



STYLE GROUP
SINCE 1990



PRODUCT CATALOGUE

p n s • 鍋具



STYLE GROUP
SINCE 1990

p n s
鍋具

MEPRA

S.p.A.

E

la tavola[®]

CH

Mauviel 1830[®]

KT

MEPRA
S. p. A.

H & R D I V I S I O N

TO THE



KITCHEN

.... MEPRA, with the usual distinguishing stubbornness, wants to complete all the rooms of the house: for this reason begins to design cooking tools. The experience immediately leads our engineers to face fundamental topics to reach an excellent cooking and to equip at the same time our collections of special techniques to cook food, At the beginning MEPRA made simple bottom cookware, then started with tri-ply bottom. Today our products are made thanks to the experience gained in the professional world.

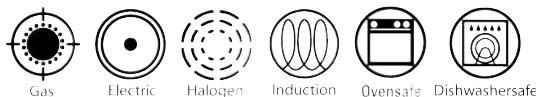
We cooperate and follow the advice of the best professional Chefs and asked them to test and identify the value of our products. Even in the kitchen, we have thought that, in addition to quality, we should combine aesthetic beauty.

It means that COOKING TOOLS of Mepra are impeccable in shapes and technology.

TOSCANA INDUCTION

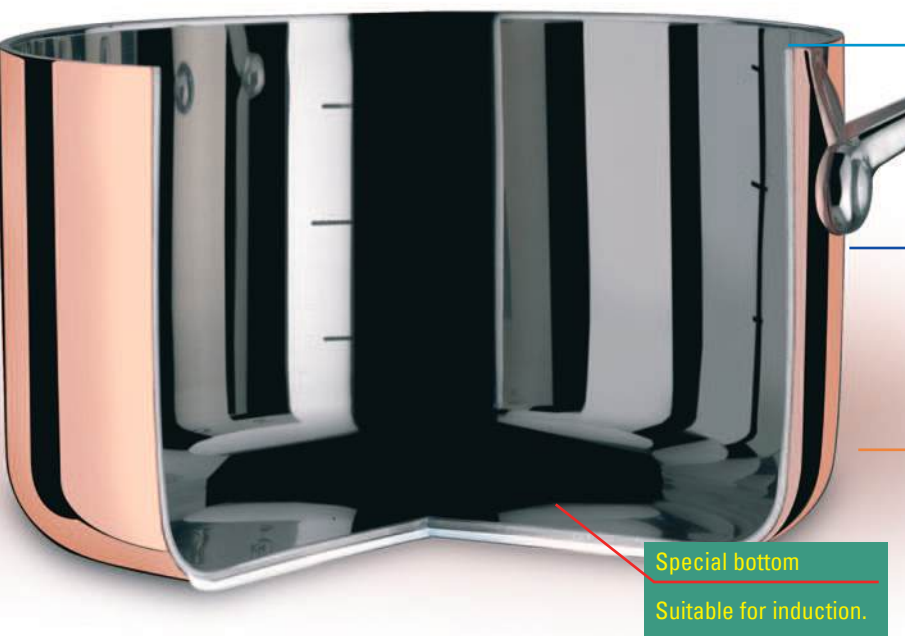
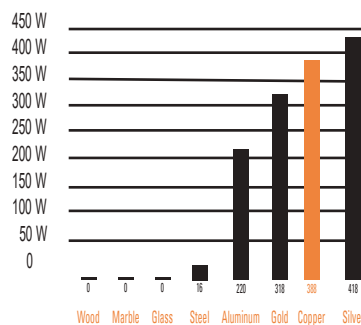


TECHNOLOGY



Copper, aluminum core, 18/10 Stainless Steel inside
Mirror polished surfaces, outside and inside
Handles with strongly fixed 18/10 Stainless Steel rivets,

The heat is distributed evenly over the surface of the pot
Greater control of cooking temperature
Considerable saving of energy and time
Minor alteration of vitamins and proteins during cooking



Inner layer

Stainless Steel 18/10
The material even more hygienic easier to clean

Middle layer

Aluminum core
The lightweight, non corrosive and non-toxic

Outer layer

Copper
The material with higher conductivity after silver



ART. 1231
Low casserole with lid for risotto and stews. Tri-ply with 18/10 inside, aluminum and copper.
Ø cm. 28 - Lt. 4,5



ART. 1211
Tri-ply saucepan with lid, 18/10 inside, aluminum and copper.
Ø cm. 16 - Lt. 1,9



ART. 1241
Tri-ply frying pan with lid, 18/10 inside, aluminum and copper.

Ø cm. 26 - Lt. 2,9



Pots, casseroles and pans from the TOSCANA collection must always be sold with the lid on.



ART. 1201
Tri-ply Deep pot with lid

Ø cm. 24 - Lt. 7,7
Ø cm. 20 - Lt. 4,0



ART. 1211
Tri-ply Casserole 1 handle with lid

Ø cm. 16 - Lt. 1,9



ART. 1221
Tri-ply Casserole 2 handles with lid

Ø cm. 24 - Lt. 3,5
Ø cm. 20 - Lt. 2,9



ART. 1231
Tri-ply Frying pan 2 handles with lid

Ø cm. 28 - Lt. 4,5



ART. 1241
Tri-ply Frying pan with lid

Ø cm. 26 - Lt. 2,9



ART. 1272
Pasta pot insert

Ø cm. 24

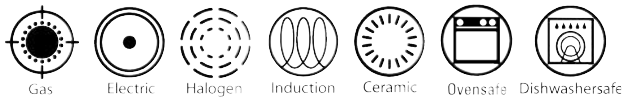
Induction bottom



ATTIVA



TECHNOLOGY



18/10 Stainless Steel, aluminum core, Induction Steel outside
Mirror polished surfaces, outside and inside
Handles with strongly fixed 18/10 Stainless Steel rivets,

The heat is distributed evenly over the surface of the pot
Greater control of cooking temperature
Considerable saving of energy and time
Minor alteration of vitamins and proteins during cooking



Inner layer

Stainless Steel 18/10
The material even more
hygienic easier to clean

Middle layer

Aluminum core
The lightweight,
noncorrosive
and non-toxic

Outer layer

Special steel for
induction



ART. 1831
Tri-ply Low casserole with lid for risotto and stews.

Ø cm. 28 - Lt. 4,0
Ø cm. 24 - Lt. 3,0



ART. 1811
Tri-ply saucepan with lid

Ø cm. 16 - Lt. 1,9
Ø cm. 14 - Lt. 1,0



ART. 181109
Tri-ply Mini-casserole with lid for serving sauces, soups and side dishes.

Ø cm. 9 - Lt. 0,25 1 handle
Ø cm. 12 - Lt. 0,6 2 handles



ART. 182112





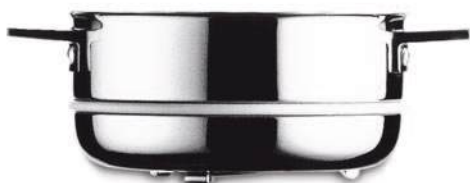
ART. 1801
Tri-ply Deep pot with lid

Ø cm. 24 - Lt. 6,5
Ø cm. 22 - Lt. 5,0
Ø cm. 20 - Lt. 3,5



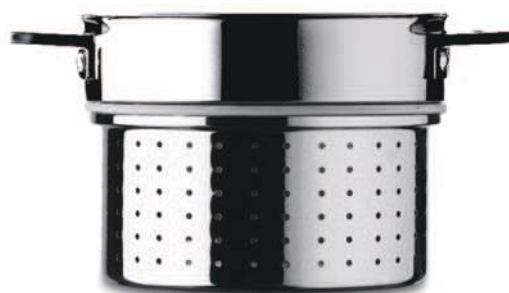
ART. 1821
Tri-ply Casserole 2 handles with lid

Ø cm. 24 - Lt. 5,0
Ø cm. 22 - Lt. 3,5
Ø cm. 20 - Lt. 3,0
Ø cm. 18 - Lt. 2,0
Ø cm. 12 - Lt. 0,6



ART. 1861
Colander, Insert for vegetable steamer

Ø cm. 22



ART. 1872
Pasta pot insert

Ø cm. 24

Pots, casseroles and pans from the ATTIVA collection must always be sold with the lid on.

EFFETTO FORNO

HIVE BOTTOM FOR CRUNCHY COOKING

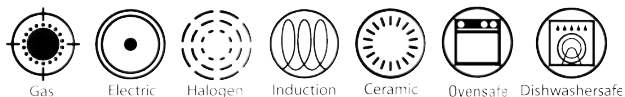
"IF YOU DON'T USE THE RIGHT TOOLS
THERE IS NO NEED TO PAY ATTENTION TO FOOD"

TRI-PLY FRYING PAN WITH UNIFORM DIFFUSION
OF HEAT

ENERGY SAVING



TECHNOLOGY



18/10 Stainless Steel, aluminum core, Induction Steel outside
Mirror polished surfaces, outside and inside
Handles with strongly fixed 18/10 Stainless Steel rivets,

The heat is distributed evenly over the surface of the pot
Greater control of cooking temperature
Considerable saving of energy and time
Minor alteration of vitamins and proteins during cooking



Less adherence

Crunchier cooking

Easy to clean



ART. 1841
Tri-ply Frying pan with lid

Ø cm. 22 - Lt. 1,44



ART. 1841
Tri-ply Frying pan with lid

Ø cm. 26 - Lt. 2,9



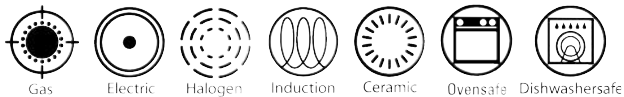
ART. 1841
Tri-ply Frying pan with lid

Ø cm. 30 - Lt. 3,325

ATTIVA PELTRO

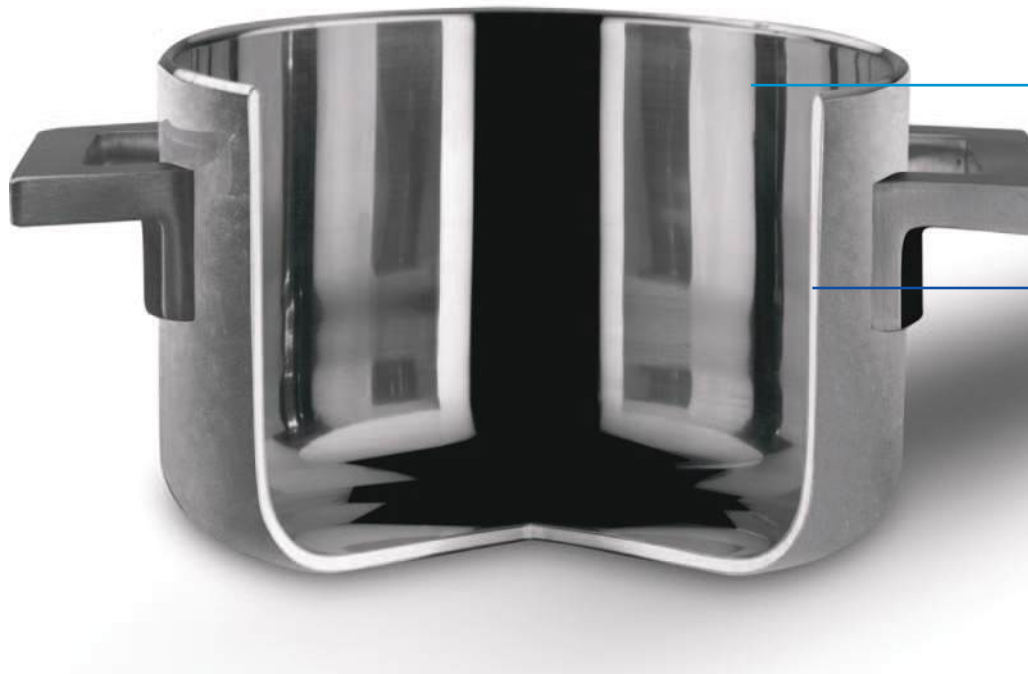


TECHNOLOGY



18/10 Stainless Steel, aluminum core, Induction Steel outside
Mirror polished surfaces, outside and inside
Handles with strongly fixed 18/10 Stainless Steel rivets,

The heat is distributed evenly over the surface of the pot
Greater control of cooking temperature
Considerable saving of energy and time
Minor alteration of vitamins and proteins during cooking



Inner layer

Stainless Steel 18/10
The material even more
hygienic easier to clean

Middle layer

Aluminum core
The lightweight, non-
corrosive and non-toxic

ATTIVA PELTRO



ART. 2831
Low casserole with lid for risotto and stews. **Tri-ply.**

Ø cm. 28 - Lt. 4,0
Ø cm. 24 - Lt. 3,0



ART. 2811
Tri-ply Saucepan with lid

Ø cm. 16 - Lt. 1,9
Ø cm. 14 - Lt. 1,0



ART. 2811
Tri-ply Mini-casserole with lid for serving sauces, soups and side dishes.

Ø cm. 9 - Lt. 0,25 1 handle
Ø cm. 12 - Lt. 0,6 2 handles



ART. 2821





ART. 2801
Tri-ply Deep pot with lid

Ø cm. 24 - Lt. 6,5
Ø cm. 22 - Lt. 5,0
Ø cm. 20 - Lt. 3,5



ART. 2821
Tri-ply Casserole 2 handles with lid

Ø cm. 24 - Lt. 5,0
Ø cm. 22 - Lt. 3,5
Ø cm. 20 - Lt. 3,0
Ø cm. 18 - Lt. 2,0
Ø cm. 12 - Lt. 0,6



ART. 2861
Colander, Insert for vegetable steamer

Ø cm. 22



ART. 2872
Pasta pot insert

Ø cm. 24

EFFETTO FORNO

PELTRO
Finishing



HIVE BOTTOM FOR CRUNCHY COOKING

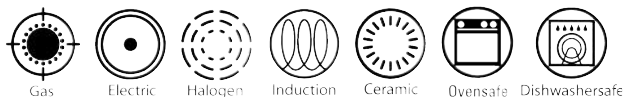
"IF YOU DON'T USE THE RIGHT TOOLS
THERE IS NO NEED TO PAY ATTENTION TO FOOD"

TRI-PLY FRYING PAN WITH UNIFORM DIFFUSION
OF HEAT

ENERGY SAVING



TECHNOLOGY



18/10 Stainless Steel, aluminum core, Induction Steel outside.
Inside and outside mirror polished surfaces.
Handles with strongly fixed 18/10 Stainless Steel rivets.

The heat is distributed evenly over the surface of the pot.
Greater control of cooking temperature.
Considerable saving of energy and time.
Minor alteration of vitamins and proteins during cooking.

