	22   8,6	 <b>Pâte d'entretien pour l'inoc "Inobriill"</b> <b>Stainless cleaner "Inobriill"</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>cap.</td></tr> <tr><td>570002</td><td>0,15   0,16</td></tr> </table>	code item	cap.	570002	0,15   0,16	 <b>Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»</b> <b>Copper cleaner "Inobriill"</b> <table border="0"> <tr><td>code item</td><td>cap.</td></tr> <tr><td>270002</td><td>0,150   0,16</td></tr> <tr><td>270003</td><td>1   1,1</td></tr> </table>	code item	cap.	270002	0,150   0,16	270003	1   1,1
code item	diam.															
750000	22   8,6															
code item	cap.															
570002	0,15   0,16															
code item	cap.															
270002	0,150   0,16															
270003	1   1,1															



© Crédit photo Joann Pai - Restaurant le Belleza



# M'Minis

Petites tailles, grandes perspectives  
Small sizes, great potential

CUIVRE / INOX / TOLE NOIRE  
COPPER / STAINLESS STEEL / BLACK STEEL

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

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

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

## Les poêles, frying pans

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

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



Code / item : 611312



Code / item : 511312



Code / item : 651312



Code / item : 511313

Anti-adhésif  
**Non stick**



Code / item : 365212

Tôle noire  
**Black steel**





## Les casserolettes, saucepans

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

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



Code / item : 610110

Code / item : 510110

Code / item : 650110

Code / item : 527010

Nouveau  
New

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

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



Code / item : 610109

Code / item : 510109

Code / item : 650109

Code / item : 527009

Nouveau  
New

Inox martelé / *Hammered stainless steel*

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

diam.
cm / in
9   3,5



Code / item : 611809

Code / item : 511809

Code / item : 651809

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

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



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

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

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

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

Nouveau  
New

Inox martelé / *Hammered stainless steel*

## Les plats à sauter, sautepans

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

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



Code / item : 611109

Code / item : 511109

Code / item : 651109

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

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



Code / item : 611107

Code / item : 511107

Code / item : 651107

## Les cocottes, cocottes

Cocotte ovale avec couvercle / **Ovale cocotte with lid** / *Ovaler Bratentopf mit Deckel*

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
12   4,8	4,5   1,7	0,3   0,4



Code / item : 613313

Code / item : 513313

Code / item : 652113

Cocotte avec couvercle / **Cocotte with lid** / *Bratentopf mit Deckel*

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



Code / item : 613009

Code / item : 513109

Code / item : 653109



## Les plats ronds, round pans

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

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



Code / item : 612712

Code / item : 523812

Code / item : 353812

Code / item : 652712

## Les sauteuses évasées, splayed saute pans

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

diam.
cm / in
9   3,5



Code / item : 612310

Code / item : 512310

Code / item : 652310

## Les plats à rôtir, roasting pans

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

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



Code / item 14x10 : 610914  
Code / item 18x14 : 610918

Code / item 14x10 : 511714  
Code / item 18x14 : 511718

Code / item 14x10 : 650914  
Code / item 18x14 : 650918

Code / item 14x10 : 529114  
Code / item 18x14 : 529118  
Inox martelé / Hammered stainless steel

Nouveau  
New



© Crédit photo : Didier Delmas

## Les produits associés / Related products



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

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



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

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



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

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



# Savoir-vivre

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

CUIVRE / ALUMINIUM

COPPER / ALUMINUM

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

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

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



**Bougeoir en cuivre poli**  
**Polished copper candle holder**

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



**Saucière en cuivre brossé**  
**Brushed copper sauce pot**

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



**Sucrier en cuivre poli / brossé**  
**Brushed and polished sugar pot**

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



**Set de 2 ronds de serviettes en cuivre brossé**  
**Set of 2 brushed copper napking rings**

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



**Coquetier en cuivre poli**  
**Polished copper egg cup**

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



© Crédit photo : Didier Delmas





Réchaud en cuivre poli  
**Polished copper Warmer**

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



Barbecue de table en cuivre poli  
**Polished copper table barbecue**

code item	diam base / bottom cm / in	diam haut / top cm / in	height cm / in
210068	18   7,1	14,5   5,7	10,5   4,1



Coupelle de table en cuivre brossé  
**Brushed copper table dish**

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



Bol en cuivre poli  
**Polished copper bowl**

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



Shaker en cuivre poli / brossé  
**Brushed and polished shaker**

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



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

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



Corbeille / saladier en cuivre brossé  
**Brushed copper basket / bowl**

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



Dessous de plat / **Table mats**

	code item	diam. cm / in	code item	diam. cm / in	code item	diam. cm / in
cuivre poli / brossé - <b>Polished and brushed copper</b>	699010	10   3,9	699020	20   8	699030	30   11,8
inox poli / brossé - <b>Polished and brushed stainless steel</b>	529010	10   3,9	529020	20   8	529030	30   11,8
cuivre martelé - <b>Hammered copper</b>	209010	10   3,9	209020	20   8	209030	30   11,8
aluminium martelé - <b>Hammered aluminum</b>	119010	10   3,9	119020	20   8	119030	30   11,8



© Crédit photo : Didier Delmas





© Crédit photo : Didier Delmas



© Crédit photo : Le Reiais Plaza



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

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



Vase en aluminium martelé  
**Hammered aluminum vase**

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



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

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



Billot de bois monture bronze  
**Wooden chopping block with bronze handle**

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





Verseuse à café inox  
Stainless steel coffee pot

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



Verseuse à café cuivre  
Copper coffee pot

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



Bouilloire inox  
Stainless steel tea kettle

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



Bouilloire cuivrée  
Copper tea kettle

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



Assiette cuivre inox  
Copper with stainless steel plate

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



Plateau de service  
Serving plate

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



Bac de rangement aluminium martelé  
Hammered aluminum storage box

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



# M'30

Essentiellement chic !  
So chic !

CUIVRE INTERIEUR ÉTAMÉ / ALUMINIUM  
COPPER WITH TIN INSIDE / ALUMINUM

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

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

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

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

Seau à champagne / **Champagne bucket** / Sektkühler

cap. bouteille / bottle : 1



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



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

Seau à champagne ovale / **Oval champagne bucket** / Oval Sektkühler

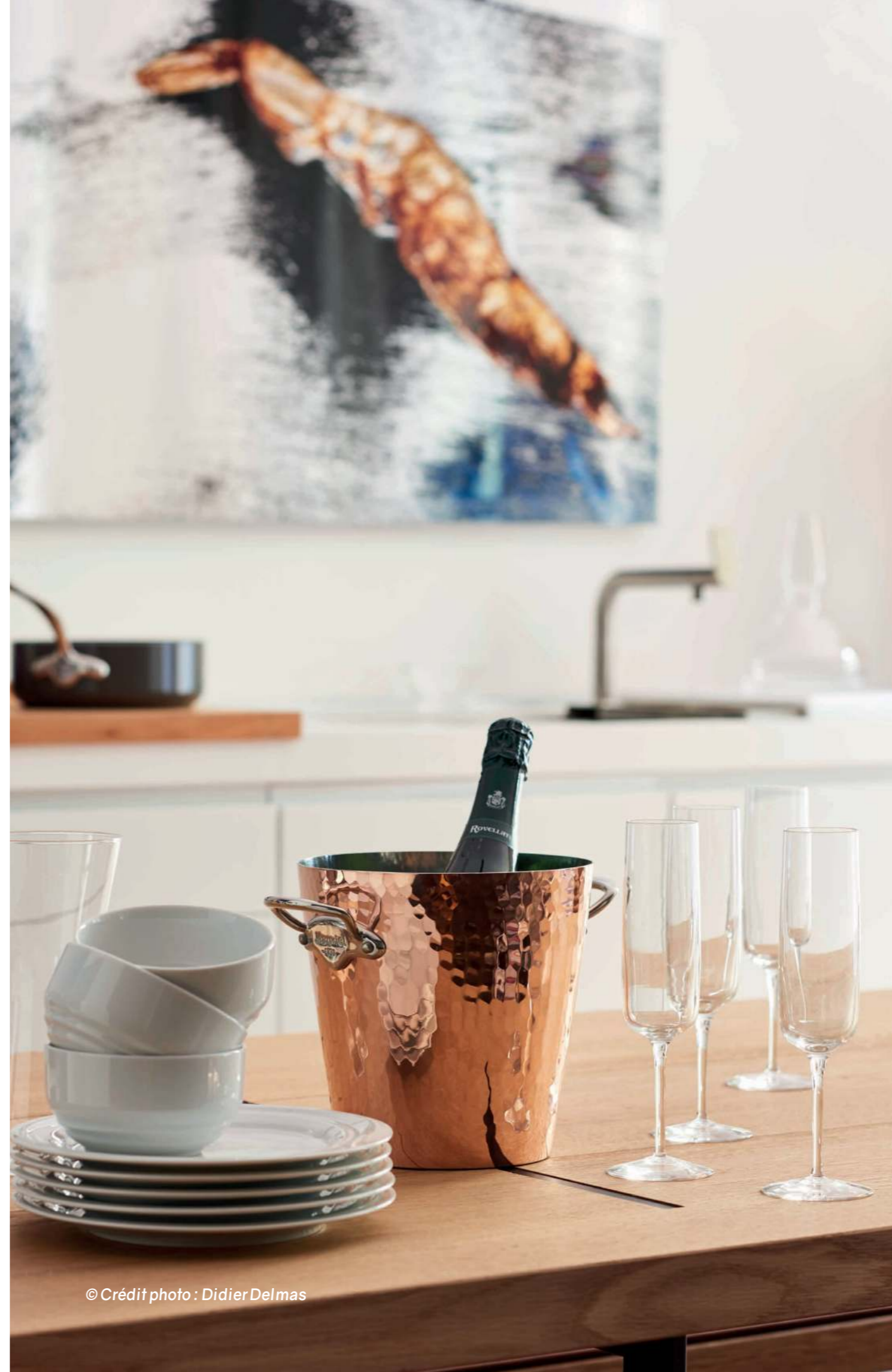
cap. bouteille / bottle : 2



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



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



© Crédit photo : Didier Delmas



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



code item      diam. cm / in  
270704      16 | 6,3



code item      diam. cm / in  
160420      16 | 6,3



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

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



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

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

## Les produits associés / Related products

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

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





COLLECTIONS

---

LA CUISSON





# Les essentiels de Mauviel 1830



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



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



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



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



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

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

A chaque ustensile sa cuisson




Cooking style

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

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



# Choisir ma collection

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

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





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

Répartition de la chauffe sur l'ensemble du produit

Distribution of the heat all over the product



# Which collection for me?

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



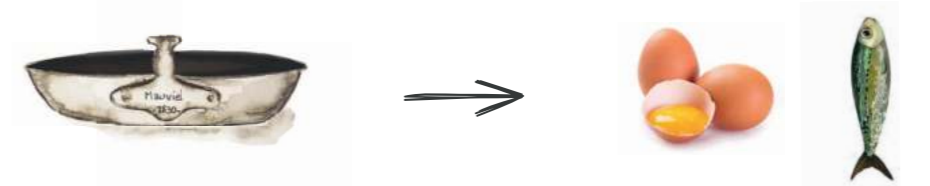
Pour toutes vos cuissons, préchauffez votre produit à chaleur moyenne. La température de votre ustensile est parfaite lorsqu'une goutte d'eau versée dans votre produit sautille à la surface. C'est à ce moment que vous pouvez ajouter vos aliments. Réduisez ensuite d'un tiers votre source de chaleur. Les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

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

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



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





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



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



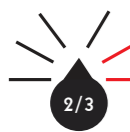
N'utilisez jamais d'eau de javel qui peut provoquer des perforations de l'inox.  
*Never use bleach as it can make holes appear in the stainless steel layer.*



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



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



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

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



Pour tous vos ustensiles Mauviel1830, nous vous conseillons le lavage à la main. En effet le potassium contenu dans les détergents peut se révéler être très corrosif et peut parfois endommager les revêtements et l'aluminium contenu dans les multicouches.  
*For all Mauviel1830 utensils, handwashing is recommended. Certain cleaning detergents can damage non stick products as well as the aluminum contained in multiple layers.*

## Faire briller ! Make it shiny !



Inobriil

Pour vos ustensiles en inox  
*For your stainless steel products*



Copperbrill

Pour vos ustensiles en cuivre  
*For your copper products*

## Revêtement anti-adhésif endommagé Damaged non stick coating



Engagé pour l'environnement

Votre revêtement anti-adhésif est endommagé? Confiez nous votre ustensile. Nous le rechapérons.  
Le rechapage est une opération qui consiste à retirer la couche anti-adhésive usagée afin d'y appliquer un revêtement neuf. Les produits rechapés peuvent être utilisés de nouveau en pérennisant ce qui est durable : le corps, la monture de votre ustensile. Ainsi, vous faites un geste important pour la planète en préservant les ressources naturelles. (Rechapage possible sur toutes les collections sauf M'Stone<sup>3</sup>)

*To give a second life to your used Mauviel non-stick cookware, there is a durable solution: retreading. Recoating involves removing the used non-stick coating on your utensil. in order to replace it with a new coating. Recoated products can therefore be used once again, while extending the life of the more durable parts, the body and handle of your cookware. Recoating saves natural resources (raw materials, energy, etc.) and therefore contributes to protecting the environment. (Recoating with all collections except M'Stone<sup>3</sup>)*

**Pour tous vos ustensiles avec revêtement anti-adhésifs : Utilisez des ustensiles en bois, ABS ou silicone.**

**For non stick coating : only use wooden or silicon utensils.**

## Réétermez vos ustensiles en cuivre Retin your copper cookware

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

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





© Crédit photo: Didier Delmas

Collections inox / Stainless steel collections



# M'Elite & M'Cook

## INOX MULTICOUCHES X5 X5 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

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

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

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



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



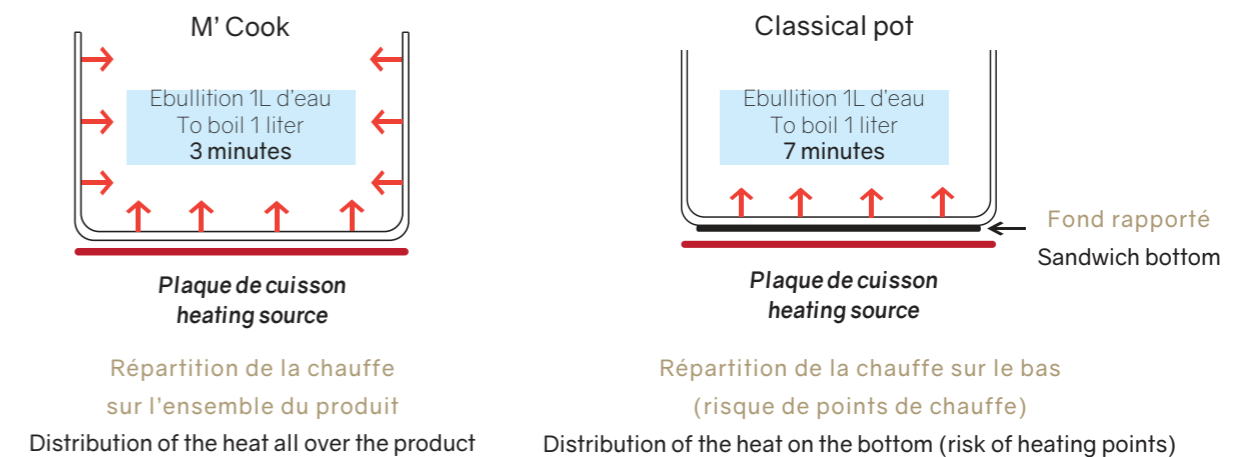
Scannez moi  
Scan me



# TECHNOLOGIE

## L'INOX DE MAUVIEL1830 / STAINLESS STEEL PRODUCTS BY MAUVIEL1830

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



### M'Elite

### M'Cook

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

**5 PLIS  
5 PLYS**



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



# Eclipse by Withford



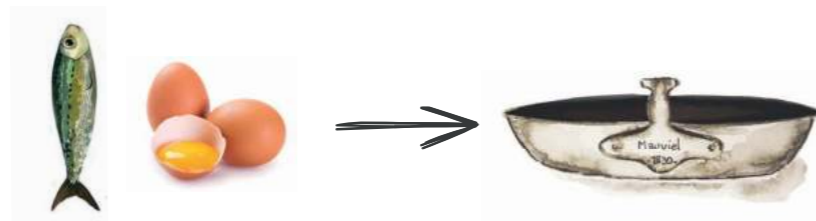
## Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

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

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



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



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

## Eclipse

Revêtement à trois couches  
Three layers of non-stick

Fabriqué sans PFOA  
Manufactured without PFOA

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

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

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

Longer life than any other non stick coating

Excellents résultats aux tests d'abrasion  
(plus de 70000 cycles)

Excellent durability (70000 uses minimum)

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

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

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



Engagé pour l'environnement

### Votre revêtement est endommagé?

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

### Damaged non stick coating?

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





# M'Elite

## Le multicouche martelé Hammered multi-ply

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

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



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

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



**Casserole avec couvercle dôme**  
**Saucepan with dome lid**  
*Kasserolle mit edelstahl deckel*

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



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

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



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

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



© Credit photo : Didier Delmas





Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

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



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

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

Sans PFOA  
Free PFOA

Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
Eclipse Non stick coating (see more p.63)  
Eclipse Antihaft (p.63)



Evasée bombée  
Curved splayed saute pan  
Bauchige konische Sautreuse

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



TO COOK AND SERVE



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

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



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

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



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

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



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

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



Plat rond  
Round pan  
Runde pfanne

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

Nouveau  
New



Plat à paëlla  
Paella pan  
Paella Bräter

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

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

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



TO COOK AND SERVE

## Les produits associés / Related products



Insert Pasta  
Pasta insert  
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



Insert cuit vapeur  
Steamer insert  
Dampfer-Einsatz

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



Support plateau fruits de mer  
Seafood tray holder  
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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

Couvercle Dôme  
Dome stainless steel lid  
Vielseitiges deckel

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



Couvercle  
Lid  
Deckel

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



Couvercle universel  
Universal stainless steel lid  
Vielseitiges deckel

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

Couvercle verre  
Glass lid  
Deckel Glas

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



Pâte d'entretien pour l'inobriil  
Stainless cleaner "Inobriil"  
Pflegepaste für Edelstahl "Inobriil"

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





# M'Cook

La collection emblématique de Mauviel1830  
The iconic collection by Mauviel1830

## MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

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

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

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



Casserole  
Saucepan  
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
521012	12   4,8	7,3   2,87	0,8   0,9
521014	14   5,5	8   3,15	1,1   1,2
521016	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
521018	18   7	10   4	2,5   2,7
521020	20   8	11   4,3	3,2   3,4
521024	24   9,5	14,5   5,3	6,2   6,5
521028*	28   11	15,3   6	9   9,5

521050 Série de trois casseroles 16-18-20 cm  
Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
521013	12   4,8	7,3   2,87	0,8   0,9
521015	14   5,5	8   3,15	1,1   1,2
521017	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
521019	18   7	10   4	2,5   2,7
521021	20   8	11   4,3	3,2   3,4
521025	24   9,5	14,5   5,3	6,2   6,5
521029*	28   11	15,3   6	9   9,5

521060 Série de trois casseroles 16-18-20 cm  
Set of three saucepans 6,3 -7- 8 in

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



Casserole avec bec verseur  
Saucepan with lip  
Kasserolle mit schnabel

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



© Crédit photo : Didier Delmas





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

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



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

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



**Sauteuse évasée**  
**Splayed saute pan**  
*Konische sauteuse*

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



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

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
524220	20   8	4   1,57
524224	24   9,5	4,5   1,77
524226	26   10,2	4,9   1,92
524228	28   11	5   1,96
524230	30   11,8	5,5   2,1

Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
**Eclipse Non stick coating (see more p.63)**  
*Eclipse Antihft (p.63)*

Sans PFOA  
 Free PFOA



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

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

Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
**Eclipse Non stick coating (see more p.63)**  
*Eclipse Antihft (p.63)*



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
524420	20   8	6   2,4	1,7   1,8
524424	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
524428*	28   11	10   3,9	5,7   6

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

Sans PFOA  
 Free PFOA



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

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

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



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

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

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





Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit Glasdeckel

code item
523075
523079

avec couvercle inox  
with stainless steel lid  
mit edelstahl deckel

code item
523025
523029

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
24   9,5	7,5   2,9	3   3,1
28   11	10   3,9	5,7   6



Cocotte / Cocotte / Cocotte



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit Glasdeckel

code item
523167
523171
523175
523179

avec couvercle inox  
with stainless steel lid  
mit edelstahl deckel

code item
523117
523121
523125
523129

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
20   8	13,5   4,3	3,3   3,6
24   9,5	13,5   5,3	5,8   6,3
28   11	14   5,5	8,8   9,3



Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit Glasdeckel

code item
523275

avec couvercle inox  
with stainless steel lid  
mit edelstahl deckel

code item
523225

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
24   9,5	24   9	9,5   9,9



Plat rond  
Round pan  
Runde pfanne

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



TO COOK AND SERVE



Plat ovale  
Oval pan  
Oval pfanne

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







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

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



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

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



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

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

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

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

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

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

Nouveau  
 New



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

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

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







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

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



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

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

## Les produits associés / Related products



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

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



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

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



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

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



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

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



**Couvercle universel**  
**Universal stainless steel lid**  
**Vielseitiges deckel**

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

76



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

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

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

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



© Crédit photo : Didier Delmas



# M'Cook B

La collection emblématique de Mauviel1830  
The iconic collection by Mauviel1830

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



Casserole  
Saucepan  
Kasserolle

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



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

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



Plat à sauter  
Sauté pan  
Sauteuse

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

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



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

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

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



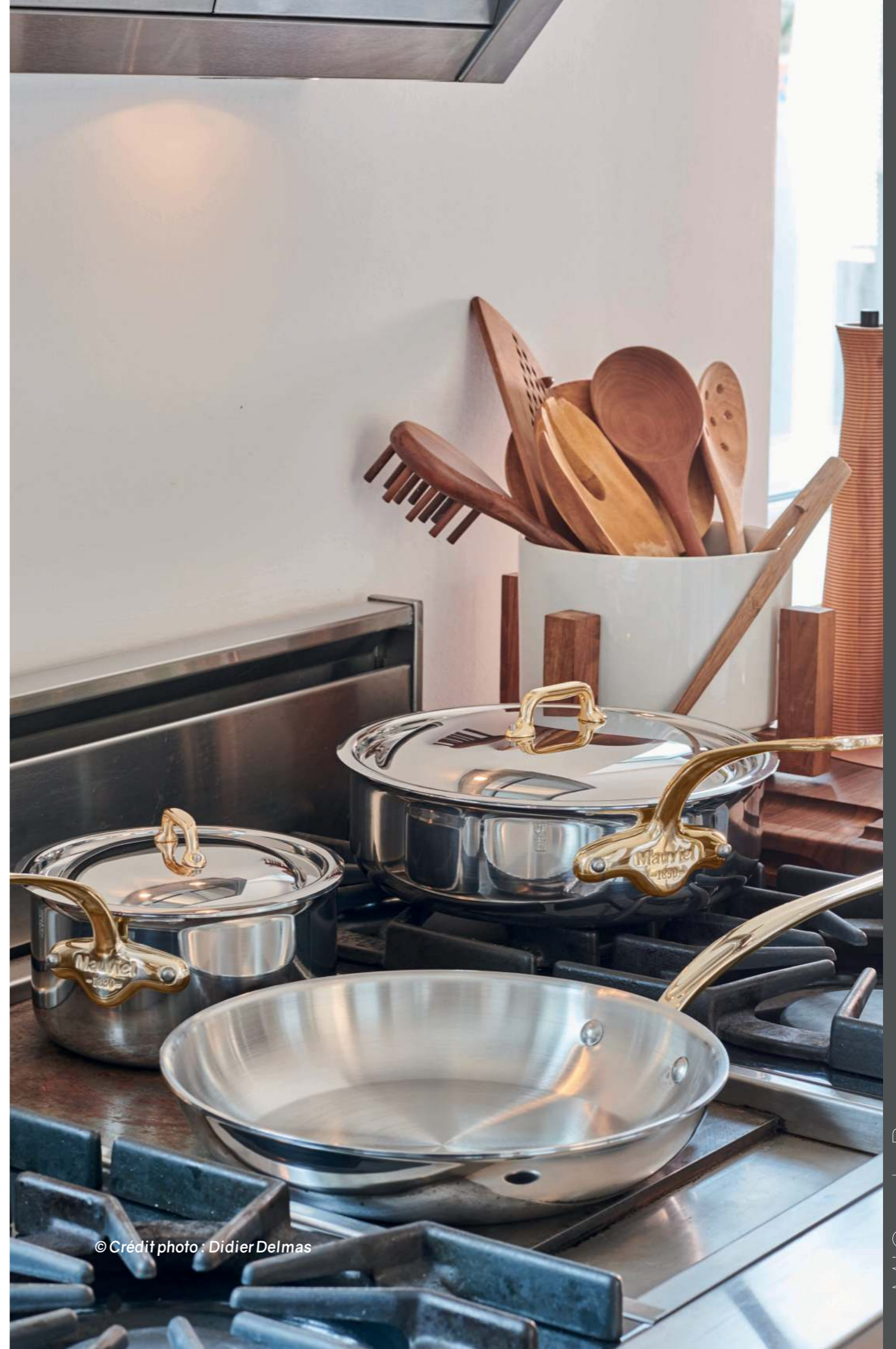
Evasée bombée  
Curved splayed sauté pan  
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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



© Crédit photo : Didier Delmas





Poêle ronde  
**Round frying pan**  
Runde Pfanne

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



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

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

Sans PFOA  
Free PFOA

Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
**Eclipse Non stick coating (see more p.63)**  
Eclipse Antihaft (p.63)



Plat rond  
**Round pan**  
Runder Bräter

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

21

TO COOK AND SERVE



Plat ovale  
**Oval pan**  
Oval pfanne

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



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

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



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

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



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

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

## Les produits associés / Related products



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

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



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

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



Insert Pasta  
**Pasta insert**  
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



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

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



Couvercle  
**Lid**  
Deckel

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



Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
**Eclipse Non stick coating (see more p.63)**  
Eclipse Antihaft (p.63)

Sans PFOA  
Free PFOA

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

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



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

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



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

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



# M'Cook CI

La collection emblématique de Mauviel1830  
The iconic collection by Mauviel1830

## MONTURE FONTE / CAST IRON HANDLE



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

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561013	12   4,8	7,3   2,87	0,8   0,9
561015	14   5,5	8   3,15	1,1   1,2
561017	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
561019	18   7	10   4	2,5   2,7
561021	20   8	11   4,3	3,2   3,4
561025	24   9,5	14,5   5,3	6,2   6,5
561060	série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561120	20   8	6   2,4	1,7   1,8
561124	24   9,5	7,5   2,9	3,1   3,4
561128*	28   11	10   3,9	5,7   6

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
561121	20   8	6   2,4	1,7   1,8
561125	24   9,5	7,5   2,9	3,1   3,4
561129*	28   11	10   3,9	5,7   6

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

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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
564420	20   8	6   2,4	1,7   1,8
564424	24   9,5	7,5   2,9	3   3,1

Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
**Eclipse Non stick coating (see more p.63)**  
**Eclipse Antihaft (p.63)**

Sans PFOA  
Free PFOA



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







Évasée bombée  
Curved splayed saute pan  
Bauchige konische Sauteuse

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



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

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

Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
Eclipse Non stick coating (see more p.63)  
Eclipse Antihaft (p.63)



Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

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



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

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

Sans PFOA  
Free PFOA



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

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



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

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



Plaque à rôtir  
Rectangular roasting pan  
Rechteckige Bratreine

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

## Les produits associés / Related products



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

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



Couvercle , Lid, Deckel

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



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

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



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

## INOX MULTICOUCHES X3 X3 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

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

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

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



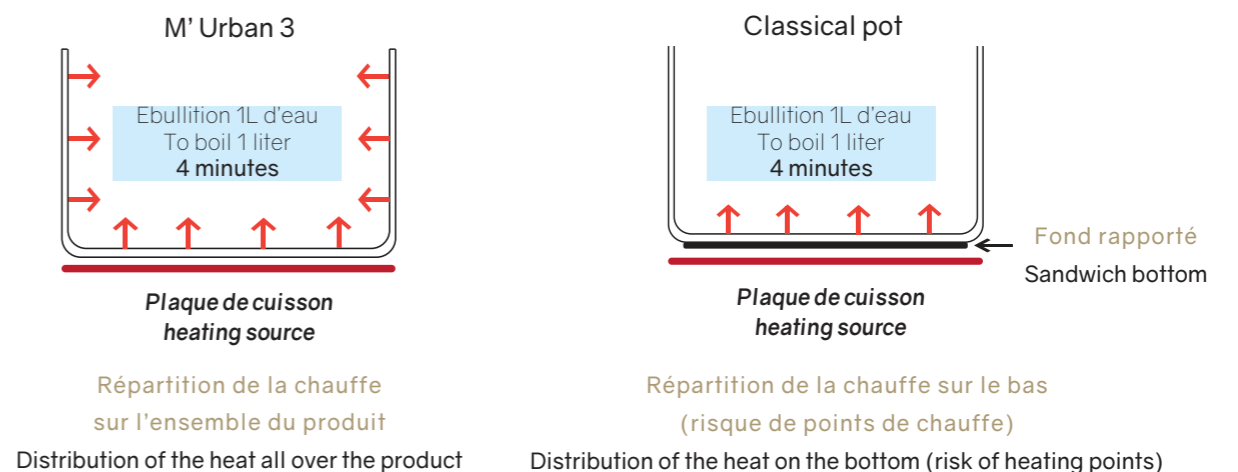
Lavage à la main conseillé  
Handwashing recommended



# TECHNOLOGIE

## L'INOX DE MAUVIEL1830 / STAINLESS STEEL PRODUCTS BY MAUVIEL1830

- ✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit  
*Rapid and uniform distribution of the heat all over the product*
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / *Perfect control of heating*
- ✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / *Suitable for all types of stove*
- ✓ Une grande rapidité du temps de chauffe / *Rapidity of the heat*



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

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





# Eclipse *by Withford*



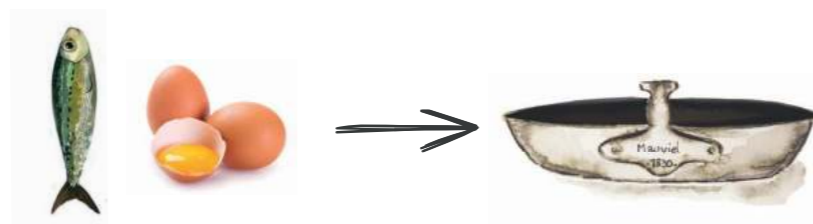
## Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

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

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



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



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

## Eclipse

Revêtement à trois couches  
Three layers of non-stick

Fabriqué sans PFOA  
Manufactured without PFOA

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

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

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

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

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

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

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



Engagé pour l'environnement

### Votre revêtement est endommagé?

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

### Damaged non stick coating?

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





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

La collection triply de Mauviel1830  
Mauviel1830 triply collection

## MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

Mauviel1830 met son savoir faire au service du design avec ligne M'Urban<sup>3</sup>. 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. Cette collection illustre toutes les exigences de l'héritage séculaire de la maison normande, un même niveau d'excellence accessible à tous les amoureux de la cuisine et du design.

Mauviel pours all its know-how for the design of this range. The finish is in brushed steel very modern with its settings in cast-iron stainless steel makes it a collection to the image of the top Chefs. The Collection M'Urban<sup>3</sup> was created to please the larger public, to that purpose, the manufacture Mauviel 1830 has kept all the high standards and values of its history, by making it affordable to all. Easy to use on, a daily basis, these light utensils, are adapted to all, leaving the main role to creativity.



Casserole  
Saucepan  
Kasserolle

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



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

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



Plat à sauter  
Sauté pan  
Sautreuse

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



Plat à sauter avec couvercle inox  
Sauté pan with stainless steel lid  
Sautreuse mit edelstahl deckel

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





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

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



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

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



Poêle ronde  
**Round frying pan**  
Runde Pfanne

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



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

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

Revêtement Eclipse (voir p. 89)  
**Eclipse Non stick coating (see more p.89)**  
Eclipse Antihaft (p.89)



Rondeau / **Rondeau** / Niedriger Bratentopf



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

code  
item

503071  
503075  
\*503079

code  
item

503021  
503025  
503029\*  
503033\*

diam.  
cm / in

20 | 8  
24 | 9,5  
28 | 11  
32 | 12,5

height  
cm / in

6 | 2,3  
7,7 | 3  
6,9 | 2,7  
7 | 2,7

cap.  
litre / qt

1,7 | 1,8  
3,1 | 3,3  
6,1 | 6,3  
9,6 | 10,1

\*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



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

code  
item

503071  
503075  
\*503079

diam.  
cm / in

20 | 8  
24 | 9,5  
28 | 11  
32 | 12,5

height  
cm / in

6 | 2,3  
7,7 | 3  
6,9 | 2,7  
7 | 2,7

cap.  
litre / qt

1,7 | 1,8  
3,1 | 3,3  
6,1 | 6,3  
9,6 | 10,1



© Crédit photo : Didier Delmas



Cocotte / Stewpan / Bratentopf



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit Glasdeckel

code item

503167  
503171  
503175  
\*503179

avec couvercle inox  
with stainless steel lid  
mit edelstahl deckel

code item

503117  
503121  
503125  
503129\*  
503133\*

diam. cm / in

16 | 6,3  
20 | 8  
24 | 9,5  
28 | 11  
32 | 12,5

height cm / in

9 | 3,5  
11 | 4,3  
14 | 5,5  
12 | 4,7  
13,5 | 5,3

cap. litre / qt

1,8 | 1,9  
3,4 | 3,6  
5,8 | 6,1  
9,2 | 9,7  
13,6 | 14,3

\*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



Marmite traiteur / Stockpot / Hoher Kochtopf



avec couvercle verre  
with glass lid  
mit Glasdeckel

code item

503275  
\*503279

avec couvercle inox  
with stainless steel lid  
mit edelstahl deckel

code item

503225  
\*503229  
\*503233

diam. cm / in

24 | 9,5  
28 | 11  
32 | 12,5

height cm / in

4 | 9  
11 | 28  
12,5 | 32

cap. litre / qt

9,5 | 9,9  
17,2 | 18,1  
25,7 | 27,1

\*Avec fond rapporté / With sandwich bottom



Marmite traiteur avec insert cuit-vapeur  
Stockpot with steamer insert  
Hoher Kochtopf mit Dampfer-Einsatz

code item

503471  
503475

diam. cm / in

20 | 8  
24 | 9,5

height cm / in

20 | 8  
24 | 9

cap. litre / qt

5,3 | 5,7  
9,5 | 9,9

Plaque à rôtir  
Rectangular roasting pan  
Rechteckige Bratreine

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

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

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

Finition polie  
Polished finishing



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

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

Nouveau  
New

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

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

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

Les produits associés / Related products



Insert Pasta  
Pasta insert  
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