PELTRO
Finishing



Less adherence

Crunchier cooking

Easy to clean



ART. 2841
Tri-ply Frying pan with lid

Ø cm. 22 - Lt. 1,44



ART. 2841
Tri-ply Frying pan with lid

Ø cm. 26 - Lt. 2,9



ART. 2841
Tri-ply Frying pan with lid

Ø cm. 30 - Lt. 3,325



>OFFICINA CUCINA<
NATURALMENTE

STEAM

STEAM • VAPEUR • DAMPF • VAPOR



SMOKING

SMOKING • FUMAGE • RÄUCHERN • AHUMADO



MEDITERRANEAN

MEDITERRANEAN • MÉDITERRANÉENNE • MEDITERRAN • MEDITERRÁNEA



LOW STEAM

LOW STEAM • BASSE VAPEUR • NIEDRIG-DAMPF • VAPOR BAJO



ORIENTAL

ORIENTAL • ORIENTAL • ORIENTALISCH • ORIENTAL



STEAM GRILL

STEAM GRILL • VAPO-GRILL • DAMPF-GRILL • VAPO-GRILL



6 COOKING TECHNIQUES AN UNIQUE SIMPLE COOKING TOOL



6 COOKING TECHNIQUES, AN UNIQUE SIMPLE COOKING TOOL
6 TECHNIQUES DE CUISSON, UN UNIQUE SIMPLE INSTRUMENT
6 TECHNIKEN DES KOCHENS, EIN EINZIGES EINFACHES WERKZEUG
6 TÉCNICAS DE COCCIÓN, UN ÚNICO SIMPLE INSTRUMENTO

>OFFICINA CUCINA<
NATURALMENTE



ART. 1563

"Natural-Mind": 6 cooking techniques: Steamer, Smoker, Low Temperature, Mediterranean Cousine, Vapour-Grill, Asian. Recipes book and DVD included.

cm. 40 x 28 x 16 - Lt. 8,0

GOURMET





ART. 1501
Deep pot with lid

Ø cm. 22 - Lt. 4,8



ART. 1511
Deep casserole 1 handle with lid

Ø cm. 16 - Lt. 1,5



ART. 1521
Deep casserole 2 handles with lid

Ø cm. 24 - Lt. 3,8

Ø cm. 22 - Lt. 3,3



ART. 1531
Frying pan 2 handles with lid

Ø cm. 30 - Lt. 5,6

Ø cm. 26 - Lt. 3,3



ART. 1571
Pasta pot with lid

Ø cm. 22 - Lt. 6,6



ART. 1572
Vegetable steamer with lid

Ø cm. 22 - Lt. 4,3



ART. 150008
Kitchen set 8 pcs

Composed by:

1 Deep pot	Ø cm. 22
1 Deep casserole 1h	Ø cm. 16
1 Deep casserole 2h	Ø cm. 22
1 Frying pan 2 handles	Ø cm. 26
1 Lid	Ø cm. 22
1 Lid	Ø cm. 16
1 Lid	Ø cm. 22
1 Lid	Ø cm. 26



ART. 150012
Kitchen set 12 pcs

Composed by:

1 Deep casserole 1h	Ø cm. 16
1 Deep casserole 2h	Ø cm. 24
1 Frying pan 2 handles	Ø cm. 26
1 Pasta pot (3p)	Ø cm. 22
1 Vegetable steamer (3p)	Ø cm. 22
1 Lid	Ø cm. 16
1 Lid	Ø cm. 24
1 Lid	Ø cm. 26





ART. 1579
Non stick Frying pan

Ø cm. 30 - Lt. 5,0
Ø cm. 26 - Lt. 3,5
Ø cm. 22 - Lt. 2,0



ART. 1578
Non stick Wok with lid

Ø cm. 30 - Lt. 5,0₄



ART. 1581
Milk boiler

cm. 12 - Lt. 1,2



ART. 1591
Pasta pot insert 2 comp.

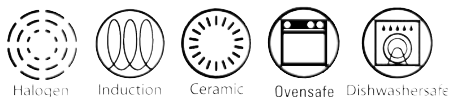
For pot Ø cm. 24



1950



TECHNOLOGY



18/10 Stainless Steel

Sandwiched thermoradiant bottom (18/10 Stainless Steel - Aluminum - Steel for Induction).

Reinforced non-drip edge.

Spot welding handles.

Mirror polish outside, matt polish inside, with graduated measurements.



Empty handles

For better heat resistance.

Graduated measurement

inside.

Sandwiched thermoradiant
bottom for induction cooking

1950



ART. 1401
Deep pot

Ø cm. 28 - Lt. 13,0

Ø cm. 24 - Lt. 9,0

Ø cm. 22 - Lt. 7,0

Ø cm. 20 - Lt. 5,4

ART. 1411
Casserole 1 handle

Ø cm. 16 - Lt. 1,5

Ø cm. 14 - Lt. 1,0





ART. 1421
Casserole 2 handles

Ø cm. 28 - Lt. 8,7
Ø cm. 24 - Lt. 5,4
Ø cm. 22 - Lt. 4,0
Ø cm. 20 - Lt. 3,0
Ø cm. 18 - Lt. 2,2



ART. 1431
Frying pan 2 handles

Ø cm. 28 - Lt. 2,8
Ø cm. 24 - Lt. 1,8



ART. 1481
Milk boiler

Ø cm. 14 - Lt. 1,4



ART. 1451
Lid

Ø cm. 28
Ø cm. 24
Ø cm. 22
Ø cm. 20
Ø cm. 18
Ø cm. 16
Ø cm. 14





ART. 790
Pressure cooker

Ø cm. 22 - Lt. 7,0



ART. 1461
Colander

Ø cm. 26
Ø cm. 22
Ø cm. 18



ART. 1476
Insert for vegetable steamer

Ø cm. 22 - Lt. 3,5



ART. 1472
Pasta pot insert

Ø cm. 22





GLAMOUR DIAMOND

TECHNOLOGY



Gas



Electric



Halogen



Induction



Ceramic



Ovensafe



Dishwashersafe

Inner layer

Last generation triple non-stick layer, stain resistant.

Outer layer

Sandwiched thermoradiant bottom for induction cooking

Sandwiched thermoradiant bottom (18/10 Stainless Steel - Aluminum - Steel for Induction). Reinforced non-drip edge.

The non-stick coating is not compromised during the washing cycle.

The outstanding non-stick properties also allow a fully fatfree cuisine, for an active and healthy life.

The last generation triple non-stick layer is so strong, that allow you to cook with non-sharp metal utensils.

Thanks to the total absence of PFOA, the collection respects the nature.



ART. 2101
Deep pot with lid

Ø cm. 22 - Lt. 6,4



ART. 2111
Casserole 1 handle with lid

Ø cm. 16 - Lt. 1,4



ART. 2121
Casserole 2 handles with lid

Ø cm. 24 - Lt. 4,4

Ø cm. 20 - Lt. 3,0



ART. 2131
Frying pan 2 handles with lid

Ø cm. 32 - Lt. 5,0

Ø cm. 26 - Lt. 2,7



ART. 2172
Pasta pot insert

Ø cm. 22



ART. 2176
Colander, Insert for vegetable steamer

Ø cm. 22



ART. 2179
Non-stick frying pan

Ø cm. 32
Ø cm. 28
Ø cm. 24
Ø cm. 20



ART. 2178
Non-stick Wok with lid

Ø cm. 30 - Lt. 3,5



ART. 2180
Steak pan

cm. 28 x 28



ART. 2181
Milk boiler

cm. 12 - Lt. 1,2





FANTASIA STONE

TECHNOLOGY



Gas



Electric



Halogen



Induction



Oven safe



Dishwasher safe

Inner layer

Last generation triple non-stick layer, stain resistant.

Outer layer

Sandwiched thermoradiant bottom for induction cooking

Sandwiched thermoradiant bottom (18/10 Stainless Steel - Aluminum - Steel for Induction).

Reinforced non-drip edge.

The non-stick coating is not compromised during the washing cycle.

The outstanding non-stick properties also allow a fully fatfree cuisine, for an active and healthy life.

The last generation triple non-stick layer is so strong, that allow you to cook with non-sharp metal utensils.

Thanks to the total absence of PFOA, the collection respects the nature.



ART. 197920N
Frying pan 1 handle

Ø cm. 20



ART. 197924N
Frying pan 1 handle

Ø cm. 24



ART. 197928N
Frying pan 1 handle

Ø cm. 28



ART. 197932N
Frying pan 1 handle

Ø cm. 32



ART. 1978N
Wok with lid

Ø cm. 28 - Lt. 4,0



SAVE



THE PLANET

.....MEPRA since ever, cares about our PLANET and, consequently, cares about us. It has been one of the first companies to install purifiers and to recycle all the possible materials.

We are a company that look forward to our future: we could not do our job without preserving the environment we live in.

The GREEN PROJECT is born to show you all our commitment to save the planet through the creation of products studied for this specific target.



ENVIRONMENT



Since many years MEPRA cares about the health of workers and the environment and sustainable use of environmental resources, often decades ahead of European regulations on labor and environment. Mepra invests and focus on safer and safer equipments, looking for materials and auxiliary products less and less dangerous, to guarantee safety and health of the workers as well as the community within which it operates.

Mepra categorically rejects all forms of child labor and invest every day to offer the new generations a better future, working with universities and secondary schools in the local community to train managers and technicians of the future and to carry-on work culture, values and skills that represent one of the characteristics of the industrial district in which the company operates.

Lifetime products

At Mepra, we're committed not only to quality but also to sustainability. When you purchase a product from us, you're making an investment in a product that's designed to last a lifetime. We understand that this approach might seem unusual in a world of disposable goods, but we believe in reducing waste and promoting a more sustainable future. By offering products that are built to endure, we're helping to minimize the environmental impact of constant replacements and throwaway culture.

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate no.:
10000371372-MSC-ACCREDIA-ITA

Initial certification date:
28 August 2020

Valid:
28 August 2023 – 27 August 2026

This is to certify that the management system of

Mepra S.p.A.

Via Virgilio Montini, 176 - 25065 Lumezzane (BS) - Italy

has been found to conform to the Quality Management System standard:
ISO 9001:2015

This certificate is valid for the following scope:

Design, production and commercialization of: flatware, cookware, serverware and items in stainless steel for the table and kitchen for domestic use, Hotels, Restaurants and Catering (IAF 17)

Place and date:
Vimercate (MB), 11 August 2023



SGQ N° 003 A
SGA N° 003 D
SGE N° 007 M
SER N° 004 F

LMAS N° 009 P
PHD N° 003 B
PRS N° 004 C
SSI N° 002 G

Membro di MLA-IA per gli schemi di accreditamento
SGQ, SGA, PRD, PRS, RSP, GIKG, LAB e LAT di MLA-IAF
per gli schemi di accreditamento SGQ, SGA, SSI, FSM
e PRD e di MRA-ILAC per gli schemi di accreditamento
LAB, MED, LAT e ISP

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy



Claudia Baroncini
Management Representative

We have the future of the environment and the human species at heart

Since 1947 Mepra has been located at the foothill of the Italian pre-Alps. We grew with and live in symbiosis with our mountains, day in day out, we care for our trees, our waters and the air we and our children breathe. In the fight against climate change every voice counts, even the faintest one, in every corner of the earth, and we feel the responsibility to play our part to ensure a better future for our planet.

Reduction of CO2 emissions

In the quest of drastically reducing CO2 emissions, Mepra has been working hard on the installation of a photovoltaic plant to produce more than 160.000 KWh per year, thus reducing CO2 emissions by 84.000 Kg.

The residual energy requirement in the winter months is produced for the most part by a cogeneration system that at the same time produces electricity and the necessary heat to heat up the offices, resulting in a significant energy saving.

Recycling

The majority of the steel used by Mepra in the production process comes from recycled sources. All the production waste is recycled to produce new raw material.

Waste management and recovery

For years Mepra has been practicing differentiated waste collection, not only with packaging, but all waste produced by the company.

Conservation of water resources

Since the early '90s Mepra uses a system that recovers the washing water and detergents used in production, by filtering them and re-introducing them in the water cycle without any discharge into the sewage system.

Use of non-polluting substances

Since the beginning of the 80's the washing machinery of the intermediate or finished products that used chlorinated solvents have entirely been replaced by automated machinery that use water-based degreasers.

Air purification

Always in the 80's the cleaning and polishing machinery used for cutlery have been replaced by automated loop machines equipped with dust suction and elimination systems.

Mauviel 1830®





eddi to

La manufacture Mauviel1830 s'éveille et s'anime chaque matin autour des forges, au son de l'emboutissage, à la chaleur de l'étamage et au rythme du martelage pour faire naître l'outil parfait. Cet outil né de l'excellence séculaire d'une maison normande, est destiné à prolonger cette excellence en cuisine, avec la promesse d'offrir les meilleures performances possibles, mais aussi un des plus grands plaisir. Celui de cuisiner et de partager. Un vrai style de vie à part entière.

«De la passion naît l'exception» est notre devise et au-delà, plus qu'une passion, elle représente l'engagement d'une vie tout entière. Un engagement dans la transmission et le partage de notre savoir-faire, un engagement dans l'amour de notre métier.

C'est avec cette exigence d'apporter le meilleur aux chefs comme aux passionnés de cuisine ou aux jeunes amateurs, que je dirige aujourd'hui Mauviel1830. Ancrée dans la tradition, Mauviel1830 se distingue toujours par sa modernité, sa créativité, sa vision, ses innovations, avec de nouvelles collections, de nouvelles formes, de nouveaux alliages. Parce qu'une industrie doit sans cesse se réinventer, j'ai fait le choix d'être à la hauteur de l'Héritage que j'ai reçu de mes pairs : anticiper et innover pour devenir un acteur incontournable de la gastronomie mondiale.

The Mauviel1830 manufacture comes to life every morning, driven by the forges, the stamping sound, the heat of the tinning and the rhythm of the hammering, to create the perfect tool. Born out of the Norman house' centuries-old excellence, this tool is designed to bring this excellence to the kitchen, with the promise of providing the best possible performance, but also one of the greatest pleasures. To cook and to share. A real way of life. Passion leads to exception is our motto which, beyond passion, represents a lifelong commitment. The commitment to transmit and share our know-how. A commitment that is anchored in the love for craft. It is with this requirement to provide chefs and cooking lovers with the best 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

MAUVIEL



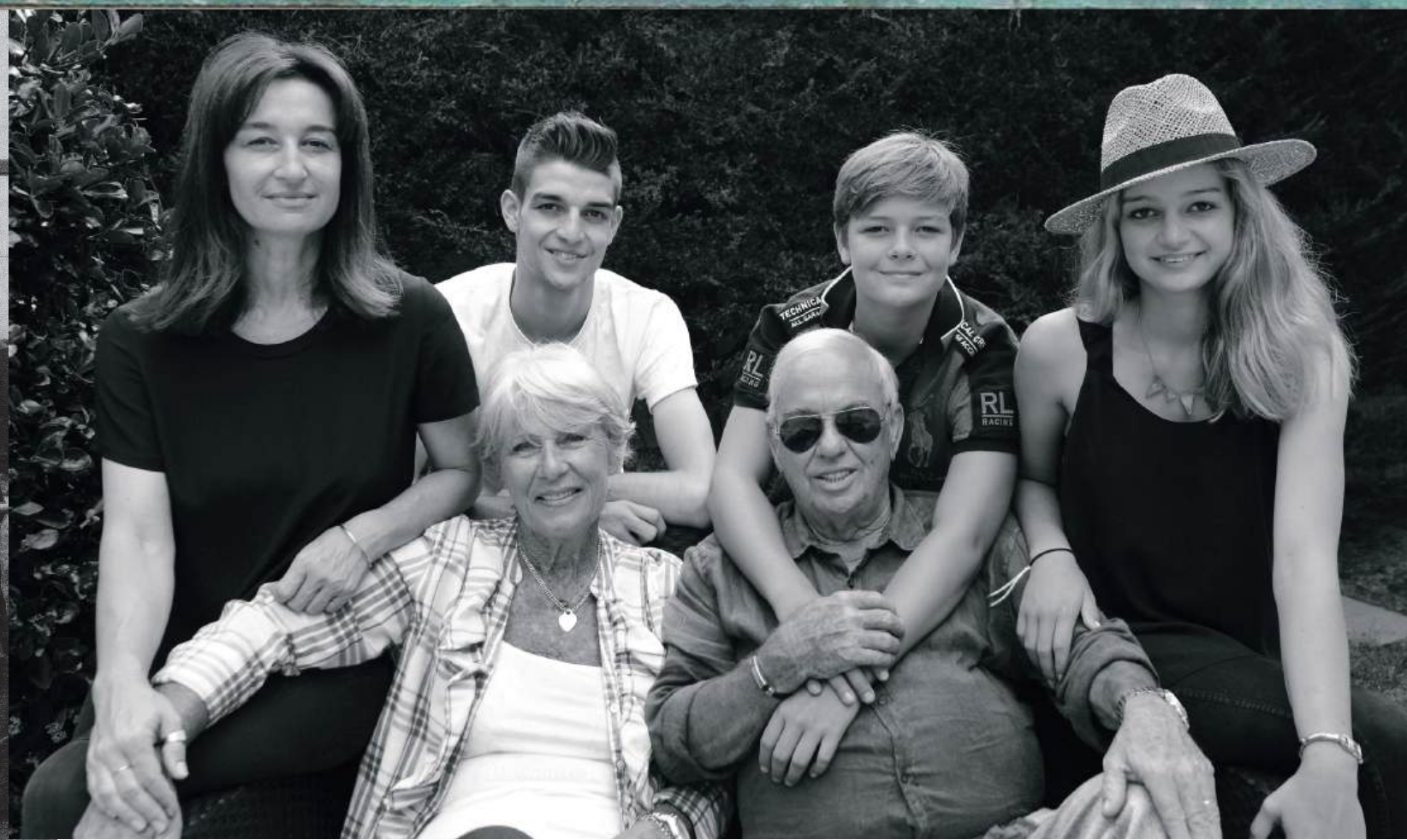
GENERATIONS

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

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

Voici les trois dernières générations:

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

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 world-wide company.