Insert cuit vapeur  
Steamer insert  
Dampfer-Einsatz

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



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

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



Couvercle  
Lid  
Deckel

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



Couvercle verre  
Glass lid  
Deckel Glas

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

Couvercle universel  
Universal stainless steel lid  
Vielseitiges deckel

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



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

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









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

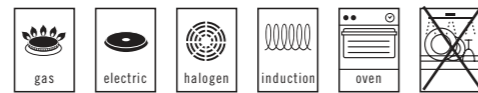


## ALUMINIUM ANODISE NOIR / INTERIEUR ANTI-ADHÉSIF BLACK ANODIZED ALUMINUM / NON STICK INSIDE

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

The M'Stone<sup>3</sup> collection is pure design and a pure material. Manufactured from black anodized aluminum, with straight edges, induction bottom and stamped handles made of cast stainless steel handle symbolize modern and functional cookware. Its non-stick eclipse coating gives it fantastic durability and strength, and help providing a cooking surface for those who enjoy healthy cooking.

Compatible tous feux dont induction  
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



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

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

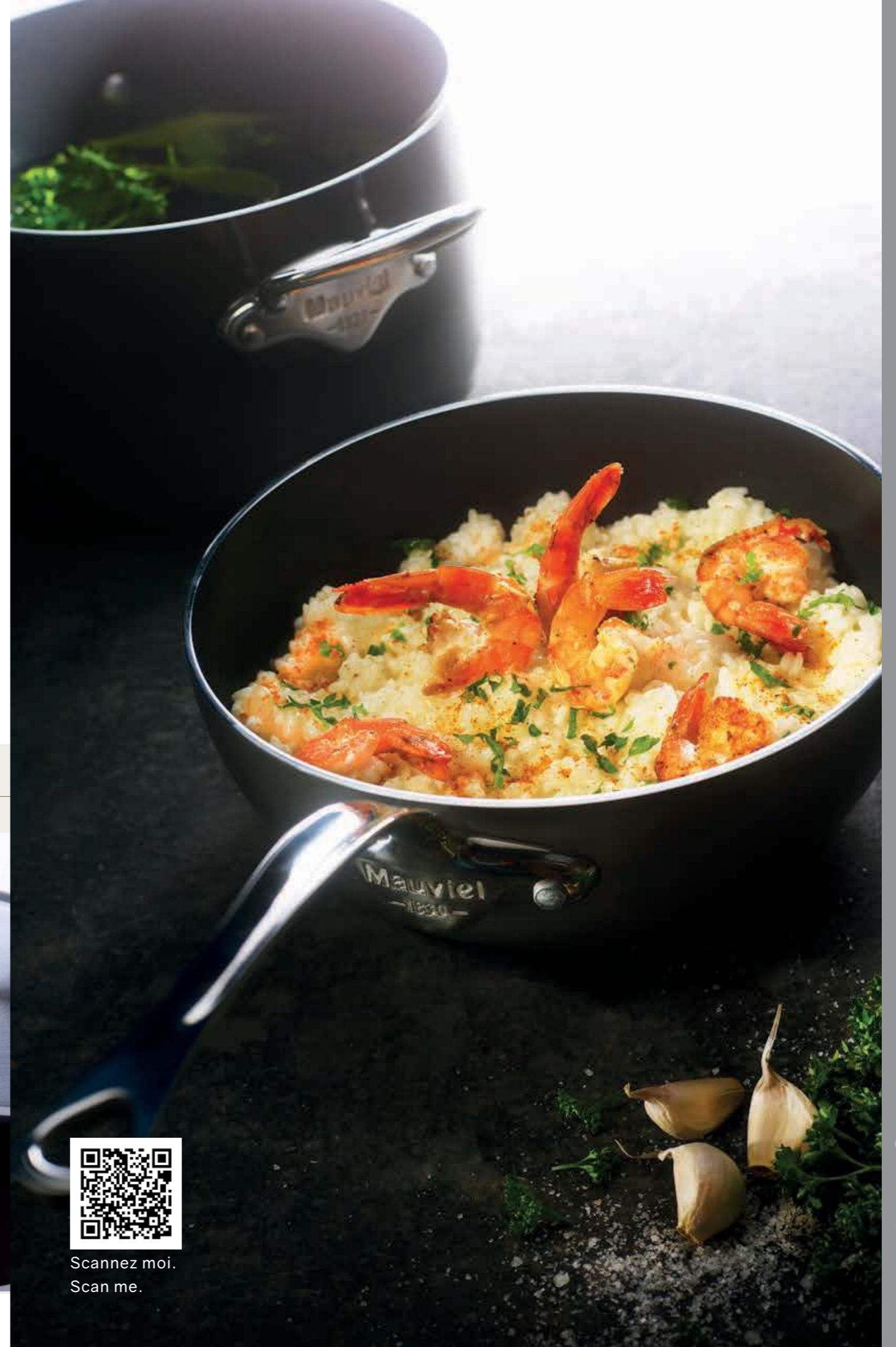
Finition / finition Bord droit / Straight edge

Montures / handles Fonte d'inox / Cast stainless steel

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

98

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



Scannez moi.  
Scan me.

M'Stone<sup>3</sup>



# Eclipse by Withford



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

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

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

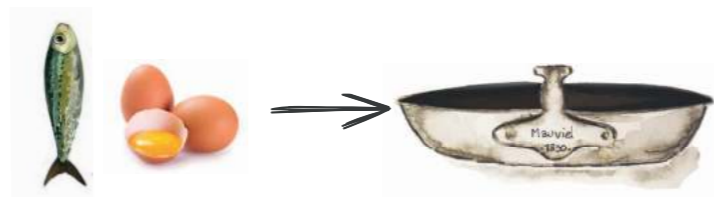
Compatible tous feux dont induction  
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



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



## Eclipse

Revêtement à trois couches  
Three layers of non-stick

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

Fabriqué sans PFOA  
Manufactured without PFOA

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

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

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

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

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



Engagé pour l'environnement



Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif, utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris disponibles p. 178  
Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p. 178



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

La ligne des gastronomes modernes  
The design for modern gourmets

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole  
Saucepan  
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle verre  
Saucepan with glass lid  
Kasserolle mit glas deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861065	14   5,5	8   3,15	1,1   1,2
861067	16   6,3	9   3,5	1,7   1,8
861069	18   7	10   4	2,5   2,7
861071	20   8	11   4,3	3,2   3,4
861070	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter  
Sauté pan  
Sautéuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
861124	24   9,5	8,5   3,34	3,8   4
861128*	28   11	10   3,93	6,1   6,4

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



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

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

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



© Crédit photo : Didier Delmas





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

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



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

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



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

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



**Poêle ovale**  
**Oval frying pan**  
*Ovale Pfanne*

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



**Poêle à crêpes**  
**Crepes pan**  
*Crêpe Pfanne*

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



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

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



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

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



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

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

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



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

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



## Les produits associés / Related products



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

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



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

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



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

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



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

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



**Couvercle universel**  
**Universal stainless steel lid**  
*Vielseitiges deckel*

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



**Spatules silicone**  
**Silicon spatulas**

Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif, utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris disponibles p.168

**Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p.168**







# M'Steel

## TÔLE NOIRE BLACK STEEL



La tôle noire est un alliage métallique constitué principalement de fer et de carbone. C'est essentiellement la teneur en carbone qui confère à l'alliage les propriétés du métal qu'on appelle «acier» utilisé en cuisine notamment pour les poêles en tôle d'acier.

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

*Black steel, the taste and the flavor :*

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

Compatible tous feux dont induction  
Suitable for all types of stoves



Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



## M'Steel

Corps / Body	Acier carbone 100% naturel / Black steel 100% natural
Epaisseur / Thickness	2 à 2,5 mm / 2 to 2,5 mm
Finition / finition	Bord droit / Straight edge
Montures / Handles	Queue feuillard gravée Mauviel1830 Steel handle engraved Mauviel1830
Précautions d'emploi / Warning	Culottage nécessaire (voir p.111) Season before first use (voir p.111)





# M'Steel

La tradition culinaire au naturel  
The natural culinary tradition

MONTURE QUEUE FEUILLARD  
SETTING WITH A LEAF TYPE HANDLE ENGRAVED MAUVIEL1830



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

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



Plat à paëlla  
**Paella pan**  
Paella Bräter

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



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

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



Poêle à crêpes  
**Crepes pan**  
Crepe Pfanne

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



Wok / Wok / Wok

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



Poêle à blinis  
**Blinis pan**  
Blinis Pfanne

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

Conseils d'utilisation : Le culottage !

Avant de commencer, il va vous falloir apprivoiser votre poêle pour qu'elle devienne totalement anti-adhérente. Pour cela, versez un filet d'huile sur tout le fond, posez sur feu vif et laissez frissonner. Dès que l'huile fume, jetez la, essuyez avec un essuie-tout sans la laver. Répétez l'opération plusieurs fois pour que l'intérieur soit totalement protégé. Faites toujours chauffer avant de mettre de la matière grasse. Pour l'entretien, ne lavez pas votre ustensile avec du produit vaisselle, passez à l'eau très chaude et essuyez soigneusement. N'enlevez pas la couche qui se forme petit à petit au fond de votre poêle, cette couche n'est pas de la saleté, elle fera une pellicule solide et anti-adhésive. Avant de ranger, graissez avec un peu d'huile d'olive pour éviter la rouille. Après tout cela, votre ustensile vous sera fidèle pendant de longues années.

How to season a steel pan:

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

Comment culotter votre M'steel?

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

How to season your M'Steel product?

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



© Crédit photo : Didier Delmas







# Copperbrill

Entretien du cuivre  
Copper maintenance

2 MINUTES POUR UNE BRILLANCE PARFAITE  
2 MINUTE CLEANING TIME!



Copperbrill

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



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

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

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

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



# M'6S

SPECIAL  
INDUCTION

# TECHNOLOGIE

## CUIVRE MULTICOUCHES X6 SPECIAL INDUCTION SPECIAL INDUCTION X6 COPPER MULTIPLY

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

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

Compatible tous feux dont induction  
Suitable for all types of stoves

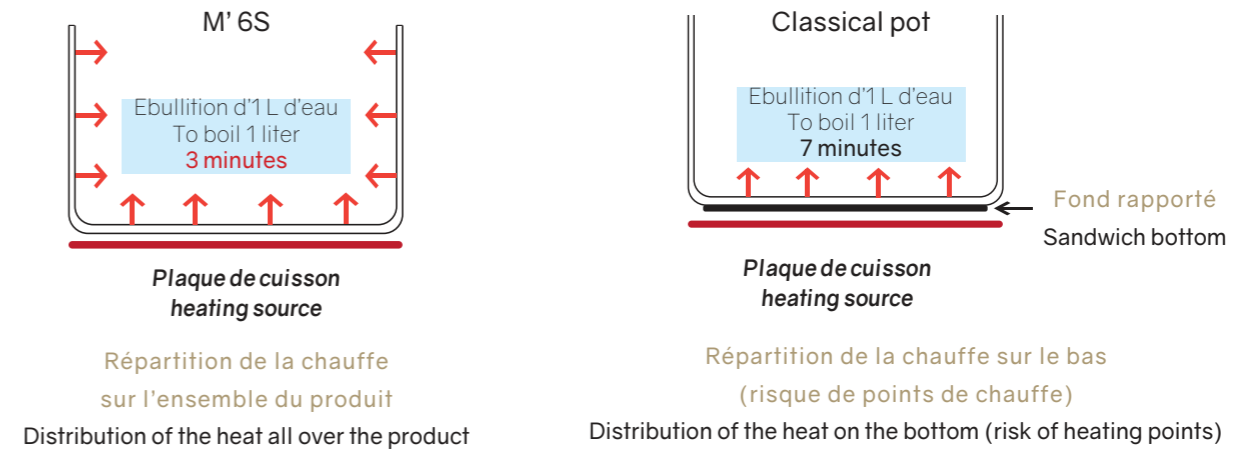


Lavage à la main recommandé  
Handwashing recommended



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

- ✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove
- ✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit  
Rapid and uniform distribution of the heat all over the product
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating
- ✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove



## M'6S

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





# M'6S

Le cuivre induction  
Copper for induction

SPECIAL  
INDUCTION

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole  
**Saucepan**  
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle  
**Saucepan with lid**  
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter  
**Saute pan**  
Sauteuse

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



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

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



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

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



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

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







Poêle ronde  
**Round frying pan**  
Runde Pfanne

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



Poêle ronde, intérieur anti-adhésif  
**Round frying pan, non stick interior**  
Runde Pfanne, Inner anti haft  
Revêtement Eclipse (voir p. 63)  
**Eclipse Non stick coating (see more p.63)**  
Eclipse Antihaft (p.63)

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

Sans PFOA  
Free PFOA



Rondeau avec couvercle  
**Rondeau with lid**  
Niedriger Bratentopf

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

2<sup>EN</sup>

TO COOK AND SERVE



Cocotte avec couvercle  
**Cocotte with lid**  
Cocotte mit deckel

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

## Les produits associés / Related products



Insert Pasta  
**Pasta insert**  
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für höher



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

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



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

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



Pour vos ustensiles avec revêtement anti-adhésif, utilisez les spatules Mauviel1830. Tous les coloris disponibles p.168

Very user-friendly when dealing with non-stick surfaces. It cannot scratch or damage non-stick cooking pots and pans as metals spoons do. See all colors p.168



Couvercle / Lid / Deckel

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





# M'Tradition

## CUIVRE ÉTAMÉ COPPERTIN INSIDE

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

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

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

Compatible tous feux sauf induction

Suitable for all types of stoves except induction



Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended



## M'Tradition

Épaisseur / Thickness 2,6 mm

Finition / finition Bord droit / Straight edge

Extérieur / exterior Cuivre martelé et poli  
Hammered and polished copper

Intérieur / interior Étamage par procédé traditionnel  
Tinning by traditional process

122 Montures / handles

Bronze ou fonte d'innox  
Bronze or cast stainless steel



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

**Réétamez vos ustensiles en cuivre. Retin your copper cookware**

Confiez nous votre ustensile, nous allons le restaurer. Voir p.57  
Entrust your copper cookware, we will restore it. See p.57



© Crédit photo : Didier Delmas



# M'Tradition

Un savoir-faire ancestral  
An ancestral know-how

Les icônes

Iconics

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



21  
EN

TO COOK AND SERVE



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

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

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

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



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

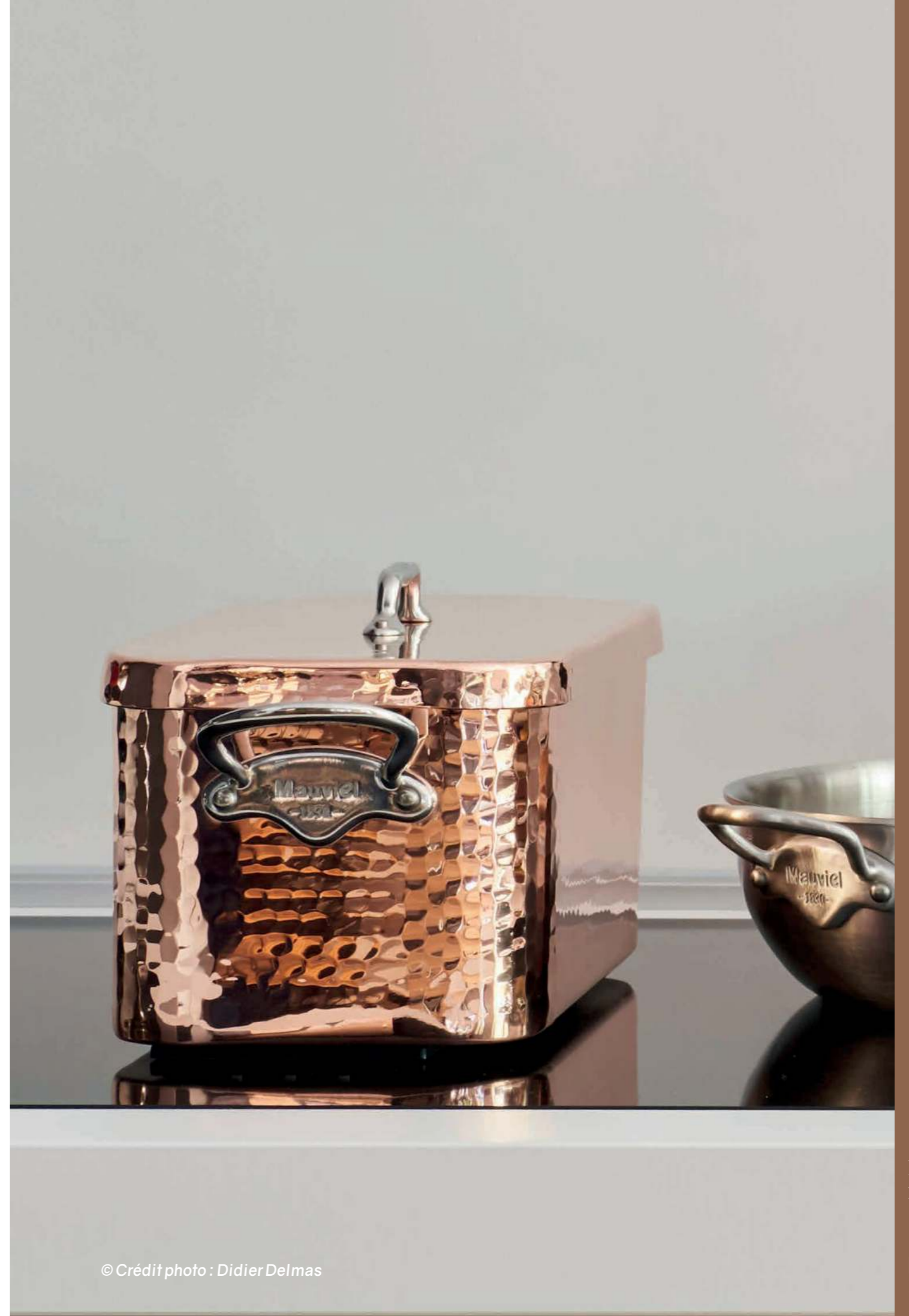
code item	dimensions cm / in	height cm / in
216150	50 x 40   19,6 x 15,7	12   4,8



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

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

\*non martelé / not hammered



© Crédit photo : Didier Delmas





Casserole  
Saucepan  
Kasserolle

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



Sauteuse évasée  
Splayed saute pan  
Konische Sauteuse

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

\*non martelé / not hammered



Bassine à ragoût avec couvercle  
Stewpan with lid  
Bratentopf mit Deckel

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

2 EN

TO COOK AND SERVE



Rondeau avec couvercle  
Rondeau with lid  
Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



Plat à sauter  
Saute pan  
Sauteuse

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

\*non martelé / not hammered



Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

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

\*non martelé / not hammered



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

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



Marmite traiteur avec couvercle  
Stockpot with lid  
Hoher Kochtopf mit Deckel

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



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

code item	dimensions cm / in	
215725	24	19,5

Plaque à rôtir  
Rectangular roasting pan  
Rechteckige Bratreine

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



Plat rond  
Round pan  
Runder Bräter

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

\*non martelé / not hammered







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

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



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

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



**21**  
EN

TO COOK AND SERVE

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

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

\*non martelé / not hammered



Pomme-vapeur  
**Steamed potatoes**  
 Kartoffeldünster

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

Monture fonte d'innox / stainless steel handle / Griff aus edelstahl  
 Monture bronze / bronze handle / Griff aus bronze

\*non martelé / not hammered

## Les produits associés / Related products

128



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

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



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

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

© Crédit photo : Didier Delmas



# M'Héritage

# TECHNOLOGIE

## CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL

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

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

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

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

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

Compatible tous feux sauf induction

Suitable for all types of stoves except induction



Lavage à la main recommandé

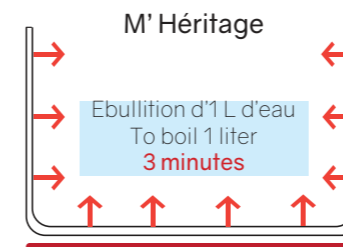
Handwashing recommended



Scannez moi.  
Scan me.

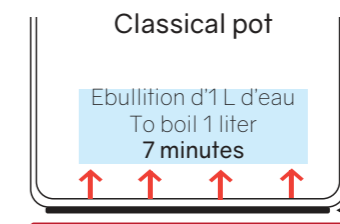
## LE CUIVRE DE MAUVIEL1830 / COPPER PRODUCTS BY MAUVIEL1830

- ✓ Le meilleur conducteur de chaleur après l'argent
- ✓ The best heat conductor after silver
- ✓ Une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble du produit
- ✓ Rapid and uniform distribution of the heat all over the product
- ✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating
- ✓ Une compatibilité sur tous les feux sauf l'induction / Suitable for all types of stoves except induction



Plaque de cuisson  
heating source

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



Plaque de cuisson  
heating source

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

Fond rapporté  
Sandwich bottom

M'200



M'150

Epaisseur / Thickness

2 mm

1,5 mm

Finition / finition

Bord droit  
Straight edge

Bord droit  
Straight edge

Extérieur / exterior  
130

Poli miroir  
Polished

Poli miroir  
polished

Intérieur / interior

Acier inoxydable 18/10  
18/10 stainless steel

Acier inoxydable 18/10  
18/10 stainless steel

Montures / handles

Bronze / Fonte  
Fonte / cast iron

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

Acier inoxydable 18/10  
Stainless steel  
10%

Cuivre / copper  
90%





# M'200 CI

L'art de la perfection  
The art of perfection

NOUVEAUTE  
2021

2021  
NOVELTY

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



Casserole  
**Saucepan**  
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle  
**Saucepan with lid**  
Kasserolle mit deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691013	12   4,8	7   2,7	0,8   0,8
691015	14   5,5	8   3,1	1,1   1,2
691017	16   6,3	9   3,5	1,7   1,9
691019	18   7	10   3,9	2,5   2,6
691021	20   8	11   4,3	3,1   3,3
691025	24   9,5	13   5,1	5,7   6,1