1965

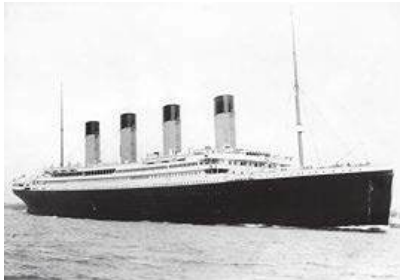
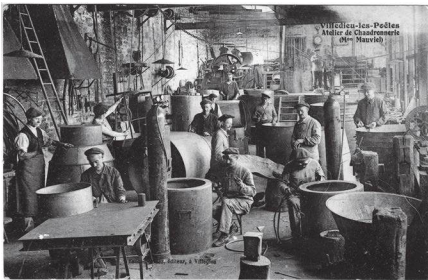
Face à une demande de plus en plus croissante, Mauviel déménage ses ateliers et installe une unité de production de plus de 10,000 m2.
In order to expand the production and meet the growing demand, Mauviel decides to move its production sector in an area of 10,000 m2.

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.
Introduction of the first bilaminated collection. 90% copper and 10% stainless steel.

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.

2024

Mauviel1830 crée son premier restaurant le **Logis Sainte Catherine** au cœur de l'îlot rocheux du Mont Saint Michel.
Mauviel1830 opens its first restaurant Logis Sainte Catherine at the very heart of «Le Mont Saint-Michel»

6



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'Urban⁴ : 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



LES ICÔNIQUES

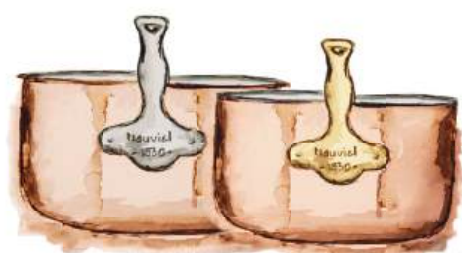
M'Tradition, M'30 et Service en salle



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

LA CUISSON DANS LE CUIVRE

M'6S M'6B : Révélation et R' Evolution



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

LA PÂTISSERIE

M'Passion



LA MAISON



On ouvre les portes!
Open the door !

LA TABLE



Pratique et élégant⁹

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

Inégalable, incomparable, exceptionnelle
Transmission générationnelle



COLLECTIONS

LA TABLE

Sur-mesure & Art Déco by ALM Archi Design - p 16-17



Service en salle - p 18-39



M'Minis - p 40-47



Savoir-vivre - p 48-55



10 M'30 - p 56-59



LA CUISSON

Collections inox / Stainless steel collections - M'Elite, M'Cook, M'Urban⁴ - p 70-95



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



Collections cuivre / Copper collections - M'6S, M'Tradition, M'Héritage - p 118-153



M'Passion et accessoires - p 154-165



LA MAISON MAUVIEL 1830

La maison Mauviel 1830 & Evolution - p 170-173



11

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

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



Plat ovale cuivre inox
Copper oval pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
652425	26x18	9,8x7	4	1,5	1	1
652430	30x20	11,8x7,8	4	1,5	1,5	1,6
652435	35x23	13,7x9	4,5	1,7	2,5	2,6

21^{EN}

TO COOK AND SERVE



Plat ovale inox
Stainless steel oval pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
553425	26x18	9,8x7	4	1,5	1	1
553430	30x20	11,8x7,8	4	1,5	1,5	1,6
553435	35x23	13,7x9	4,5	1,7	2,5	2,6



Plat rond cuivre inox
Copper Round pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
650716	16	6,3	3	1,1	0,4	0,4
650720	20	8	4	1,5	1	1
650726	26	10,2	4	1,5	1,8	1,9



Plat rond inox
Stainless steel round pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
553916	16	6,3	3	1,1	0,4	0,4
553920	20	8	3,5	1,27	1	1
553926	26	10,2	4	1,5	1,8	1,9



© Crédit photo : Didier Delmas

Service en salle

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

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

L'équipe de Mauviel1830 a depuis toujours accordé une importance majeure à l'esthétisme de ses produits et confère autant d'importance à la performance de ses ustensiles qu'à leur ligne et à leur ergonomie. L'outil parfait est doté d'un style, d'une maniabilité et d'une performance inégalée : ce sont ces qualités associées qui le 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	2,6 2,1



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
214720	20 8	7,5 3,1	2,2 2,3
214724	24 9,5	9,5 3,5	3,8 4

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 3,5	8,5 3,1	0,04 1,4
Inox / Stainless steel / Edelstahl	426001	9 3,5	8,5 3,1	0,04 1,4
Cuivre bronze / Copper and bronze / küpfer bronze	426003	9 3,5	8,5 3,1	0,04 1,4



© Crédit photo : Didier Delmas

Service à fondue avec couvercle verre
Fondue set with glass lid

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
18 7	24 9,4	3,1 3,1



Cuivre / Copper

code
item

610618
271902

lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionnal fourchs

Inox / Stainless steel

code
item

520618

Marmite à fondue / Fondue pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
271901	21 8,2	26 10,2	3,5 3,7



Plateau à fruits de mer
Seafood tray

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520728	28 11	5,5 2,16	3 3,1
520735	34 13,4	5,5 2,16	4 4,2



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder

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



Présentoir à fruits de mer
Seafood tray

code item	diam. cm / in	height cm / in
210100	28 11	4,9 1,9



Cornet à frites en cuivre
Copper French fries pot

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

Cornet à frites en aluminium
Aluminum French fries pot

code item	diam. cm / in	height cm / in
163909	9 3,5	9 3,1



Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
601008	8 3,1	5 1,9	0,24 0,25



Pot à sauce en cuivre brossé
Brushed copper sauce pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
418056	5 1,9	5 2	0,1 0,1



© Carlagilbertphotographe



Réchaud à flamber monture bronze, brûleur à alcool
Heater with bronze handle, with alcohol burner

code item	diam. cm / in	height cm / in
270200	22 8,6	18 7
271612	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / by 2 pots)	



Réchaud à flamber monture fonte d'innox, brûleur à alcool
Heater with stainless steel handle, with alcohol burner

code item	diam. cm / in	height cm / in
270202	22 8,6	18 7
271612	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / by 2 pots)	



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

270502 Fourchette, **Fork**
270503 Cuillère à arroser, **watering spoon**
270504 Ecumoire, **skimmer**
270505 Louche, **Ladle**
270506 Cuillère à ragoût, **Stew spoon**



Casserolette à flamber avec bec verseur et long manche
Small saucepan with long handle

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

Poêles ovales / Oval frying pans / Oval Pfanne



code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672530	30 x 20 11,8 x 8	4 1,5	1,5 1,6
672535	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,7	2,3 2,4



code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611930	30 x 20 11,8 x 8	4 1,5	1,5 1,6
611935	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,7	2,3 2,4



Plats ronds, Round pans



M'Cook

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
523812	12 4,8	3 1,18	0,27 0,3
523816	16 6,3	3 1,18	0,4 0,4
523820	20 8	3,5 1,27	0,9 1
523824	24 9,5	5 2	1,9 2
523828	28 11	5,5 2,1	3 3,1



M'Cook B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353812	12 4,8	3 1,18	0,27 0,3
353816	16 6,3	3 1,18	0,4 0,4
353820	20 8	3,5 1,27	0,9 1
353824	24 9,5	5 2	1,9 2
353828	28 11	5,5 2,1	3 3,1



M'Elite

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527712	12 4,8	3 1,18	0,27 0,3
527716	16 6,3	3 1,18	0,4 0,4
527720	20 8	3,5 1,27	0,9 1
527724	24 9,5	5 2	1,9 2
527728	28 11	5,5 2,1	3 3,1



M'Elite B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
357712	12 4,8	3 1,18	0,27 0,3
357716	16 6,3	3 1,18	0,4 0,4
357720	20 8	3,5 1,27	0,9 1
357724	24 9,5	5 2	1,9 2
357728	28 11	5,5 2,1	3 3,1



M'150 S

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
612712	12 4,8	2,5 0,9	0,2 0,3
612716	16 6,3	3 1,1	0,4 1,4
612720	20 8	4 1,5	1 1
612726	26 10,2	4 1,5	1,8 1,9
612732	32 12,5	4,5 1,7	2,8 2,9



M'150 B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672712	12 4,8	2,5 0,9	0,2 0,3
672716	16 6,3	3 1,1	0,4 1,4
672720	20 8	4 1,5	1 1
672726	26 10,2	4 1,5	1,8 1,9
672732	32 12,5	4,5 1,7	2,8 2,9



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
553916	16 6,3	3 1,1	0,4 0,4
553920	20 8	3,5 1,27	1 1
553926	26 10,2	4 1,5	1,8 1,9



Art Déco B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
650716	16 6,3	3 1,1	0,4 0,4
650720	20 8	3,5 1,27	1 1
650726	26 10,2	4 1,5	1,8 1,9

2^{EN}
TO COOK AND SERVE



Plats ovales / Oval pans



M'Cook

code item	diam. cm / in	height cm / in
523425	26x18 10,2x7,1	4 1,5
523430	30x20 11,8x7,8	4 1,5
523435	35x23 13,7x9	4,5 1,7



M'Cook B

code item	diam. cm / in	height cm / in
353425	26x18 10,2x7,1	4 1,5
353430	30x20 11,8x7,8	4 1,5
353435	35x23 13,7x9	4,5 1,7



M'Elite

code item	diam. cm / in	height cm / in
529125	26x18 10,2x7,1	4 1,5
529130	30x20 11,8x7,8	4 1,5
527535	35x23 13,7x9	4,5 1,7



M'Elite B

code item	diam. cm / in	height cm / in
359125	26x18 10,2x7,1	4 1,5
357530	30x20 11,8x7,8	4 1,5
357535	35x23 13,7x9	4,5 1,7



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in
553425	25x18 9,8x7,1	4 1,5
553430	30x20 11,8x7,8	4 1,5
553435	35x23 13,7x9	4,5 1,7



M'150 S

code item	dimensions cm / in	height cm / in
612425	26x18 10,2x7,1	4 1,5
612430	30x20 11,8x7,8	4 1,5
612435	35x23 13,7x9	4,5 1,7
612440	46x26 18,1x10,2	5,5 2,1



M'150 B

code item	dimensions cm / in	height cm / in
672425	26x18 10,2x7,1	4 1,5
672430	30x20 11,8x7,8	4 1,5
672435	35x23 13,7x9	4,5 1,7
672440	46x26 18,1x10,2	5,5 2,1



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in
652425	25x18 9,8x7	4 1,5
652430	30x20 11,8x7,8	4 1,5
652435	35x23 13,7x9	4,5 1,7



M'Cook

code item	diam. cm / in	height cm / in
523445	45x35 17,7x13,7	6 2,3



M'Cook B

code item	diam. cm / in	height cm / in
353445	45x35 17,7x13,7	6 2,3



M'Elite

code item	diam. cm / in	height cm / in
527545	45x35 17,7x13,7	6 2,3



M'Elite B

code item	diam. cm / in	height cm / in
359145	45x35 17,7x13,7	6 2,3



M'150 S

code item	diam. cm / in	height cm / in
612445	45x35 17,7x13,7	6 2,3



M'150 B

code item	diam. cm / in	height cm / in
672445	45x35 17,7x13,7	6 2,3



Les plats à paëlla, paëlla pans



M'Elite									
code item	diam. cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt		
527735	35	13,7	42	16,5	5	1,9	3,7	3,9	
527740	40	15,7	47,5	18,7	6	2,3	6,8	7,2	



M'Elite B									
code item	diam. cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt		
357735	35	13,7	42	16,5	5	1,9	3,7	3,9	
357740	40	15,7	47,5	18,7	6	2,3	6,8	7,2	



M'150B				
code item	diam. cm / in		height cm / in	cap. litre / qt
673735	35	13,7	5 1,9	3,7 3,9



M'150S				
code item	diam. cm / in		height cm / in	cap. litre / qt
613735	35	13,7	5 1,9	3,7 3,9

Les plats à four, roasting pans



M'Cook				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
521730	30 x 22	11,8 x 8,6	37 x 23 14,5 x 9	6 2,3
521735	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	7 2,75
521740	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Avec rack / with rack inside				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
521737	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	13 5,1
521715	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	14 5,5



M'Cook B				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
351730	30 x 22	11,8 x 8,6	37 x 23 14,5 x 9	6 2,3
351735	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	7 2,75
351740	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Avec rack / with rack inside				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
351737	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	13 5,1
351741	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	14 5,5



© Carlagilbertphotographe



M'150B				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
673630	30 x 22	11,8 x 8,6	37 x 23 14,5 x 9	6 2,3
671935*	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	7 2,75
671941*	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34
Avec rack / with rack inside				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
671936	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	13 5,1
671940	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	14 5,5

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



M'150S				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
611730	30 x 22	11,8 x 8,6	37 x 23 14,5 x 9	6 2,3
601735*	35 x 25	13,5 x 9,8	42 x 26 16,5 x 10,2	7 2,75
601741*	40 x 30	15,7 x 12	47 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34
Avec rack / with rack inside				
code item	dimensions cm / in		with handles cm / in	height cm / in
601736*	35 x 25	13,5 x 9,8	42 x 26 16,5 x 10,2	13 5,1
601740*	40 x 30	15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	14 5,5

Les plats à sauter, sautepans



M'Cook

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

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



M'Elite

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527116	16 6,3	6 2,4	1 1,1
527120	20 8	6,5 2,5	1,8 1,8
527124	24 9,5	8 3,1	3,2 3,3
527128*	28 11	10 3,9	5,6 5,9

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



M'150 B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672316	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
672320	20 8	6 2,4	1,7 1,8
672324	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,2
672328*	28 11	9,5 3,7	5,7 6

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



M'Cook B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351116	16 6,3	6 2,4	1 1,1
351120	20 8	6,5 2,5	1,8 1,8
351124	24 9,5	8 3,1	3,2 3,3
351128	28 11	10 3,9	5,6 5,9

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



M'Elite B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
357116	16 6,3	6 2,4	1 1,1
357120	20 8	6,5 2,5	1,8 1,8
357124	24 9,5	8 3,1	3,2 3,3
357128*	28 11	10 3,9	5,6 5,9

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

M'Tradition

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



M'150 S

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

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



M'6S

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051116	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
051120	20 8	6 2,4	1,7 1,8
051124	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1
051128*	28 11	10 3,9	5,7 6

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



M'6B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
071116	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
071120	20 8	6 2,4	1,7 1,8
071124	24 9,5	7,5 2,9	3 3,1
071128*	28 11	10 3,9	5,7 6

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



© Carlagilbertphotographe

Les cocottes rondes, round cocottes

21

TO COOK AND SERVE



M'Cook

avec couvercle verre
with glass lid

code item	code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
523167	523117	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
523169	523119	18	7	10	4	2,5	2,7
523171	523121	20	8	11	4,7	3,2	3,6
523175	523125	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
523179	523129	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'Cook B

avec couvercle verre
with glass lid

code item	code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
353167	353117	16	6,3	9	3,5	1,8	1,8
353169	353119	18	7	10	4	2,5	2,7
353171	353121	20	8	11	5,5	3,2	3,6
353175	353125	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
353179	353129	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'Elite

avec couvercle dôme
with dome lid

code item	code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
527517	527567	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
527519	527569	18	7	10	4	2,5	2,7
527521	527522	20	8	11	4,7	3,2	3,6
527525	527526	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
527529	527527	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'Elite B

avec couvercle dôme
with dome lid

code item	code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357517	357587	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
357519	357589	18	7	10	4	2,5	2,7
357521	357591	20	8	11	4,7	3,2	3,6
357525	357595	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
357529	357599	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'6S

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
053117	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
053119	18	7	10	4	2,5	2,7
053121	20	8	11	4,7	3,2	3,6
053125	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
053129	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'6B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
073117	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
073119	18	7	10	4	2,5	2,7
073121	20	8	11	4,7	3,2	3,6
073125	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
073129	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'150S

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
613117	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
613119	18	7	10	4	2,5	2,7
613121	20	8	11	4,7	3,2	3,6
613125	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
613129	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'150B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
672212	12	4,7	7,5	2,9	0,8	0,8
672216	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
672218	18	7	10	4	2,5	2,7
672220	20	8	11	4,7	3,2	3,6
672224	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
672228	28	11,2	15	5,9	8,6	9



M'150S

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
613320	20 x 14	8 x 5,5	9	3,5	2	2,1
613330	30 x 22	12 x 8,6	13	5,1	6,6	7