Plat à sauter  
**Saute pan**  
Sauteuse

code item	diam. cm / in	height cm / in	litre / qt
691120	20   8	6   2,4	1,8   1,9
691124	24   9,5	7   2,75	3,1   3,2
691128*	28   11	8   3,15	4,9   5,2

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691121	20   8	6   2,4	1,7   1,8
691125	24   9,5	7,5   2,9	3,1   3,4
691129*	28   11	10   3,9	5,7   6

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691220	20   8	8   3,15	1,9   2,1
691224	24   9,5	9   3,5	3,4   3,7



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
691221	20   8	8   3,15	1,9   2,1
691225	24   9,5	9   3,5	3,4   3,7





Poêle ronde  
**Round frying pan**  
Runde Pfanne

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



Cocotte avec couvercle  
**Cocotte with lid**  
Bratentopf mit deckel

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



Sauteuse évasée  
**Splayed saute pan**  
Konische Sauteuse

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



Rondeau avec couvercle  
**Rondeau with lid**  
Niedriger Bratentopf mit Deckel

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



Sauteuse évasée avec couvercle  
**Splayed saute pan with lid**  
Konische Sauteuse Stärke

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

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

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

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

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



## Les produits associés / Related products



Couvercle , Lid, Deckel

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



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

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



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

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

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

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





# M'200 B

L'art de la perfection  
The art of perfection

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



Casserole  
**Saucepan**  
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle  
**Saucepan with lid**  
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter  
**Saute pan**  
Sauteuse

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

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



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

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

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







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

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



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

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



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

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

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



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

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



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

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



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

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



**Rondeau avec couvercle**  
**Rondeau with lid**  
*Niedriger Bratentopf mit Deckel*

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



**Bassine à ragoût avec couvercle**  
**Stewpan with lid**  
*Bratentopf mit Deckel*

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

**Plaqué à rôtir avec rack**  
**Rectangular roasting pan with rack**  
*Rechteckige Bratreine*

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



## Les produits associés / Related products



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

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



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

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



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

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

**Couvercle , Lid, Deckel**

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





# M'150 CI

L'art de la perfection  
The art of perfection



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



Casserole  
**Saucepan**  
Kasserolle

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

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



Casserole avec couvercle  
**Saucepan with lid**  
Kasserolle mit deckel

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

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



Plat à sauter  
**Saute pan**  
Sauteuse

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

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



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

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

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







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

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



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

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



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

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



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

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



**Rondeau avec couvercle**  
**Rondeau with lid**  
*Niedriger bratentopf mit deckel*

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



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

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
650930	30 x 22	11,8 x 8,6	6,3   2,3
650935	35 x 25	13,5 x 9,1	7,2   2,75
650940	40 x 30	15,7 x 11,8	8,5   3,34

**Plaqué à rôtir avec rack**  
**Rectangular roasting pan with rack**  
*Rechteckige Bratreine*

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
650936	35 x 25	13,5 x 9,1	7,2   2,75
650941	40 x 30	15,7 x 11,8	8,5   3,34

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

## Les produits associés / Related products



**Cocotte avec couvercle**  
**Stewpan with lid**  
*Kasserolle mit griffe and deckel*

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



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

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



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

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



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

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



**Couvercle, Lid, Deckel**

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



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

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



# M'150 B

L'art de la perfection  
The art of perfection

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



Casserole  
**Saucepan**  
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle  
**Saucepan with lid**  
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter  
**Saute pan**  
Sauteuse

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

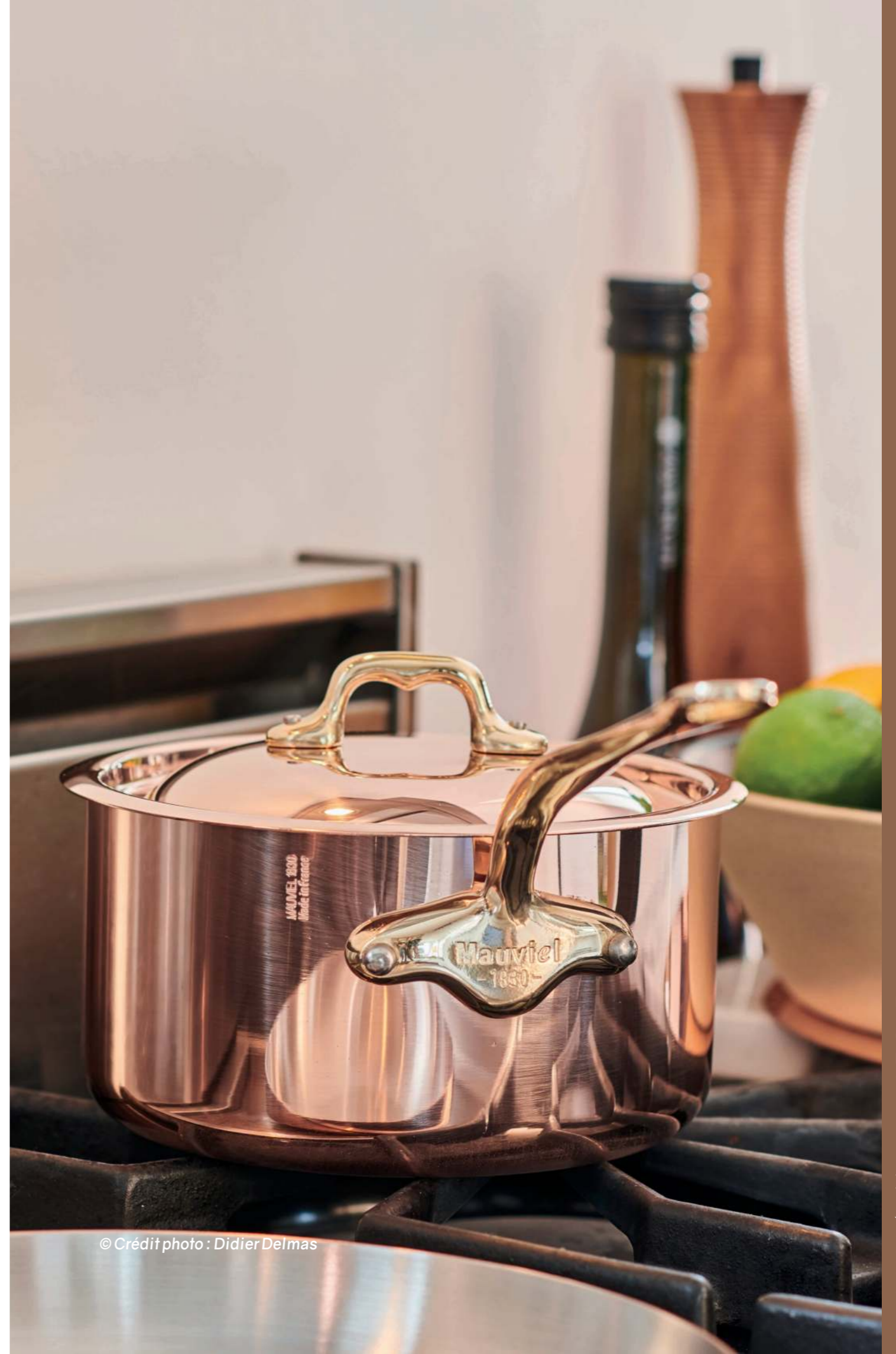
\*Anse face à la queue / Helper handle facing the handle



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

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

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



© Crédit photo : Didier Delmas





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

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



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

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



Poêle ronde  
**Round frying pan**  
Runde Pfanne

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



Poêle ovale  
**Oval frying pan**  
Ovale Pfanne

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



Cocotte avec couvercle  
**Cocotte with lid**  
Kasserolle mit griffe and deckel

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



Rondeau avec couvercle  
**Rondeau with lid**  
Sauteuse mit Griffe und Deckel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
673320	20   8	6   2,3	1,72   1,8
673324	24   9,5	7   2,7	3   3,2
673328	28   11	8   3,1	5,4   5,7



Cocotte ovale avec couvercle  
**Oval stewpan with lid**  
Ovaler Bratentopf

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



Marmite traiteur avec couvercle  
**Stockpot with lid**  
Hoher Kochtopf mit deckel

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

21

TO COOK AND SERVE



© Crédit Apinchofthisapinchofthat





Plat ovale  
**Oval pan**  
Ovaler Bräter

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



Plat rond  
**Round pan**  
Runder Bräter

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



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

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



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

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



TO COOK AND SERVE



Plat à paëlla  
**Paella pan**  
Paella Bräter

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



Poêle à crêpes  
**Crepes pan**  
Crepe Pfanne

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

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

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

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

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

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



## Les produits associés / Related products



Poêle chinoise «wok»  
**Wok**  
Wok

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



Insert Pasta  
**Pasta insert**  
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur  
For stockpot  
Für hoher



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

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



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

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

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



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

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



Couvercle / Lid / Deckel

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



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

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



# M'150 S

L'art de la perfection  
The art of perfection

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



Casserole  
**Saucepan**  
Kasserolle

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



Casserole avec couvercle  
**Saucepan with lid**  
Kasserolle mit deckel

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



Plat à sauter  
**Saute pan**  
Sauteuse

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

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



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

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

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







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

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



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

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



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

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



**Poêle ovale**  
**Oval frying pan**  
*Ovale Pfanne*

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



**Poêle à crêpes**  
**Crepes pan**  
*Crêpe Pfanne*

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



**Cocotte avec couvercle**  
**Stewpan with lid**  
*Bratentopf mit deckel*

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



**Rondeau avec couvercle**  
**Rondeau with lid**  
*Niedriger Bratentopf mit deckel*

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

**21**  
EN

TO COOK AND SERVE



© Crédit photo Joann Pai - Restaurant le Belleza





**Marmite traiteur avec couvercle**  
**Stockpot with lid**  
*Hoher Kochtopf mit deckel*

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



**Cocotte ovale avec couvercle**  
**Oval stewpan with lid**  
*Ovaler Bratentopf*

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

**21**  
**TO COOK AND SERVE**



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

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

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

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

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



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

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

**21**  
**TO COOK AND SERVE**



**Plat ovale**  
**Oval pan**  
*Ovaler Bräter*

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

Les produits associés / Related products



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

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



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

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

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

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



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



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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

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





# M'Passion

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

## CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

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

Le matériau indispensable pour tous les gourmands.