M'150B

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
672120	20 x 14	8 x 5,5	9	3,5	2	2,1
672130	30 x 22	12 x 8,6	13	5,1	6,6	7



© Carlagilbertphotographe



M'Cook

avec couvercle verre
with glass lid

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
523071	523021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
523075	523025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
523079	523029	28 11	10 3,9	5,6 5,9



M'Cook B

avec couvercle verre
with glass lid

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353071	353021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
353075	353025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
353079	353029	28 11	10 3,9	5,6 5,9



M'Elite

avec couvercle dôme
with dome lid

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527921	527971	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
527925	527975	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
527929	527979	28 11	10 3,9	5,6 5,9



M'Elite B

avec couvercle dôme
with dome lid

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
357921	357991	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
357925	357995	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
357929	357999	28 11	10 3,9	5,6 5,9



M'6S

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
053021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
053025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4



M'6B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
073021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
073025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4



M'150S

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
613021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
613025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
613029	28 11	10 3,9	5,6 5,9



M'150B

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
673320	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
673324	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
673328	28 11	10 3,9	5,6 5,9



Les évasées bombées / Curved splayed saute pans



M'Cook

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
521216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
521220	20	8	8	3,14	1,9	2
521224	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
521228*	28	11	10	3,9	5,2	5,5

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



M'Cook B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
351216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
351220	20	8	8	3,14	1,9	2
351224	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
351228*	28	11	10	3,9	5,2	5,5

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



M'Elite

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
527616	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
527620	20	8	8	3,14	1,9	2
527624	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
527628*	28	11	10	3,9	5,2	5,5

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



M'Elite B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357616	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
357620	20	8	8	3,14	1,9	2
357624	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
357628*	28	11	10	3,9	5,2	5,5

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



M'6S

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
051216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
051220	20	8	8	3,14	1,9	2
051224	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
051228*	28	11	10	3,9	5,2	5,5

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



M'6B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
071216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
071220	20	8	8	3,14	1,9	2
071224	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
071228*	28	11	10	3,9	5,2	5,5

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



M'150 S

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



M'150 B

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



© Carlagilbertphotographe



M'Elite

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
527216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
527221	20	8	8	3,14	2	2,1
527225	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
527229	28	11	10	3,9	5,2	5,5



M'Elite B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357217	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
357221	20	8	8	3,14	2	2,1
357225	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
357229	28	11	10	3,9	5,2	5,5

woks / woks



M'Cook

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
523632	32	12,5	9,5	3,7	5	5,2



M'Cook B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
353632	32	12,5	9,5	3,7	5	5,2



M'Cook

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
522432	32	12,5	9,5	3,7	5	5,2



M'Cook B

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
352432	32	12,5	9,5	3,7	5	5,2



M'150 B

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

Bols et assiettes / Bowls and plates

38



Bol en cuivre poli
Polished copper bowl

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
262216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1



Bol en cuivre poli - poignées asymétriques
Polished copper bowl with asymmetrical handles

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
261216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1



Assiette cuivre inox
Copper with stainless steel plate

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



© Carlagilbertphotographe

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 ché-ries par les restaurateurs, elles sont parfaites pour la présentation des sauces.

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

Les poêles, frying pans

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

diam. cm / in	height cm / in
12 4,8	3 1,18



Code / item : 611312



Code / item : 511312



Code / item : 527312



Code / item : 651312



Code / item : 351312



Code / item : 357312



Code / item : 365212

Tôle noire
Black steel



Code / item : 511313

Anti-adhésif
Non stick



© Crédit photo : Cécile et Guillaume

Les casserolettes, saucepans - ø9cm / ø3,5in

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

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



Code / item : 650109



Code / item : 610109



Code / item : 510109



Code / item : 351009



Code / item : 357009

Inox martelé / *Hammered stainless steel*



Code / item : 527009

Inox martelé / *Hammered stainless steel*

Les plats à sauter, sautepans - ø9cm / ø3,5in

Plat à sauter / *Saute pan / Sauteuse*

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
9 3,5	4 1,57	0,22 0,23



Code / item : 651109



Code / item : 611109



Code / item : 511109



Code / item : 351109

Couvercles, lids - ø9cm / ø3,5in

Couvercle, *Lid, Deckel*

diam. cm / in
9,5 3,7



Code / item : 611809



Code / item : 511809



Code / item : 651809



Code / item : 351809

Les casserolettes, saucepans - ø7cm / ø2,7in

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

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
7 2,7	4 1,5	0,15 0,15
5 2	3 1,1	0,05 0,05



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



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



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



Code / item Ø 7 : 351007
Code / item Ø 5 : 351005



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

Inox martelé / *Hammered stainless steel*



Code / item Ø 7 : 357007
Code / item Ø 5 : 357006

Inox martelé / *Hammered stainless steel*

Les plats à sauter, sautepans - ø7cm / ø2,7in

Plat à sauter / *Saute pan / Sauteuse*

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
7 2,75	3,5 1,37	0,13 0,13



Code / item : 611107



Code / item : 651107



Code / item : 511107



Code / item : 351107

Les réchauds, heaters

Réchaud à bougie pour casserolette, *Heather with candle for saucepan, Rechaud mit Kerze für kleine Kasserole*

diam. cm / in	height cm / in
12 4,8	7 2,7



Code / item : 430112



Code / item : 430110



Code / item : 530110

Les cocottes ovales, oval cocottes

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

dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
12x8 4,7x3,14	5 1,96	0,35 0,36



Code / item : 613313



Code / item : 513313



Code / item : 652113



Code / item : 353313

Les cocottes rondes, round cocottes

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

diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
9 3,5	5 1,96	0,3 0,4



Code / item : 613009



Code / item : 653109



Code / item : 527509



Code / item : 357510



Code / item : 513109



Code / item : 353109

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



Code / item : 352310



Les plats ronds, round pans

Plat rond, *Round pan, Runde pfanne*

diam.	height
cm / in	cm / in
12 4,8	3 1,18



Code / item : 612712



Code / item : 672712



Code / item : 523812



Code / item : 353812



Code / item : 527712



Code / item : 357712

Les plats à four, 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	22 x 10 8,6 x 3,93	5 1,96
18 x 14 7,08 x 3,9	26 x 14 10,2 x 5,5	5 1,96



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



Code / item 18X14 : 650918



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



Code / item 18X14 : 351718



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



Code / item 18X14 : 359118



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.



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

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



Réchaud en cuivre poli
Polished copper Warmer

code item	diam. cm / in	height cm / in
210031	22 8,6	11 4,3



Coupelle de table en cuivre brossé
Brushed copper table dish

code item	diam. cm / in	height cm / in
210035	8,5 3,3	5 1,96



Plateau amuse-bouche en cuivre poli
Polished copper appetizer plate

code item	diam. cm / in	height cm / in
210025	25,5 10	4,5 1,7
210015	36 14	7 2,7



Corbeille / saladier en cuivre brossé
Brushed copper basket / bowl

code item	diam. cm / in	height cm / in
210017	23 9	13,5 5,3
210018	28 11	14 5,5





Assiette cuivre inox
Copper with stainless steel plate

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



Bol en cuivre poli
Polished copper bowl

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
262216	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,1



Bouilloire inox
Stainless steel tea kettle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
446001	21 8,2	14 5,5	3,4 3,6



Bouilloire cuivrée
Copper tea kettle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
446000	21 8,2	14 5,5	3,4 3,6



Verseuse à café inox
Stainless steel coffee pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
447001	6 2,4	12 4,7	0,8 0,9



Verseuse à café cuivre
Copper coffee pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
447000	6 2,4	12 4,7	0,8 0,9



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

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
722226	24x16	9,4x6,3	8	3,1
722235	33x22	13x8,6	8	3,1
722245	43x29	17x11,4	8	3,1



Billot de bois monture bronze
Wooden chopping block with bronze handle

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
752226	24x16	9,4x6,3	8	3,1
752235	33x22	13x8,6	8	3,1
752245	43x29	17x11,4	8	3,1



Dessous de plat / Table mats

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



© Crédit photo : Didier Delmas



© Crédit photo : Didier Delmas

52



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

code item	dimensions cm / in	height cm / in
210016	54,5 x 10,5 21,4x4,1	17 6,6



Vase en aluminium martelé
Hammered aluminum vase

code item	diam.bas/ bottom cm / in	diam haut/ top cm / in	height cm / in
210021	7 2,7	10,5 4,1	30 11,8

Bac de rangement aluminium martelé
Hammered aluminum storage box

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

Barbecue de table
Table barbecue

Nouveau
New



code item	diam. cm / in	height cm / in
670068	14,5 5,7	11,5 4,5

code item	diam. cm / in	height cm / in
350068	14,5 5,7	11,5 4,5

Tea time
Tea time

Nouveau
New



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

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

54



Plateau de service
Serving plate

code item	dim cuivre / copper cm / in	dim bois / wook cm / in
210049	60x40 23,6x15,7	51,5x34 20,2x13,4



© Carlagilbertphotographe

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

cap. bouteille / bottle : 1



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
270703	20 8	20 8	4,6 4,9



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
160120	20 8	20 8	4,6 4,9



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
270708	20 8	20 8	4,6 4,9

Plaqué or / Gold plated

Seau à champagne ovale / Oval champagne bucket

cap. bouteille / bottle : 2



code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
270701	26x18 10,2x7,08	19 7,5	7,1 7,5



code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
160320	26x18 10,2x7,08	19,5 7,5	7,1 7,5



© Carlagilbertphotographe

Seau à vin / *Wine bucket*
bouteille / *bottle* : 1



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
270704	16 6,3	21 8,2	4,1 4,3



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
160420	16 6,3	21 8,2	4,1 4,3



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
270505	16 6,3	21 8,2	4,1 4,3

Plaqué or / Gold plated



Vasque à Champagne en cuivre monture bronze
Copper Champagne bowl with bronze handle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
270240	40 15,7	23 9	16,2 17,1

bouteille / *bottle* : 6

58

Support pour seaux à champagne ou vin en cuivre
Copper champagne or wine bucket holder

code item	hauteur cm / in
271703	72,5 28,5

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

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



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



COLLECTIONS

LA CUISSON





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



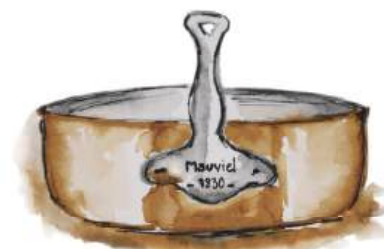
Une évasée bombée sert à :
we use a curved splayed saute pan to :
sauter, mijoter et poêler
saute, stew and brown



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



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



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

A chaque ustensile sa cuisson

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

Les essentiels de Mauviel1830

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

Cooking style

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

Choisir ma collection

	M' Cook M'Elite		M' Urban ⁴	
Matières Material	Inox multicouche x 5 x5 stainless multi-ply		Inox multicouche x 3 x3 stainless multi-ply	
Intérieur Intérieur	Inox Stainless steel	Anti-adhésif Non stick inside	Inox Stainless steel	Anti-adhésif Non stick inside
Types de cuisson Types of stoves	 Tous feux dont induction Suitable for all type of stoves		 Tous feux dont induction Suitable for all type of stoves	
Sauter / saute	***	*	***	*
Mijoter / stew	***	**	***	**
Poêler / brown	***	*	***	*
Rôtir / roast	***	**	***	**
Braiser / braise	***	***	***	***

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

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

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



Which collection for me?

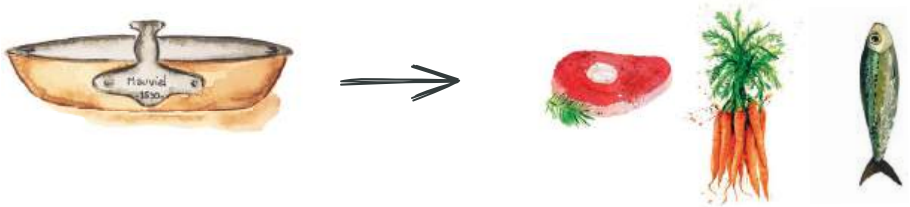
M'Steel	M'6S / M'6B		M'Tradition	M'Héritage
Tôle d'acier noire Black steel	Cuivre multicouche x 6 x6 copper multi-ply		Cuivre étamé Tinned copper	Cuivre inox Copper stainless steel
Tôle noire Black steel	Inox Stainless steel	Anti-adhésif Non stick inside	Etain Tinned inside	Inox Stainless steel
 Tous 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 Mauviel1830 sont très performants et nécessitent très peu d'énergie.

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

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



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



Prendre soin de ma Mauviel

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



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



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



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



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



L'inox n'attache pas. La surchauffe oui.
Si vous êtes équipés d'une plaque induction ou vitrocéramique, ne 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.

Take care of my Mauviel

Faire briller ! Make it shiny !



Inob Brill

Pour vos ustensiles en inox
For your stainless steel products



Copper Brill

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 pérenisant ce qui est durable : le corps, la monture de votre ustensile. Ainsi, vous faites un geste important pour la planète en préservant les ressources naturelles. (Rechapage possible sur toutes les collections sauf M'Stone³)

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

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

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

Rééterminez vos ustensiles en cuivre Retin your copper cookware

Lorsque le cuivre apparaît à l'intérieur de votre ustensile, il est alors nécessaire de le réétermiser. L'étermisation ou le réétermisation 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.



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 ou bronze gravées Mauviel1830 confèrent à ces collections un design moderne, pour le plus grand plaisir.

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

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



Lavage à la main recommandé
Handwashing recommended



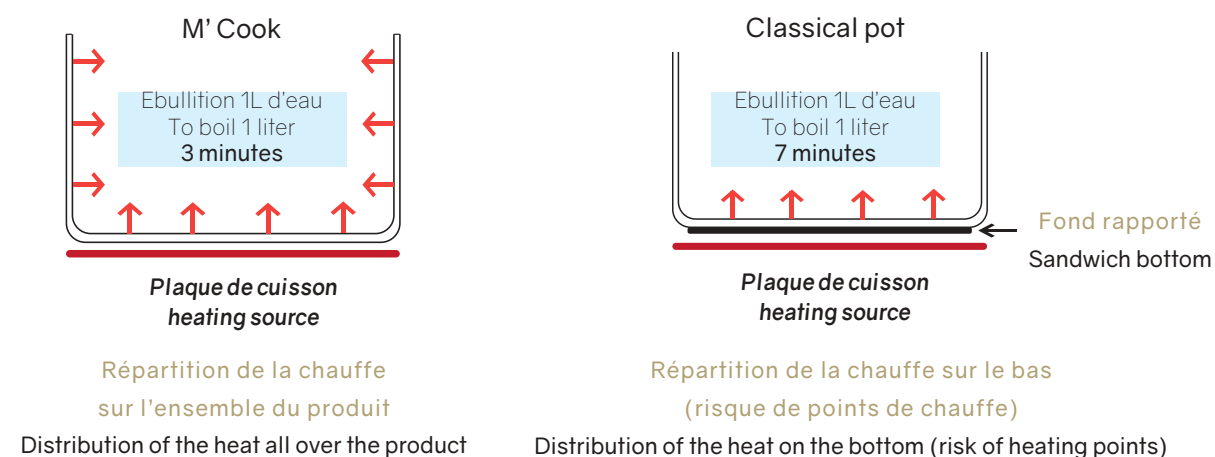
Scannez moi
Scan me



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



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

Eclipse by Whitford



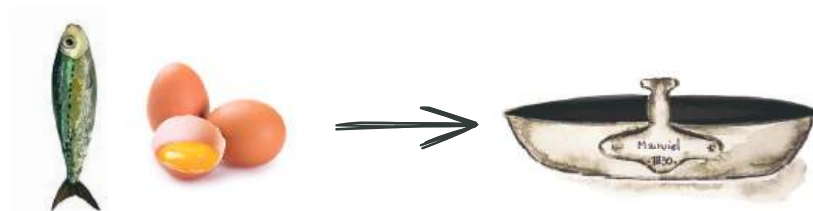
Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

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)

72 Conforme à 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 rechapérons. (voir p.67)

Damaged non stick coating?

Leave it to us, we will remove it (see p.67)



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'inov 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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527012	12 4,8	7,5 2,9	0,8 0,9
527014	14 5,5	8,5 3,3	1,2 1,2
527016	16 6,3	9,5 3,7	1,8 1,9
527018	18 7	10,5 4,1	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		



Plat à sauter
Saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527116	16 6,3	6 2,4	1 1,1
527120	20 8	6,5 2,5	1,8 1,8
527124	24 9,5	8 3,1	3,2 3,3
527128*	28 11	10 3,9	5,6 5,9

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



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527320	20 8	4 1,5	1 1
527324	24 9,5	5 2	1,9 2
527326	26 10,2	5 2	2,1 2,2
527328	28 11	5,5 2,1	3 3,1
527330	30 11,8	5,5 2,1	3 3,1



Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527820	20 8	4 1,5	1 1
527824	24 9,5	5 2	1,9 2
527826	26 10,2	5 2	2,1 2,2
527828	28 11	5,5 2,1	3 3,1
527830	30 11,8	5,5 2,1	3 3,1

Revêtement Eclipse (voir p. 72)
Eclipse Non stick coating (see more p.72)

Sans PFOA
Free PFOA





Evasée bombée
Curved splayed saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527616	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,1
527620	20 8	8 3,14	1,9 2
527624	24 9,5	8,5 3,3	3,2 3,4
527628*	28 11	10,5 4,1	5,2 5,5



Évasée bombée avec couvercle dôme
Curved splayed saute pan with dome lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527216	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,1
527221	20 8	8 3,14	1,9 2
527225	24 9,5	8,5 3,3	3,2 3,4
527229	28 11	10,5 4,1	5,2 5,5



Plat ovale
Oval Pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
529125	26x18 10,2x7,1	4 1,5	1 1
529130	30x20 11,8x7,8	4 1,5	1,5 1,6
527535	35x23 13,7x9	4,5 1,7	2,3 2,4



Plat ovale
Oval Pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527545	45x35 17,7x13,7	6 2,3	5,4 5,7



Cocotte / Cocotte

avec couvercle dôme
with dome lid

avec couvercle bombé
with bombed lid

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527517	527567	16 6,3	9,5 3,5	1,8 1,8
527519	527569	18 7	10 4	2,5 2,7
527521	527522	20 8	11 4,7	3,2 3,6
527525	527526	24 9,5	14 5,5	5,8 6,3
527529	527527	28 11,2	15 5,9	8,6 9

Rondeau / Rondeau

avec couvercle dôme
with dome lid

avec couvercle bombé
with bombed lid

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527921	527971	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
527925	527975	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
527929	527979	28 11	10 3,9	5,6 5,9



Plat rond
Round pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527712	12 4,8	3 1,1	0,27 0,3
527716	16 6,3	3 1,18	0,4 0,4
527720	20 8	3,5 1,27	1 1
527724	24 9,5	5 2	1,9 2
527728	28 11	5,5 2,1	3 3,1



Plat à paëlla
Paella pan

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
527735	34 13,4	42 16,5	5 1,9	3,7 3,9
527740	40 15,7	47,5 18,7	6 2,3	6,8 7,2



Plateau à fruits de mer
Seafood tray

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520728	28 11	5,5 2,16	3 3,1
520735	34 13,4	5,5 2,16	4 4,2



TO COOK AND SERVE

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5
Pour marmite traiteur For stockpot	



Insert cuit vapeur
Steamer insert

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



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder

code item	diam. cm / in	height cm / in
160401	20 7,8	19 7,5



Couvercle
Lid

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 Dôme
Dome stainless steel lid

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 universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

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



Couvercle verre
Glass lid

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



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

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

M'Elite B

Le multicouche martelé
Hammered multi-ply

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

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



Casserole
Saucepan

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

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



Plat à sauter
Saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
357116	16 6,3	6 2,4	1 1,1
357120	20 8	6,5 2,5	1,8 1,8
357124	24 9,5	8 3,1	3,2 3,3
357128*	28 11	10 3,9	5,6 5,9

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



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
357320	20 8	4 1,5	1 1
357324	24 9,5	5 2	1,9 2
357326	26 10,2	5 2	2,1 2,2
357328	28 11	5,5 2,1	3 3,1
357330	30 11,8	5,5 2,1	3 3,1



Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
357820	20 8	4 1,5	1 1
357824	24 9,5	5 2	1,9 2
357826	26 10,2	5 2	2,1 2,2
357828	28 11	5,5 2,1	3 3,1
357830	30 11,8	5,5 2,1	3 3,1

Revêtement Eclipse (voir p. 72)
Eclipse Non stick coating (see more p.72)

Sans PFOA
Free PFOA



© Carlagilbertphotographe



Evasée bombée
Curved splayed saute pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357616	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
357620	20	8	8	3,14	1,9	2
357624	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
357628*	28	11	10,5	4,1	5,2	5,5



Évasée bombée avec couvercle dôme
Curved splayed saute pan with dome lid

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357217	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
357221	20	8	8	3,14	1,9	2
357225	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
357229	28	11	10,5	4,1	5,2	5,5



Plat ovale
Oval Pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
359125	26x18	10,2x7,1	4	1,5	1	1
357530	30x20	11,8x7,8	4	1,5	1,5	1,6
357535	35x23	13,7x9	4,5	1,7	2,3	2,4



Plat ovale
Oval Pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
359145	45x35	17,7x13,7	6	2,3	5,4	5,7

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
For stockpot



Insert cuit vapeur
Steamer insert

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



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder

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



Cocotte / Cocotte

avec couvercle dôme
with dome lid

avec couvercle bombé
with bombed lid

code item	code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357517	357587	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
357519	357589	18	7	10	4	2,5	2,7
357521	357591	20	8	11	4,7	3,2	3,6
357525	357595	24	9,5	14	5,5	5,8	6,3
357529	357599	28	11,2	15	5,9	8,6	9

Rondeau / Rondeau

avec couvercle dôme
with dome lid

avec couvercle bombé
with bombed lid

code item	code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357921	357991	20	8	6,5	2,4	1,7	1,8
357925	357995	24	9,5	8	3,14	3,2	3,4
357929	357999	28	11	10	3,9	5,6	5,9



Couvercle
Lid

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



Couvercle Dôme
Dome stainless steel lid

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



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

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



TO COOK AND SERVE



Plat à paëlla
Paella pan

code item	diam. cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357735	35	13,7	42	16,5	5	1,9	3,7	3,9
357740	40	15,7	47,5	18,7	6	2,3	6,8	7,2

Plat rond
Round pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
357712	12	4,8	3	1,18	0,27	0,3
357716	16	6,3	3	1,18	0,4	0,4
357720	20	8	3,5	1,27	0,9	1
357724	24	9,5	5	2	1,9	2
357728	28	11	5,5	2,1	3	3,1



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
521012	12 4,8	7,5 2,9	0,8 0,9
527014	14 5,5	8,5 3,3	1,2 1,2
527016	16 6,3	9,5 3,7	1,8 1,9
527018	18 7	10,5 4,1	2,5 2,7
527020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
521024	24 9,5	14 5,5	5,8 6,1
521028*	28 11	15 1,96	8,6 9

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 bec verseur / Saucepan with lip

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520112	12 4,8	6,5 2,5	0,7 0,7





Evasée bombée
Curved splayed saute pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
521216	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,1
521220	20	8	8	3,14	1,9	2
521224	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4
521228*	28	11	10,5	4,1	5,2	5,5

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



Plat à sauter
Saute pan

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

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

Sauteuse évasée
Splayed saute pan

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



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
521320	20	8	4	1,57	1	1
521324	24	9,5	5	2	1,9	2
521326	26	10,2	5	2	2,1	2,2
521328	28	11	5,5	2,1	3	3,1
521330	30	11,8	5,5	2,1	3	3,1



Sans PFOA
Free PFOA

Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
524220	20	8	4	1,57	1	1
524224	24	9,5	5	2	1,9	2
524226	26	10,2	5	2	2,1	2,2
524228	28	11	5,5	2,1	3	3,1
524230	30	11,8	5,5	2,1	3	3,1



Sans PFOA
Free PFOA

Poêle à crêpes intérieur anti-adhésif
Crepes pan non stick interior

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
524030	30	11,8	2,5	1	1,6	1,7

Revêtement Eclipse (voir p. 72)
Eclipse Non stick coating (see more p.72)



Sans PFOA
Free PFOA

Plat à sauter avec revêtement anti-adhésif
Saute pan with non stick interior

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
524420	20	8	6,5	2,5	1,8	1,8
524424	24	9,5	8	3,14	3,2	3,1
524428*	28	11	10	3,9	5,6	5,9

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



Rondeau / Rondeau



avec couvercle verre
with glass lid

code item
523071
523075
523079

avec couvercle inox
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
523021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
523025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
523029	28 11	10 3,9	5,6 5,9



Cocotte / Cocotte



avec couvercle verre
with glass lid

code item
523167
523169
523171
523175
523179

avec couvercle inox
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
523117	16 6,3	9,5 3,5	1,8 1,8
523119	18 7	10 4	2,5 2,7
523121	20 8	11 4,7	3,2 3,6
523125	24 9,5	14 5,5	5,8 6,3
523129	28 11,2	15 5,9	8,6 9



Marmite traiteur / Stockpot



avec couvercle verre
with glass lid

code item
523275

avec couvercle inox
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
523225	24 9,5	21 8,2	9,2 9,7



21

TO COOK AND SERVE



Plat rond
Round pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
523812	12 4,8	3 1,18	0,27 0,28
523816	16 6,3	3 1,18	0,4 0,4
523820	20 8	3,5 1,27	0,9 0,95
523824	24 9,5	5 2	1,9 2
523828	28 11	5,5 2,1	3 3,1





Plat ovale Oval pan		diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
code item							
523425	26x18	10,2	7,1	4	1,5	1	1
523430	30x20	11,8	7,8	4	1,5	1,5	1,6
523435	35x23	13,7	9	4,5	1,7	2,3	2,4

21^{EN}

TO COOK AND SERVE



Plat ovale Oval pan		diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
code item							
523445	45x35	17,7	13,7	6	2,3	5,4	5,7



Wok avec couvercle verre Wok with glass lid		diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
code item							
523632	32	12,5	9,5	3,7	5	5,2	



Wok avec couvercle verre à poignées Wok with glass lid with handles		diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
code item							
522432	32	12,5	9,5	3,7	5	5,2	



Plaque à rôtir / Rectangular roasting pan		dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
code item									
521730	30 x 22	11,8	8,6	37 x 23	14,5 x 9	6	2,3	3,6	3,8
521735	35 x 25	13,5	9,1	42 x 26	16,5 x 10,2	7	2,75	5,4	5,7
521740	40 x 30	15,7	11,8	47 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34	9,2	9,7

Plaque à rôtir avec rack / Rectangular roasting pan with rack		dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
code item									
521737	35 x 25	13,5	9,1	42 x 26	16,5 x 10,2	13	5,1	5,4	5,7
521715	40 x 30	15,7	11,8	47 x 31	18,1 x 12,2	14	5,5	9,2	9,7



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



Bain-marie porcelaine
Bain-marie with porcelain insert

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520412	12 4,8	15 5,9	0,9 1
520414	14 5,5	18,5 7,3	0,95 1,7



Casserole haute bain-marie
Saucepan for bain-marie

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
520612	12 4,8	10 3,9	0,9 0,95
520614	14 5,5	12,5 4,9	1,7 1,7

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5
Pour marmite traiteur For stockpot	



Insert cuit vapeur
Steamer insert

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

code item	diam. cm / in
590435	32x24 12,6 x 9,4
590440	36x26 14 x 10,2



Couvercle / Lid

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

code item	diam. cm / in
529925	25 9,8
529929	29 11,2

Couvercle verre
Glass lid

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

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

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



M'Cook B

La collection emblématique de Mauviel1830
The iconic collection by Mauviel1830

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



Casserole / **Saucepan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351012	12 4,8	7,5 2,9	0,8 0,9
351014	14 5,5	8,5 3,3	1,2 1,2
351016	16 6,3	9,5 3,7	1,8 1,9
351018	18 7	10,5 4,1	2,5 2,7
351020	20 8	11 4,3	3,2 3,4
351024	24 9,5	14 5,5	5,8 6,1
351028*	28 11	15 1,96	8,6 9
351050	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*



Plat à sauter / **Saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351116	16 6,3	6 2,4	1 1,1
351120	20 8	6,5 2,5	1,8 1,8
351124	24 9,5	8 3,1	3,2 3,3
351128*	28 11	10 3,9	5,6 5,9

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



Evasée bombée / **Curved splayed saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351216	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,1
351220	20 8	8 3,14	1,9 2
351224	24 9,5	8,5 3,3	3,2 3,4
351228*	28 11	10 3,9	5,2 5,5

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



Sauteuse évasée / **Splayed saute pan**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
352316	16 6,3	7 2,7	1,1 1,1
352320	20 8	8 3,15	2 2,1



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351320	20 8	4 1,57	1 1
351324	24 9,5	5 2	1,9 2
351326	26 10,2	5 2	2,1 2,2
351328	28 11	5,5 2,1	3 3,1
351330	30 11,8	5,5 2,1	3 3,1

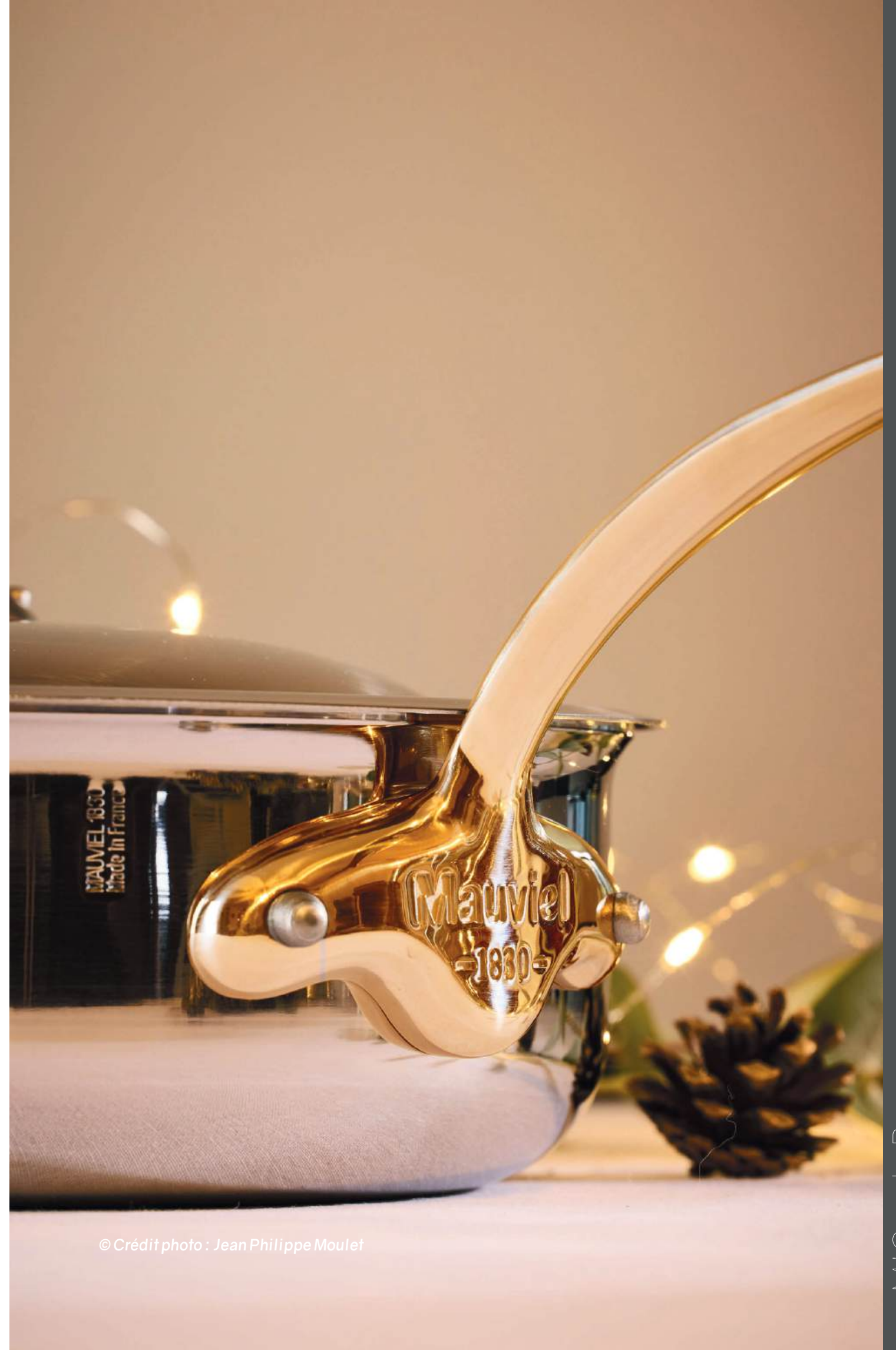


Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
354220	20 8	4 1,57	1 1
354224	24 9,5	5 2	1,9 2
354226	26 10,2	5 2	2,1 2,2
354228	28 11	5,5 2,1	3 3,1
354230	30 11,8	5,5 2,1	3 3,1