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

*The essential material for all gourmets.*

Lavage à la main recommandé  
 Handwashing recommended



Poêlon à sucre  
**Sugar saucepan**  
**Zuckertopf**

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



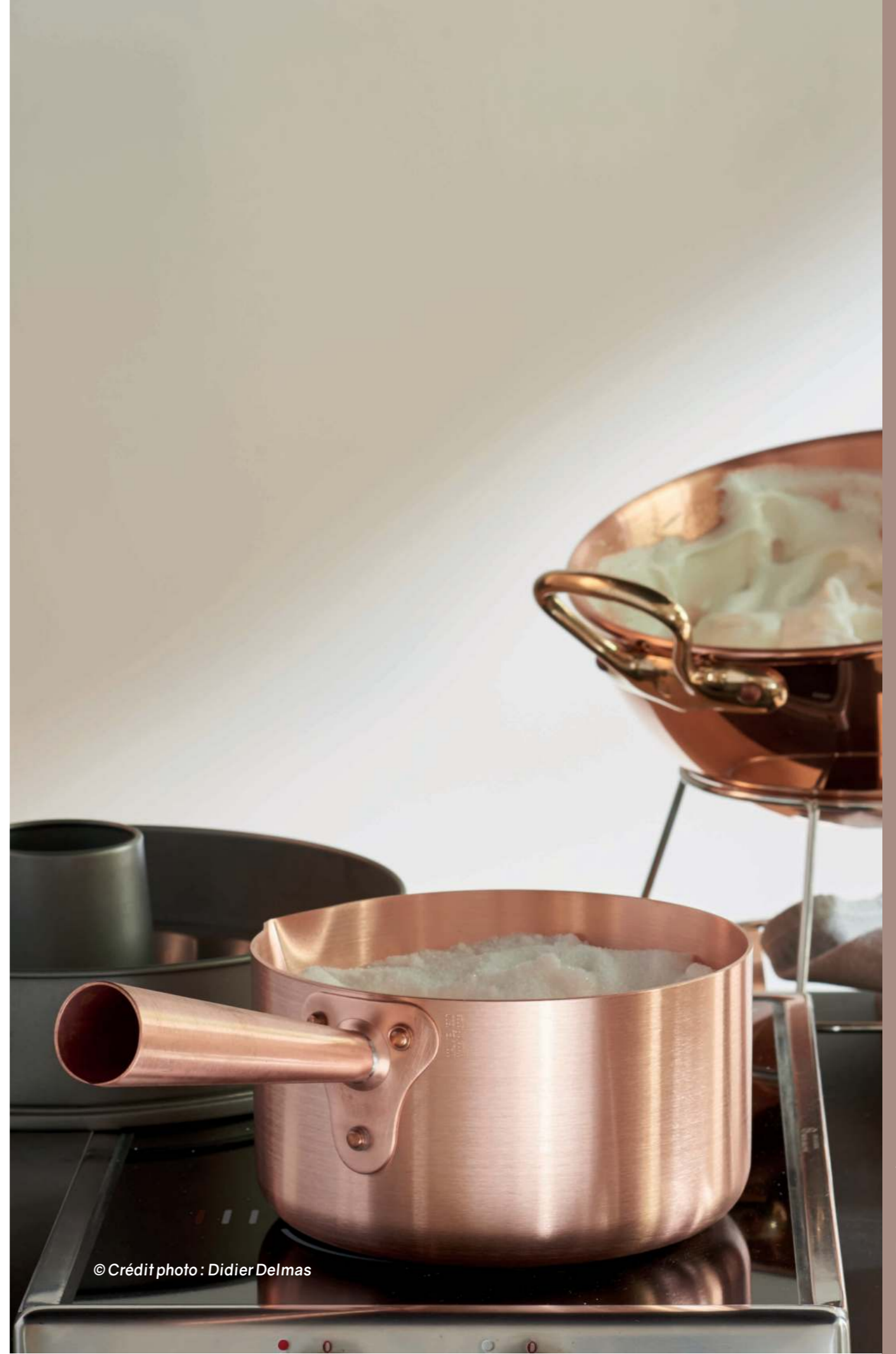
Poêlon à sucre  
**Sugar saucepan**  
**Zuckertopf**

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



Poêlon à zabagliones  
**Zabagliones**  
**Zambaione-Schüssel**

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



© Crédit photo : Didier Delmas





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

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



Bassine à confiture lisse monture fonte d'inox  
**Not hammered jam pan cast stainless steel handle**  
*Glatt Konfitüreschüssel*

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



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

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



Bassine à confiture inox compatible induction  
**Stainless steel jam pan special induction**  
*Edelstahl Konfitüreschüssel für Induktion*

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

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

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



Entonnoir à confiture inox  
**Stainless steel jam funnel**  
*Konfitüre Trichter - Edelstahl*

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



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

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



Louche  
**Ladle**  
*Schöpflöffel*

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



Ecumoire  
**Skimmer**  
*Schöaumlöffel*

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



© Crédit photo : Didier Delmas





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

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
525428	28   11	5   1,9



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219120	20   8	11   4,3	2,45   2,6
219124	24   9,5	12   5,1	3,6   3,8
219126	26   10,2	13   5,5	4,8   5,1
219130	30   11,8	15   5,9	7,3   7,8
219135	35   13,7	17,5   7	8   8,5
219140	40   15,7	20   8	15,8   16,7



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

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



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

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



Bassine à sirop monture bronze  
**Syrup pan with bronze handles**  
 Sirupschüssel

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



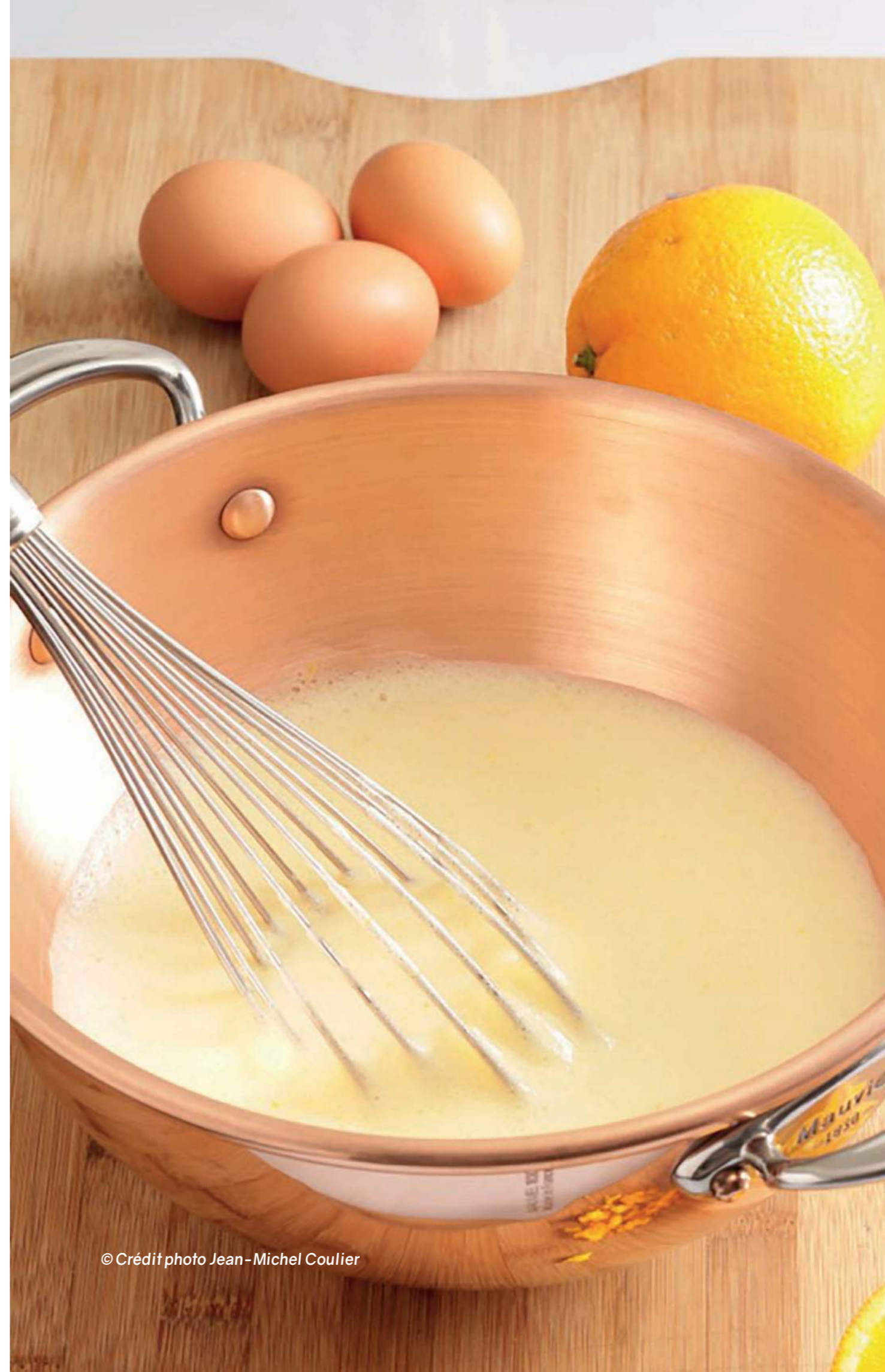
Casserollette à flamber avec bec verseur et long manche  
**Small saucepan with long handle**  
 Kleine Kasserolle mit lang Stiel

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



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

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



© Crédit photo Jean-Michel Coulier



Pour de bonnes crêpes / To cook delicious pancakes



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

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



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

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



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

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

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



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

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

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

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

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



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

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



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

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



Un bain-marie pour un bon chocolat chaud  
A bain-marie for a wonderful hot cocoa



**M'Cook**

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



**M150 S**

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



**M'150 B**

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



**M'150 CI**

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



# M'Passion

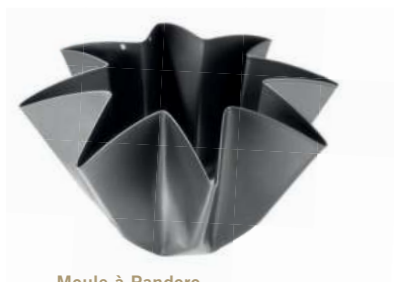
La pâtisserie, histoire de partage  
Cake making, a history of sharing

TOLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF  
NON STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE

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

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

Lavage à la main conseillé  
Handwashing recommended



Moule à Pandoro  
"Pandoro" mold  
"Pandoro" Form

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



Moule à gâteau haut  
High cake mold  
Große Pfannekuchen

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



Moule à savarin  
"Savarin" mold  
"Savarin" Form

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



© Crédit photo : Didier Delmas





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

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



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

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



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

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



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

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



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

code item	
711100	3 baguettes



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

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



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

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



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

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



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

code item	diam. cm / in
710924	24   9,4
710928	28   11
710930	30   11,8



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

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



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

code item	
711712	12 muffins



**Plaque à madeleines**  
**"Madeleines" mold**  
*"Madeleines" Form*

code item	
711206	6 madeleines
711214	12 madeleines
711224	24 madeleines



## Les produits associés / Related products



T80.7570 CHOUX / MINT

T80.7334 SAUMON / SALMON

T80.7464 AMETHYSTE / AMETHYST

T80.7488 RAISIN / GRAPE

T80.7327 AUTOMNE / AUTUMN GRASS

T80.7365 EGORCE / BARK



T80.9420  
POURPRE ROYAL /  
ROYAL PURPLE

T80.9437  
BLEU ROI / STRATUS BLUE

T80.9444  
MENTHE / LIME

T80.9390  
PIMENT / CHILI PEPPER

T80.9413  
FUSHIA / FUCHSIA

T80.9406  
ORANGE / ORANGE PEEL

T80.9451  
RAYON DE SOLEIL / SUN RAY

T80.9468  
BLANC PUR / WHITE



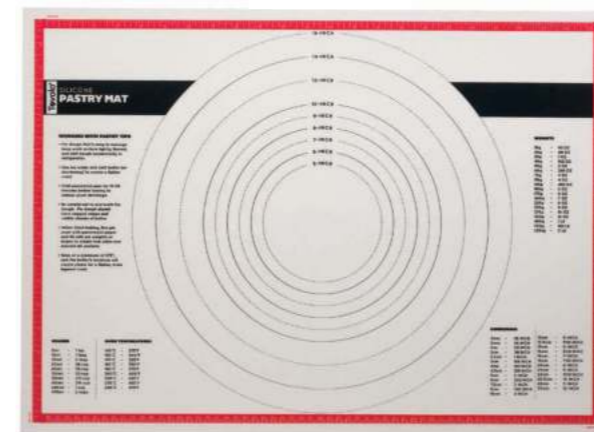
T81.2746  
CUP CAKE SILICONE /  
CUPCAKE SPATULA



T80.9925  
SET 3 SPATULES NOEL  
SET OF 3 MINI  
20 cm x 2,5 cm  
7,8 in x 1 in



T81.2753  
SET DE 2 MINI /  
SET OF 2 MINI  
20 cm x 2,5 cm  
7,8 in x 1 in



T 81.1930 (18X25)  
TAPIS DE CUISSON /  
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /  
BOX WITH 10 UNITS



T 81.1916 (16,5X11,6)  
TAPIS DE CUISSON /  
COOKIE SHEET BAKING

COLISAGE CDU DE 10 UNITÉS /  
BOX WITH 10 UNITS



Disque relais pour induction  
**Interface disc for induction cooking**  
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22   8,6



Porcelaine de bain - marie  
**Bain Marie Porcelain**  
Porzellan für Wasserbad

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
570301	12   4,8	10,5   4,1	0,8   0,9
570302	14   5,5	12,5   4,9	1,5   1,6



Pâte d'entretien pour l'inox "Inobriill"  
**Stainless cleaner "Inobriill"**

code item	cap. litre / qt
570002	0,15   0,16



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»  
**Copper cleaner "Inobriill"**

code item	cap. litre / qt
270002	0,150   0,16
270003	1   1,1

Les spatules et cuillères Mauviel1830 offrent un accès facile à tous les coins et rebords. Tête amovible en silicone lavable au lave-vaisselle. Lavage à la main du manche en bois recommandé.