Sans PFOA

Free PFOA



© Crédit photo : Jean Philippe Moulet

Rondeau / *Rondeau*



avec couvercle verre
with glass lid

code item
353071
353075
353079

avec couvercle inox
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
353025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
353029	28 11	10 3,9	5,6 5,9



Cocotte / *Cocotte*



avec couvercle verre
with glass lid

code item
353167
353169
353171
353175
353179

avec couvercle inox
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353117	16 6,3	9,5 3,5	1,8 1,8
353119	18 7	10 4	2,5 2,7
353121	20 8	11 4,7	3,2 3,6
353125	24 9,5	14 5,5	5,8 6,3
353129	28 11,2	15 5,9	8,6 9



Marmite traiteur / *Stockpot*



avec couvercle verre
with glass lid

code item
353275

avec couvercle inox
with stainless steel lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353225	24 9,5	21 8,2	9,2 9,7



Plaque à rôtir / *Rectangular roasting pan*

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351730	30 x 22 11,8 x 8,6	37 x 23 14,5 x 9	6 2,3	3,6 3,8
351735	35 x 25 13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	7 2,75	5,4 5,7
351740	40 x 30 15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34	9,2 9,7

Avec rack / *with rack inside*

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
351737	35 x 25 13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	13 5,1	5,4 5,7
351741	40 x 30 15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	14 5,5	9,2 9,7



Revêtement Eclipse (voir p. 72)
Eclipse Non stick coating (see more p.72)

Sans PFOA
Free PFOA

Poêle à crêpes intérieur anti-adhésif
Crepes pan non stick interior

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
354030	30 11,8	2,5 1	1,6 1,7

Plat rond / *Round pan*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353812	12 4,8	3 1,18	0,27 0,3
353816	16 6,3	3 1,18	0,4 0,4
353820	20 8	3,5 1,27	0,9 1
353824	24 9,5	5 2	1,9 2
353828	28 11	5,5 2,1	3 3,1



Plat ovale / *Oval pan*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353425	26x18 10,2x7,1	4 1,5	1 1
353430	30x20 11,8x7,8	4 1,5	1,5 1,6
353435	35x23 13,7x9	4,5 1,7	2,3 2,4

21
EN

TO COOK AND SERVE



Plat ovale / *Oval pan*

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
353445	45x35 17,7x13,7	6 2,3	5,4 5,7

Les produits associés / *Related products*



Insert Pasta / *Pasta insert*

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

Pour marmite traiteur
For stockpot



Insert cuit vapeur / *Steamer insert*

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



Couvercle / *Lid*

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



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

code item	diam. cm / in
590435	32x24 12,6 x 9,4
590440	36x26 14 x 10,2



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

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

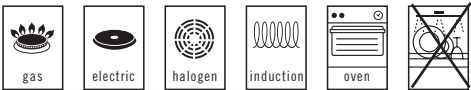
M'Urban⁴

INOX MULTICOUCHES X3 X3 STAINLESS STEEL MULTI-PLY

La collection M'Urban⁴ 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'Urban⁴, compatible avec les nouvelles techniques de cuisson comme l'induction, est une ligne d'ustensiles faciles et adaptés à tous, Chefs et passionnés.

M'Urban⁴ 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



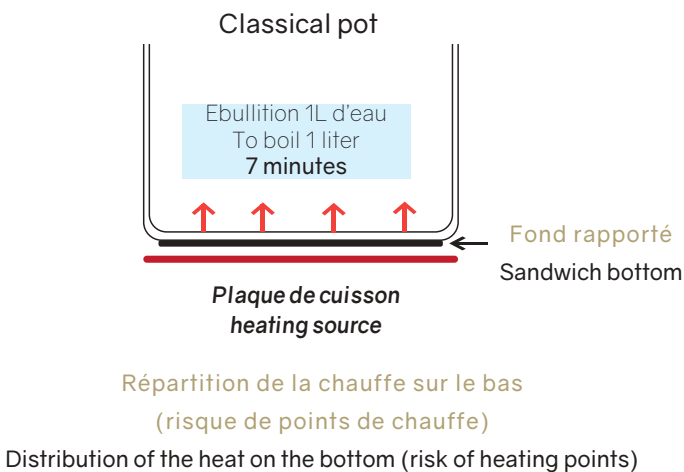
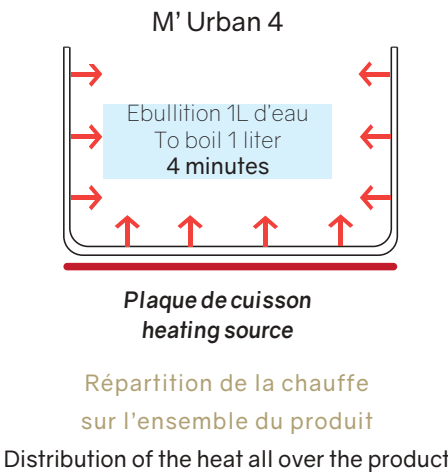
Lavage à la main conseillé
Handwashing recommended



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'Urban⁴

Epaisseur / thickness	2,3 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



Eclipse by Whitford



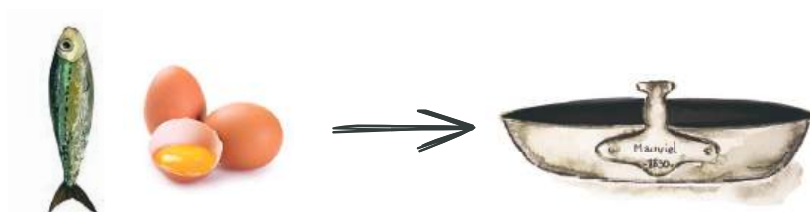
Le choix d'un revêtement anti-adhésif sain An healthy non-stick coating

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)

98 Conforme à 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.67)

Damaged non stick coating?

Leave it to us, we will remove it (see p.67)



M'Urban⁴

La collection triply de Mauviel1830
Mauviel1830 triply collection

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE

Nouveauté 2024, M'Urban⁴ revêt une finition polie. Élégante, cette collection triply est conçue pour satisfaire le plus large public. La manufacture Mauviel1830 a exprimé dans la collection M'Urban⁴ toutes les exigences de son héritage en la rendant accessible à tous. Cette collection illustre toutes les exigences de l'héritage séculaire de la maison normande.

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

Casserole
Saucepan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
401014	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
401016	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
401018	18 7,3	10 4	2,5 2,7
401020	20 8	11 4,3	3,2 3,4

Plat à sauter
Saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
401124	24 9,5	7,5 2,9	3,1 3,4

Evasée bombée
Curved splayed saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
401220	20 8	7,5 2,9	2 2,1
401224	24 9,5	8,2 3,2	3,2 3,3



© Carlagilbertphotographe



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
401320	20	8	4	1,57	1	1
401324	24	9,5	5	2	1,9	2
401326	26	10,2	5	2	2,1	2,2
401328	28	11	5,5	2,1	3	3,1
401330	30	11,8	5,5	2,1	3	3,1



Poêle ronde avec revêtement anti-adhésif
Round frying pan with non stick interior

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
402920	20	8	4	1,57	1	1
402924	24	9,5	5	2	1,9	2
402926	26	10,2	5	2	2,1	2,2
402928	28	11	5,5	2,1	3	3,1
402930	30	11,8	5,5	2,1	3	3,1

Revêtement Eclipse (voir p. 98)
Eclipse Non stick coating (see more p.98)

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	
403025	24	9,5	7,5	3	3,1	3,4



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

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
403125	24	9,5	13	5,1	5,8	6,1



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

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



Plaque à rôtir / Rectangular roasting pan

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
401730	30 x 22	11,8 x 8,6	37 x 23	14,5 x 9	6	2,3	3,6	3,8
401735	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26	16,5 x 10,2	7	2,75	5,4	5,7
401740	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34	9,2	9,7

Avec rack / with rack inside

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
401737	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26	16,5 x 10,2	13	5,1	5,4	5,7
401741	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31	18,1 x 12,2	14	5,5	9,2	9,7



Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5
Pour marmite traiteur For stockpot	



Insert cuit vapeur
Steamer insert

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

code item	diam. cm / in
590435	32x24 12,6 x 9,4
590440	36x26 14 x 10,2



Couvercle
Lid

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



Couvercle verre
Glass lid

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

Couvercle universel
Universal stainless steel lid

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



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

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



© Carlagilbertphotographe



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



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



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 (see p.111)



M'Steel

La tradition culinaire au naturel
The natural culinary tradition

MONTURE QUEUE FEUILLARD
SETTING WITH A LEAF TYPE HANDLE ENGRAVED MAUVIEL1830



Evasée bombée
Curved splayed saute pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
361220	20	8	8	3,1	1,9	2
361224	24	9,5	9,5	3,7	3,6	3,8
361228	28	11	10	3,8	5,5	5,8



Plat à paëlla
Paella pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
363736	34	13,4	5,5	2,2	3,7	3,9
363740	40	15,7	6,5	2,5	6,2	6,5



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
365120	20	8	4	1,57	1	1
365124	24	9,4	4,5	2	1,5	1,6
365128	28	11	4,5	2	2,4	2,5
365132	32	12,6	5	2,1	3,7	3,9
365136	36	14,1	5	2,1	4,2	4,4



Poêle à crêpes
Crepes pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
365320	20	8	2	0,8	0,4	0,5
365324	24	9,5	2,5	1	1	1



Wok / Wok

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
363230	32	12,6	10,5	4,1	5,6	5,9



Poêle à blinis
Blinis pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
365212	12	4,7	3	1,2	0,22	0,23



© Crédit photo : Camille Melet



A DÉCOUVRIR PROCHAINEMENT...
COMING SOON...



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

Copperbrill

Entretien du cuivre
Copper maintenance

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 & M'6B

SPECIAL
INDUCTION

CUIVRE MULTICOUCHES X6 SPECIAL INDUCTION SPECIAL INDUCTION X6 COPPER MULTIPLY

L'impossible? Mauviel1830 l'a fait.

Après des années de recherche, Mauviel1830 lance les collections complètes d'ustensiles de cuisson en cuivre compatibles avec l'induction. Véritables prouesses techniques, les collections M'6S et M'6B se composent 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 de ces collections 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.

After years of research, Mauviel1830 launches complete collections of copper utensils suitable for induction. A real technical feat, and without sandwich bottom, M'6s and M'6B are 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



TECHNOLOGIE

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

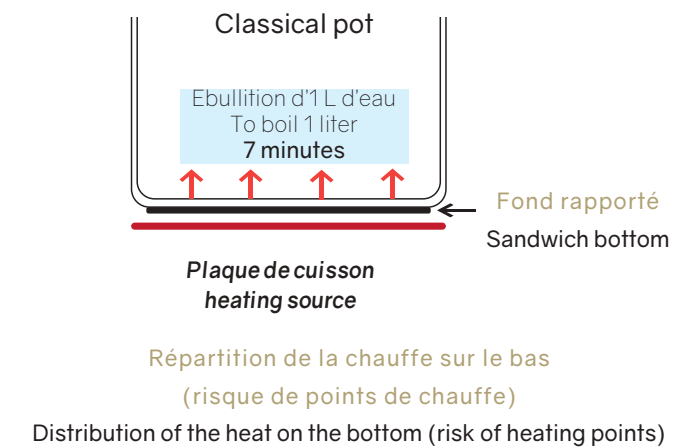
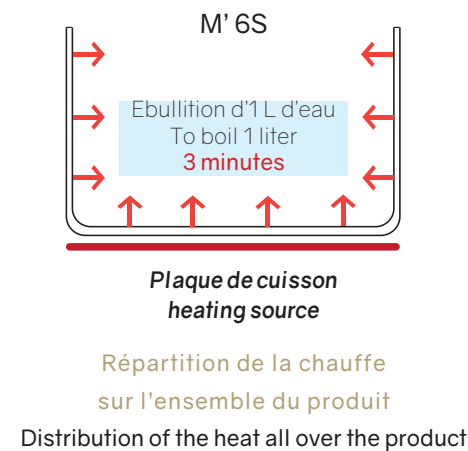
✓ Une compatibilité sur tous les feux dont l'induction / Suitable for all types of stove

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

Rapid and uniform distribution of the heat all over the product

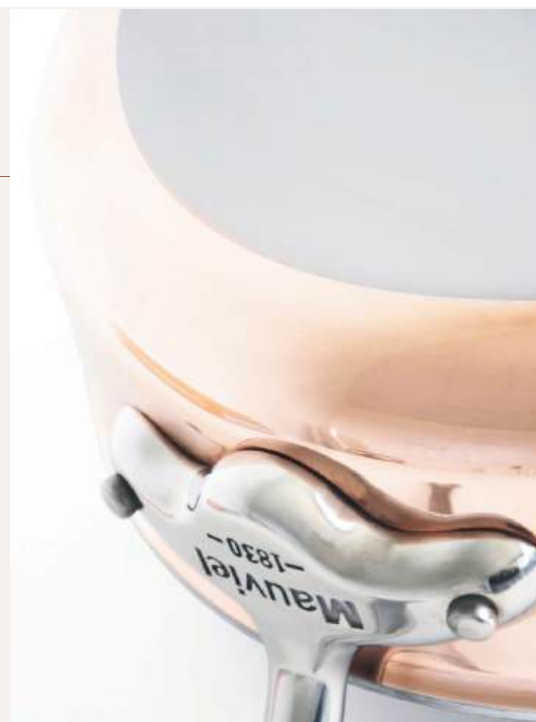
✓ Un parfait contrôle de la cuisson / Perfect control of heating

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



M'6S / M'6B

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	M'6S : Fonte d'inox M'6S : Cast stainless steel M'6B : Bronze M'6B : Bronze



M'6S

Le cuivre induction
Copper for induction

SPECIAL
INDUCTION

MONTURE FONTE D'INOX / STAINLESS STEEL HANDLE



Casserole
Saucepan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051012	12 4,8	7,5 2,9	0,8 0,9
051014	14 5,5	8,5 3,3	1,2 1,2
051016	16 6,3	9,5 3,7	1,8 1,9
051018	18 7	10,5 4,1	2,5 2,7
051020	20 8	11 4,3	3,2 3,4

051050 Série de trois casseroles 16-18-20 cm
set of three saucepans 6,3 -7- 8 in



Plat à sauter
Saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051116	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
051120	20 8	6,5 2,5	1,7 1,8
051124	24 9,5	8 3,1	3 3,1
051128*	28 11	10 3,9	5,7 6

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

Évasée bombée
Curved splayed saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
051216	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,1
051220	20 8	8 3,14	1,9 2
051224	24 9,5	8,5 3,3	3,2 3,4
051228*	28 11	10 3,9	5,2 5,5

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



Poêle ronde
Round frying pan

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



Poêle ronde, intérieur anti-adhésif
Round frying pan, non stick interior

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
054220	20 8	4 1,5	1 1
054226	26 10,2	5 2	2,1 2,2
054230	30 11,8	5,5 2,1	3 3,1

Sans PFOA
Free PFOA

© Crédit photo : Agence studio 140



21^{EN}

TO COOK AND SERVE



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
053021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
053025	24 9,5	8 3,1	3,2 3,4

Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
053117	16 6,3	9,5 3,5	1,8 1,8
053119	18 7	10 4	2,5 2,7
053121	20 8	11 4,7	3,2 3,6
053125	24 9,5	14 5,5	5,8 6,3
053129	28 11,2	15 5,9	8,6 9

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
For stockpot



Insert cuit vapeur
Steamer insert

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



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

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



Couvercle / Lid

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'6B

Le cuivre **induction**
Copper for **induction**

SPECIAL
INDUCTION

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



Casserole
Saucepan

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



Plat à sauter
Saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
071116	16 6,3	5,5 2,1	1 1,1
071120	20 8 6,5	2,5 1,7	1,8 1,8
071124	24 9,5 7,5	2,9 3 3,1	
071128*	28 11 10	3,9 5,7	6 6

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

Évasée bombée
Curved splayed saute pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
071216	16 6,3	6,5 2,5	1,1 1,1
071220	20 8 8	3,14 1,9	2 2
071224	24 9,5 8,5	3,3 3,2	3,4 3,4
071228*	28 11 10	3,9 5,2	5,5 5,5

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



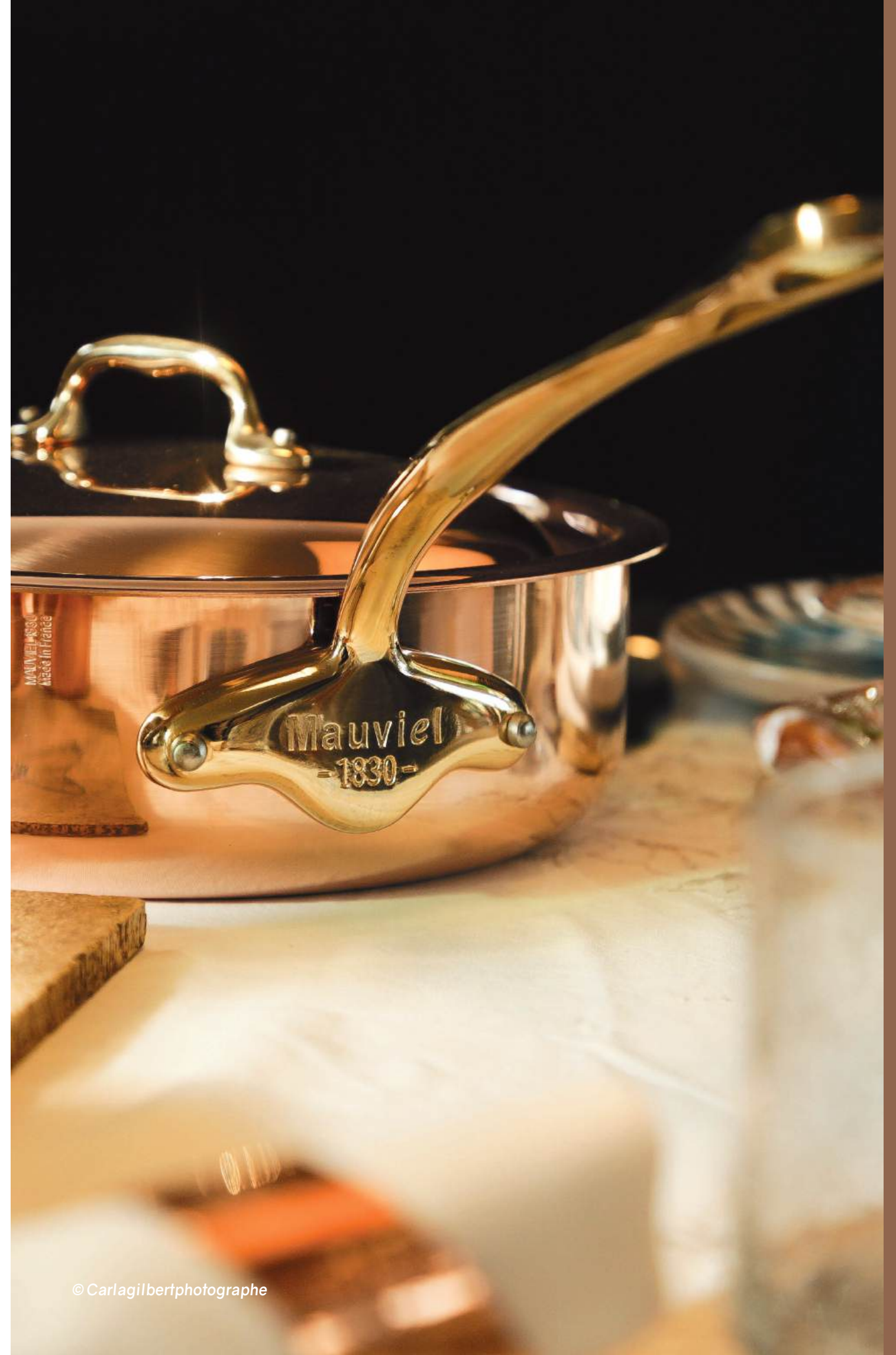
Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
071320	20 8 4	1,5 2,1	1 1
071326	26 10,2 5	2 2,2	2,2 2,2
071330	30 11,8 5,5	2,1 3,1	3,1 3,1



Poêle ronde, intérieur anti-adhésif
Round frying pan, non stick interior

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
074220	20 8 4	1,5 2,1	1 1
074226	26 10,2 5	3 2,2	2,2 2,2
074230	30 11,8 5,5	2,1 3,1	3,1 3,1



© Carlagilbertphotographe

M'6SB



2^{EN}1

TO COOK AND SERVE



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
073021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
073025	24 9,5	8 3,1	3,2 3,4

Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
073117	16 6,3	9,5 3,5	1,8 1,8
073119	18 7	10 4	2,5 2,7
073121	20 8	11 4,7	3,2 3,6
073125	24 9,5	14 5,5	5,8 6,3
073129	28 11,2	15 5,9	8,6 9

Les produits associés / Related products



Insert Pasta / Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
For stockpot



Insert cuit vapeur / Steamer insert

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



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

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

126



Couvercle / Lid

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



© Carlagilbertphotographe

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

Compatible tous feux sauf induction

Suitable for all types of stoves except induction



Lavage à la main recommandé

Handwashing recommended



M'Tradition

Epaisseur / Thickness	2,6 mm
Finition / finition	Bord droit / Straight edge
Extérieur / exterior	Cuivre martelé et poli Hammered and polished copper
Intérieur / interior	Étamage par procédé traditionnel Tinning by traditional process
128 Montures / handles	Bronze ou fonte d'inox Bronze or cast stainless steel



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



Rééterminez vos ustensiles en cuivre. Retin your copper cookware

Confiez nous votre ustensile, nous allons le restaurer. Voir p.67
Entrust your copper cookware, we will restore it. See p.67

© Crédit photo : Jean-Philippe Moulet

M'Tradition

Un savoir-faire ancestral
An ancestral know-how

Les icônes

Iconics

MONTURE BRONZE / BRONZE HANDLE



2^{EN}1

TO COOK AND SERVE



Braisière rectangulaire montures fonte d'inox couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with stainless steel handles and lid

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
215330	29 x 16 11,4 x 6,2	14 5,5	6 6,3

Braisière rectangulaire montures bronze couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with bronze handles and lid

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
215332	32 x 19 12,5 x 7,4	18 7	10,9 11,5
215336	36 x 21 14,1 x 8,2	20,5 8	14,5 15,2



Turbotière avec grille et couvercle
Turbot kettle with grid and lid

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
216150	50 x 40 19,6 x 15,7	11 4,3	13 13,7



Turbotière avec grille et couvercle
Turbot kettle with grid and lid

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
111650	50 x 40 19,6 x 15,7	11 4,3	13 13,7

*non martelé / not hammered





Casserole
Saucepan

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
284616*	16	6,3	7	2,7	1	1
284620*	20	8	8,5	3,3	1,9	2
284624*	24	9,5	9,5	3,7	3,3	3,4

*non martelé / not hammered



Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215124	24	9,5	13,5	5,3	6	6,3
215128	28	11	15,5	6,1	9,5	10
215132	32	12,5	18,5	7,2	14,8	15,6
215136	36	14,1	20	8	20,3	21,4
215145	45	17,7	24,5	9,6	38,9	41,1



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215224	24	9,5	8	3,15	3,5	3,7
215228	28	11	10	4	5,6	5,9
215232	32	12,5	12,5	4,9	10	10,6
215236	36	14,1	13	5,1	12,7	13,4



Plat à sauter
Saute pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
284516*	16	6,3	5,5	2,1	1	1,1
284520*	20	8	6,5	2,5	1,8	1,9
284524*	24	9,5	7	2,7	2,9	3,1
284528*	28	11	10	3,9	5,5	5,8

*non martelé / not hammered



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
286320*	20	8	4	1,5	1	1,1
286326*	26	10,2	4,5	1,7	1,9	2
286330*	30	11,8	5	2	3	3,1

*non martelé / not hammered

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215535	35 x 25	13,5 x 9,8	42 x 26	16,5 x 10,2	7	2,75	5,8	6,1
215540	40 x 30	15,7 x 12	47 x 31	18,5 x 12,2	8	3,1	9,2	9,7
215545	45 x 35	17,7 x 13,5	52 x 36	20,4 x 14,7	8	3,15	12,2	12,9



Plat rond
Round pan

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

*non martelé / not hammered

2^{EN}1

TO COOK AND SERVE



Bain à potage avec couvercle
Soup cooking pot with lid

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215718	18	7	23	9	5,7	6
215724	24	9,5	29,5	11,6	13,2	14



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
214824	24	9,5	24	9,5	11,4	12
214828	28	11	28	11	17,2	18,1
214832	32	12,5	32,5	12,7	25,2	26,6
214836	36	14,1	36,5	14,3	36,1	38,1
214840	40	15,7	40,5	15,9	50,9	53,7



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

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
215725	24	19,5	29,5	11,6	13,2	14



Poissonnière avec grille et couvercle
Fish kettle with grid and lid

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
216045	44 x 11	17,3 x 4,3	9,5	3,7	4	4,2
216050	50 x 13	19,6 x 5,1	10,5	4,1	6	6,3
216060	60 x 15	23,6 x 5,9	13	5,1	10	10,5



Truitière avec grille et couvercle
Fish kettle for trout with grid and lid

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
218440	40 x 14 15,7 x 5,5	10 3,9	5,1 5,4



Casserole "Pomme-anna"
"Pomme-anna" saucepan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
214720*	20 8	7,5 2,95	2,2 2,3
214724*	24 9,5	9,5 3,7	3,8 4

*non martelé / not hammered

21^{EN}
 TO COOK AND SERVE



Pomme-vapeur
Steamed potatoes

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

*non martelé / not hammered

Les produits associés / Related products

134



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking

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

Pâte d'entretien pour le cuivre
Copper cleaner Copperbrill

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



© Crédit photo : Bobby Allin

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL

Véritable innovation, la collection M'Héritage présente des modèles alliant 90% de cuivre et 10% d'inox 18/10, alliage qui confère à l'ustensile les avantages cumulés du cuivre et de l'inox : conductibilité thermique parfaite et entretien facile en font un bijou de technologie culinaire. Gamme parfaitement adaptée à une utilisation quotidienne, ses véritables prouesses techniques séduisent tous ceux qui l'utilisent, grands chefs comme novices. Le cuivre poli associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. La collection se décline en deux épaisseurs, selon l'expertise de l'utilisateur : une épaisseur de 1,5 mm pour une utilisation classique proposée dans la ligne M'Héritage 150 et une épaisseur de 2 mm pour les professionnels avec la ligne M'Héritage 200.

True innovation, M'Héritage presents models combining 90% copper and 10% stainless steel 18/10, combination which confers the utensil, the cumulated advantages of copper and stainless steel: Perfect thermic conductivity and light maintenance makes it a gem, in culinary technologies. This range is perfectly adapted to daily use. Its true technical prowess seduces all those who use them, top chefs, alike novices. Polished copper associated to stainless steel, enhances the pleasure to cook. The collection is defined in two thicknesses, depending on user expertise: a thickness of 1,5 mm for a standard use (range M' 150) and a thickness of 2 mm for professionals (range M' 200).

Compatible tous feux sauf induction

Suitable for all types of stoves except induction



Lavage à la main recommandé

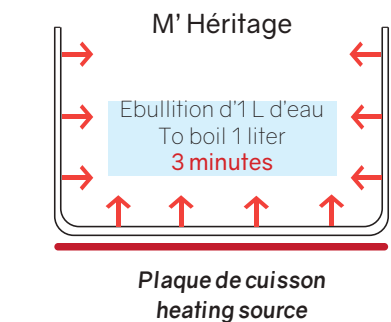
Handwashing recommended



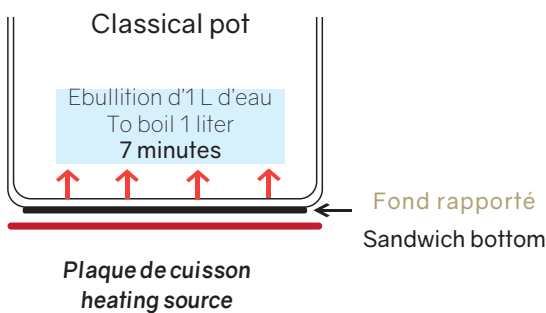
Scannez moi.
Scan me.

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



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



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

	M'200	NOUVEAUTE NOVELTY	M'150
Epaisseur / Thickness	2 mm		1,5 mm
Finition / finition	Bord droit Straight edge		Bord droit Straight edge
Extérieur / exterior	Poli miroir Polished		Poli miroir polished
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 Bronze / bronze



M'200 B

L'art de la perfection
The art of perfection

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



Casserole
Saucepan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
681012	12 4,8	7,5 2,9	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	2,4 2,7
681020	20 8	11 4,3	3,2 3,3
681024	24 9,5	13 5,1	5,6 5,9
681050	Série de trois casseroles 16-18-20 cm set of three saucepans 6,3 -7- 8 in		



Plat à sauter
Saute pan

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

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



Evasée bombée
Curved splayed saute pan

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan

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



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
681320	20 8	4 1,57	1 1
681326	26 10,2	4 1,57	1,8 1,9
681330	30 11,8	4,5 1,7	2,7 2,8





Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid

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



Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid

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



Plaque à rôtir / Rectangular roasting pan

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
673630	30 x 22	11,8 x 8,6	37 x 23	14,5 x 9	6	2,3	3,6	3,8
671735*	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26	16,5 x 10,2	7	2,75	5,4	5,7
671941*	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34	9,2	9,7

Avec rack / with rack inside

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
671936*	35 x 25	13,5 x 9,1	42 x 26	16,5 x 10,2	13	5,1	5,4	5,7
671940*	40 x 30	15,7 x 11,8	47 x 31	18,1 x 12,2	14	5,5	9,2	9,7

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

Les produits associés / Related products



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

code item	diam. cm / in		
590435	32x24	12,6	x 9,4
590440	36x26	14	x 10,2



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking

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



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

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

Couvercle , Lid

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	



© Carlagilbertphotographe

M'150 B

L'art de la perfection
The art of perfection

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



Casserole
Saucepan

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



Plat à sauter
Saute pan

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

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



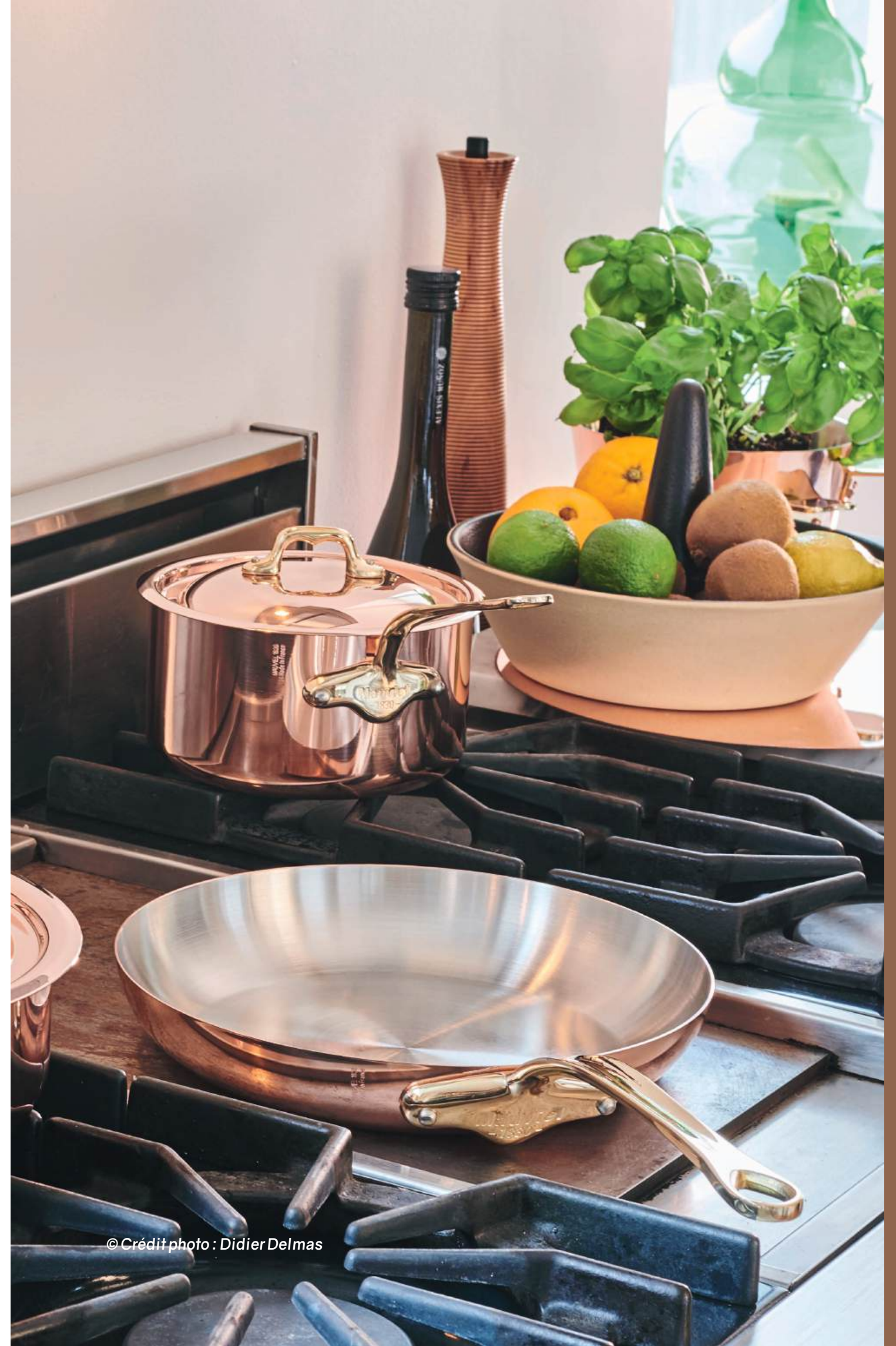
Évasée bombée
Curved splayed saute pan

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



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672620	20 8	4 1,57	1 1
672626	26 10,2	4 1,57	1,8 1,9
672630	30 11,8	4,5 1,7	2,7 2,8



© Crédit photo : Didier Delmas



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
672212	12	4,7	7,5	2,9	0,8	0,8
672216	16	6,3	9,5	3,5	1,8	1,8
672218	18	7	10	4	2,5	2,7
672220	20	8	11	4,7	3,2	3,6
672224	24	9,5	12,5	4,9	5,4	5,7
672228	28	11,2	15	5,9	8,6	9



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid

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



Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
672120	20 x 14	8 x 5,5	9,5	3,5	1,9	2
672130	30 x 22	12 x 8,6	13	5,1	6,6	7



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
673225	21	8.2	24	9,5	9,2	9,5



Poêle ovale
Oval frying pan

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
672530	30 x 20	11,8 x 8	4	1,5	1,5	1,6
672535	35 x 23	13,5 x 9,1	4,5	1,7	2,3	2,4



Poêle chinoise «wok»
Wok

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



Poêle à crêpes
Crepes pan

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
653530	30	11,8	2,5	1	1,6	1,7



© Crédit Apinchofthisapinchofthat



Plat rond
Round pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672712	12 4,8	2,5 0,9	0,2 0,2
672716	16 6,3	3 1,1	0,4 1,4
672720	20 8	4 1,5	1 1
672726	26 10,2	4 1,5	1,8 1,9
672732	32 12,5	4,5 1,7	2,8 2,95



Plat ovale
Oval pan

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672425	26x18 10,2x7,1	4 1,5	1 1
672430	30x20 11,8x7,8	4 1,5	1,5 1,58
672435	35x23 13,7x9	4,5 1,7	2,3 2,4
672440	46x26 18,1x10,2	5,5 2,1	3,6 3,7

21

TO COOK AND SERVE



Plat à paëlla
Paella pan

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



Plat ovale
Oval pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
672445	45x35 17,7x13,7	6 2,3	5,4 5,7



Bain-marie porcelaine intérieur étamé
Bain-marie with porcelain insert tinned inside

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
650412	12 4,8	15,5 5,9	0,9 0,95
650414	14 5,5	18,5 7	1,7 1,7



Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
570301	12 4,8	10,5 4,1	0,9 0,9
570302	14 5,5	12,5 4,9	1,7 1,7

Plaque à rôtir / Rectangular roasting pan

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
673630	30 x 22 11,8 x 8,6	37 x 23 14,5 x 9	6 2,3	3,6 3,8
671735*	35 x 25 13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	7 2,75	5,4 5,7
671941*	40 x 30 15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34	9,2 9,7

Avec rack / with rack inside

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
671936*	35 x 25 13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	13 5,1	5,4 5,7
671940*	40 x 30 15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	14 5,5	9,2 9,7

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



Retrouvez les minis p.40 / See minis p.40

Les produits associés / Related products



Insert Pasta / Pasta insert

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

Pour marmite traiteur
For stockpot



Insert cuit vapeur / Steamer insert

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

code item	diam. cm / in
590435	32x24 12,6 x 9,4
590440	36x26 14 x 10,2



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking

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

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

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



Plat à sauter
Saute pan

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

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



Évasée bombée
Curved splayed saute pan

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



Poêle ronde
Round frying pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611320	20 8	4 1,57	1 1
611326	26 10,2	4 1,57	1,8 1,9
611330	30 11,8	4,5 1,7	2,7 2,8



Poêle ovale
Oval frying pan

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611930	30 x 20 11,8 x 8	4 1,5	1,5 1,6
611935	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,7	2,3 2,4



Cocotte avec couvercle
Stewpan with lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
613117	16 6,3	9,5 3,5	1,8 1,8
613119	18 7	10 4	2,5 2,7
613121	20 8	11 4,7	3,2 3,6
613125	24 9,5	14 5,5	5,8 6,3
613129	28 11,2	15 5,9	8,6 9



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
613021	20 8	6,5 2,4	1,7 1,8
613025	24 9,5	8 3,14	3,2 3,4
613029	28 11	10 3,9	5,6 5,9



Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
613320	20 x 14 8 x 5,5	9 3,5	2 2,1
613330	30 x 22 12 x 8,6	13 5,1	6,6 7

2^{EN}1

TO COOK AND SERVE



Marmite traiteur avec couvercle
Stockpot with lid

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6132225	21 8.2	24 9,5	9,2 9,5



Poêle à crêpes
Crepes pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
612030	30 11,8	2,5 1	1,6 1,7

Plaque à rôtir / Rectangular roasting pan

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
611730	30 x 22 11,8 x 8,6	37 x 23 14,5 x 9	6 2,3	3,6 3,8
601735*	35 x 25 13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	7 2,75	5,4 5,7
601741*	40 x 30 15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34	9,2 9,7

Avec rack / with rack inside

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
601736*	35 x 25 13,5 x 9,1	42 x 26 16,5 x 10,2	13 5,1	5,4 5,7
601740*	40 x 30 15,7 x 11,8	47 x 31 18,1 x 12,2	14 5,5	9,2 9,7



© Crédit photo : Agence Studio 140



Plat rond
Round pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
612712	12 4,8	2,5 0,9	0,2 0,2
612716	16 6,3	3 1,1	0,4 1,4
612720	20 8	4 1,5	1 1
612726	26 10,2	4 1,5	1,8 1,9
612732	32 12,5	4,5 1,7	2,8 2,95



Plat ovale
Oval pan

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
612425	26x18 10,2x7,1	4 1,5	1 1
612430	30x20 11,8x7,8	4 1,5	1,5 1,58
612435	35x23 13,7x9	4,5 1,7	2,3 2,4
612440	46x26 18,1x10,2	5,5 2,1	3,6 3,7



Plat à paëlla
Paella pan

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



Plat ovale
Oval pan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
612445	45x35 17,7x13,7	6 2,3	5,4 5,7



Couvercle
Lid

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

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



Couvercle universel en cuivre
Universal copper lid

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



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking

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

Retrouvez les minis p.40 / See minis p.40



Bain Marie porcelaine intérieur émaillé
Bain Marie with porcelain insert tinned inside

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
610412	12 4,8	15,5 5,9	0,8 0,9

Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
570301	12 4,8	10,5 4,1	0,9 0,95
570302	14 5,5	12,5 4,9	1,7 1,7

Les produits associés / Related products



Insert Pasta
Pasta insert

code item	diam. cm / in
522224	24 9,5
Pour marmite traiteur For stockpot	



Insert cuit vapeur
Steamer insert

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

code item	diam. cm / in
590435	32x24 12,6 x 9,4
590440	36x26 14 x 10,2



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'oeufs. Le matériau indispensable pour tous les gourmets.

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

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



Poêlon à sucre
Sugar saucepan

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219402	16 6,3	9,5 3,5	1,9 2



Poêlon à zabagliones
Zabagliones

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219516	16 6,3	12,5 4,9	1,9 2





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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
211330	30 11,8	11,5 4,5	6,3 6,6
211336	36 14,1	12,5 4,9	10,2 10,7



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
441300	30 11,8	11,5 4,5	6,3 6,6
441350	36 14,1	12,5 4,9	10,2 10,7



Bassine à confiture martelée monture bronze
Hammered jam pan bronze handle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219336	36 14,1	12 4,8	10 10,5
219340	40 15,7	14 5,5	13,8 14,6
219344	44 17,3	14,5 5,9	17 18

diam. cm / in
36 14,1
38 15,7
42 17,3



Entonnoir à confiture inox
Stainless steel jam funnel

code item	diam. cm / in	height cm / in
448002	14 5,5	6 2,3



Bassine à confiture lisse monture fonte d'inox
Not hammered jam pan cast stainless steel handle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
451300	30 11,8	11,5 4,5	6,3 6,6
451350	36 14,1	12,5 4,9	10,2 10,7



Bassine à confiture inox compatible induction
Stainless steel jam pan special induction

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
524536	36 14,1	12,5 4,9	10,2 10,7



Casserolette à flamber avec bec verseur et long manche
Small saucepan with long handle

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



Ecumoire
Skimmer
Schöaumlöffel

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



© Carlagilbertphotographe



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219625	24 9,5	5 1,9	1,7 1,8
219629	28 11	5,5 2,1	2,8 2,9
219633	32 12,5	5,5 2,1	3,5 3,7



Moule tatin avec oreillons intérieur inox
"Tatin" tart with ears stainless steel interior

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
525428	28 11	5 1,9	2,8 2,9



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219120	20 8	12 4,7	2 2,1
219124	24 9,5	13 5,1	3,5 3,7
219126	26 10,2	14 5,5	4,6 4,8
219130	30 11,8	16,5 6,5	7,1 7,5
219135	35 13,7	16,5 6,5	11,1 11,7
219140	40 15,7	19,5 7,6	16,6 17,5



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219101	26 10	14 5,5	4,6 4,8
219102	30 11,8	16,5 6,5	7,1 7,5
219103	35 13,7	16,5 6,5	11,1 11,7
219104	40 15,7	19,5 7,6	16,6 17,5



Support inox pour bassine 1/2 sphérique
Stainless steel support for beating bowl

code item	diam. cm / in	height cm / in
591500	23 9,5	10,5 4,3



Bassine à sirop monture bronze
Syrup pan with bronze handles

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
219226	26 10,2	12,5 4,9	5 5,3
219230	30 11,8	14 5,5	8,5 9
219235	35 13,7	15 5,9	10,1 10,6



Moule canelé intérieur étamé, épaisseur 1mm
"Canelé" mold tinned interior, thickness 1mm

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
418045	4,5 1,5	5 2	0,1 0,1
418055	5,5 2,1	5,5 2,1	0,1 0,1



Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
601008	8 3,1	5 2	0,24 0,25



© Carlagilbertphotographe

Pour de bonnes crêpes / To cook delicious pancakes



Poêle à crêpes cuivre monture bronze Copper with bronze handle crepes pan				
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
653530	30 11,8	2,5 1	1,6 1,7	



Poêle à crêpes cuivre monture fonte d'inox Copper with stainless steel handle crepes pan				
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
612030	30 11,8	2,5 1	1,6 1,7	



Poêle à blinis inox intérieur anti-adhésif Stainless steel blinis pan, non stick interior			
code item	diam. cm / in	height cm / in	
511313	12 8	3 1,2	

Sans PFOA
Free PFOA

Poêle à crêpes inox avec revêtement anti-adhésif Crepes pan non stick interior				
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
524030	30 11,8	2,5 1	1,6 1,7	

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



Poêle à crêpes tôle d'acier noire Black steel crepes pan				
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
365320	20 8	2 0,8	0,4 0,5	
365324	24 9,5	2,5 1	1 1	

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



Poêle à blinis Blinis pan			
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
365212	12 4,7	3 1,2	0,22 0,23



© Crédit photo : Camille Mellet

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	15,5 5,9	1 1
520414	14 5,5	18,5 7,3	1,7 1,7



M'150 B			
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
650412	12 4,8	15,5 5,9	0,9 0,9
650414	14 5,5	18,5 7	1,7 1,7



M150 S			
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
610412	12 4,8	15,5 5,9	0,8 0,9

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

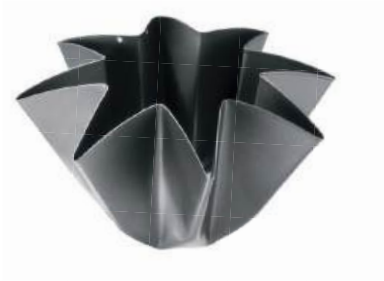
Un moule Mauviel est le mariage de tôle d'acier et d'un revêtement intérieur-extérieur anti-adhésif. Il assure une excellente anti-adhérence et une très bonne résistance à l'abrasion. Une épaisseur d'1 mm sur l'ensemble de l'ustensile assure la qualité professionnelle d'un moule Mauviel.

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



SANS
PFOA
without
PFOA



Moule à Pandoro
"Pandoro" mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
712525	25 9,8	14,5 2,1	3,2 3,4



Moule à savarin
"Savarin" mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
712126	26 10,2	8 3,1	3 3,1



Moule à gâteau haut
High cake mold

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





Moule à cake
Cake mold

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
710218	18 x 8	7 x 3,1	5,5	2,1	0,6	0,6
710222	22 x 01	8,6 x 3,9	6,5	2,5	1,2	1,26
710226	26 x 12	10,2 x 4,8	7,5	2,9	2	2,1
710230	30 x 13	11,8 x 5,3	8	3,1	2,5	2,6



Moule à savarin
“Savarin” mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
710524	24 9,4	8,5 3,3	2 2,1



Plaque ronde
Round mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
712032	32 12,5	2 0,8	1 1



Moule à baguettes
“Baguettes” mold

code item	
711100	3 baguettes



Moule à kougloff
“Kougloff” mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
710524	24 9,4	11 4,3	3 3,1



Moule à Charlotte
“Charlotte” mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
710118	18 7,1	10 3,9	2,1 2,2



Plaque à muffins
Muffins mold

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



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
710924	24 9,4	3,5 1,3	1 1
710928	28 11	3,5 1,3	1,6 1,7
710930	30 11,8	3,5 1,3	1,8 1,9

Moule à manqué
“Manqué” mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
710824	24 9,4	5,5 2,1	2,5 2,6
710828	28 11	5,5 2,1	3,1 3,2



Moule à brioche
Brioche mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
710422	22 8,6	9 3,5	1,9 2



Moule à tarte
“Tart” mold

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
710710	10 3,9	2 0,7	0,2 0,2
710724	24 9,4	3,5 1,3	1 1
710728	28 11,0	3,5 1,3	1,6 1,7



Plaque à madeleines
“Madeleines” mold

code item	
711206	6 madeleines
711214	12 madeleines
711224	24 madeleines

Accessoires

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

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

L'équipe de Mauviel 1830 a depuis toujours accordé une importance majeure à l'esthétisme de ses produits et confère autant d'importance à la performance de ses ustensiles qu'à leur ligne et à leur ergonomie. L'outil parfait est doté d'un style, d'une maniabilité et d'une performance inégalée : ce sont ces qualités associées qui le rendent essentiel. Ainsi, sur un fourneau, en préparation ou sur une table dressée, il excelle.

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

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

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

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



Pochon à crochet
Pochon à crochet

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
162720	20 8	11 4,3	2,1 2,2



Entonnoir à boudin
Funnel

code item	diam.	height cm / in
168525	18 7	24 9,5



Support inox pour bassine 1/2 sphérique
Stainless steel support for beating bowl

code item	diam. cm / in	height cm / in
591500	23 9	11 4,3



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder

code item	diam. cm / in	height cm / in
160401	20 7,8	19 7,5



© Crédit photo : Camille