Edges are tapered to a sharp point to scrape sides clean. Dishwasher safe for detachable silicon head. Handwashing recommended for the wooden handle.



# Accessoires

Parce que tout ne se passe pas en cuisine  
On the dining table

CUIVRE, ALUMINIUM, INOX / COPPER, ALUMINUM, STAINLESS STEEL

L'équipe de Mauviel1830 a depuis toujours accordé une importance majeure à l'esthétisme de ses produits et confère autant d'importance à la performance de ses ustensiles qu'à leur ligne et à leur ergonomie. L'outil parfait est doté d'un style, d'une maniabilité et d'une performance inégalée : ce sont ces qualités associées qui le rende essentiel. Ainsi, sur un fourneau, en préparation ou sur une table dressée, il excelle.

The team at Mauviel 1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics. The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential.

Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.

The service in restaurant dining-rooms does not take second place, at Mauviel 1830, it has pride of place.



Pochon à crochet  
**Pochon à crochet**  
Pochon à crochet

code item	diam. cm / in
162720	20   8



Entonnoir à boudin  
**Funnel**  
Embudo

code item	diam. cm	height cm / in
168525	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
590435	32   12,5
590440	40   15,7



Disque relais pour induction  
**Interface disc for induction cooking**  
Zwischenplatte für Induktionskochen

code item	diam. cm / in
750000	22   8,6







Support inox pour bassine 1/2 sphérique  
**Stainless steel support for beating bowl**  
 Rostfrei Edelstahl Stativ für runde Kuchenschüssel

code item	diam. cm / in	height cm / in
591500	24   9,5	11   4,3



Support plateau fruits de mer  
**Seafood tray holder**  
 Ständer für Meeresfrüchteplatte

code item	diam. cm / in	height cm / in
160401	20   7,8	20   7,8



Penderie cuivre manche laiton comprenant :  
 une tringle, une écumoire, une louche,  
 une fourchette à viande, une cuillère à ragoût  
 et une cuillère à sauce.

**Copper support brass handle / 6 pieces**  
 Kupferservice / 6 Teilig

code item
270501



Louche  
**Ladle**  
 Schöpflöffel

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
270505	9   3,5	0,19   0,2



Casserole à flamber avec bec verseur et long manche  
**Small saucepan with long handle**  
 Kleine Kasserolle mit lang Stiel

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
652803	9   3,5	4,5   1,7	0,3   0,4



Ecumoire  
**Skimmer**  
 Schöaumlöffel

code item	diam. cm / in
270504	14x10   5,5x4



Lot de 6 fourchettes à fondue  
**6 fondue forks**

code item
271902



Gel feu pour réchaud (6 pots)  
**Alcohol burner (6 pots)**  
 Alkoholbrenner

code  
item  
271610



code  
item

999923	Pot en cuivre brossé
999924	Pot en aluminium martelé
999925	Pot en cuivre martelé



Pâte d'entretien pour le cuivre «Copperbrill»  
**Copper cleaner Copperbrill**  
 Pflegepaste für Kupfer Copperbrill

code item	cap. litre / qt
270002	0,150   0,16
270003	1   1,1



Pâte d'entretien pour l'inox «Inobrill»  
**Stainless cleaner "Inobrill"**  
 Pflegepaste für Edelstahl "Inobrill"

code item	cap. litre / qt
570002	0,150   0,16



Porcelaine de bain - marie  
**Bain Marie Porcelain**  
 Porzellan für Wasserbad

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
570301	12   4,8	10,5   4,1	0,8   0,9
570302	14   5,5	12,5   4,9	1,5   1,6



COLLECTIONS

LA MAISON  
MAUVIEL1830



© Crédit photo : Didier Delmas



# La maison Mauviel1830

Des produits définitivement design  
Definitely design products

La manufacture Mauviel1830 pousse les portes et explore de nouveaux horizons. Pour que chaque espace extérieur soit propice à des moments de détente, Mauviel1830 affirme son élégance en proposant une première collection de cache-pots en aluminium, parce qu'il pousse plus de choses dans un jardin qu'on a semé.

*Because everyone organizes their kitchen differently, from the creation of dishes to the utensils used, the team Mauviel 1830 has invested all its know-how, to "cooking", not only for the professionals but also, the lovers of tastes and flavors.*

*Because gastronomy imposes specific rules and regulations, because each chef evokes novelties in cooking differently, presenting differently, and progress towards new ways of eating the product, Valérie Le Guern Gilbert, has opted to follow her famous partners and bet on the future: present new utensils, adapted and redesigned to answer the envies of the moment.*

#### Cache pot en aluminium martelé Hammered aluminum outdoor pot

code item	dimensions cm / in	height cm / in
210009	30   11,8	35   13,7
210010	25   9,8	50   19,6

#### Cache pot en aluminium brossé Brushed aluminum outdoor pot

code item	dimensions cm / in	height cm / in
210064	25   9,8	50   19,6
210065	30   11,8	35   13,7

#### Casier à bouteilles / Bac à aromate Bottle crate / herbs crate

code item	dimensions cm / in	height cm / in
210016	55 x 11   21,6x4,3	17,5   6,8





# Evolution

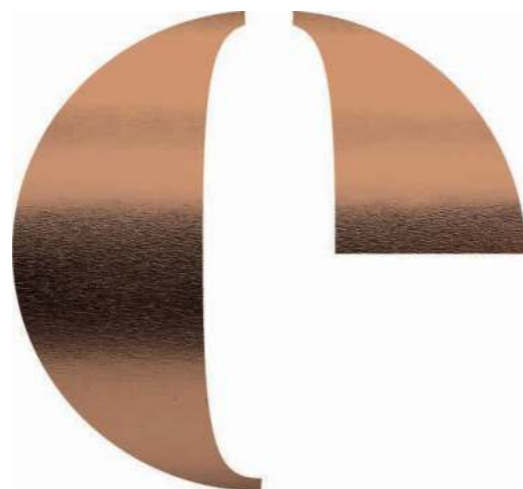
Des produits définitivement design  
Definitely design products

---

« Evolution » est une nouvelle marque française d'ustensiles de cuisine basée en Normandie, créée par Vincent Le Guern et designée par Alain Gilles. La marque propose une première collection de quatre produits innovants, frais et rassurants, basée sur une riche histoire de tradition culinaire française et européenne. Au travers de formes sensuelles et graphiques, elle propose des produits aux fonctionnalités innovantes en accord avec nos modes et rythmes de vies contemporaines et conçus pour durer dans le temps. Trois produits de la gamme sont édités en finition cuivrée en collaboration avec la marque historique française Mauviel 1830, un rappel de la grande tradition Mauviel1830.

*Because everyone organizes their kitchen differently, from the creation of dishes to the utensils used, the team Mauviel 1830 has invested all its know-how, to "cooking", not only for the professionals but also, the lovers of tastes and flavors.*

*Because gastronomy imposes specific rules and regulations, because each chef evokes novelties in cooking differently, presenting differently, and progress towards new ways of eating the product, Valérie Le Guern Gilbert, has opted to follow her famous partners and bet on the future: present new utensils, adapted and redesigned to answer the envies of the moment.*





# evolution



## **Undercover**

Format total / total format : 10 x 9,5 x 34 cm  
 Carafe seule / Glass carafe : ø 9,5 x 27 cm  
 Contenance / capacity: 1,2L  
 Matières : verre, ABS finition soft touch  
 Materials : glass , ABS soft touch  
 Couleur bleue / blue color : Ref E201103



## **All on board**

Format total / total format : 25,5 x 46 x 3,7 cm  
 Planche à découper / Chopping board : 25 x 33 x 3,2 cm  
 Pelle / Spoon : 25,5 x 42 x 3,7 cm  
 Matières : chêne, PP, TPE  
 Materials : oak, PP, TPE  
 Couleur vert / green color : Ref E301204  
 Couleur gris clair / light grey : Ref E 301205



## **Hot stuff !**

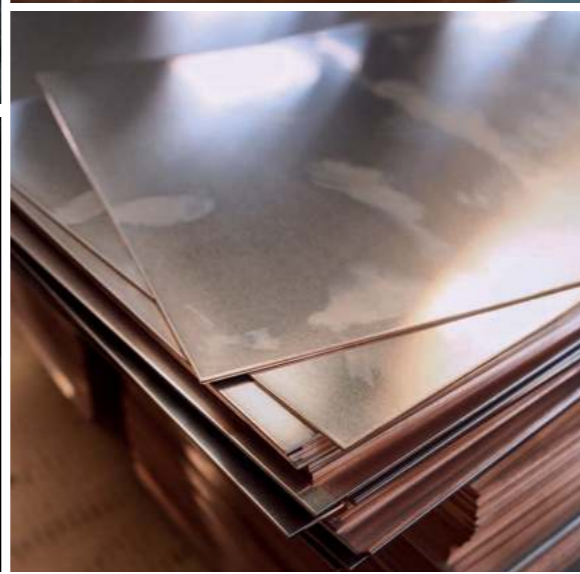
Format / format : 8,5 x 7,7 x 17 cm  
 Graphisme / Dial : ø 9,5 x 27 cm  
 Matières : verre, ABS finition soft touch, verre, métal  
 Materials : glass , ABS soft touch finish, glass, metal  
 Couleur rouge / red color : Ref E301306  
 Couleur anthracite / anthracite: Ref E 301302



## **Madame is Served**

Format sur pot / Format on cup : ø 32 x 20 cm  
 Format fermé / Format closed : ø 32 x 20 cm  
 Plateau en céramique / Ceramic plate : ø 28 cm  
 Matières : céramique, ABS finition soft touch, silicone  
 Materials : Ceramic, ABS soft touch, silicon  
 Couleur rose / Pink color : Ref E201001





## Mauviel1830®

47 route de Caen  
50800 Villedieu les Poêles - Normandie - France  
[www.mauviel.com](http://www.mauviel.com)

Suivez-nous / Follow us







## Mauviel 1830<sup>®</sup>

[www.mauviel.com](http://www.mauviel.com) - Normandie - France

Tel : +33 (0)2 33 61 00 31 - [mauviel@mauviel.com](mailto:mauviel@mauviel.com)

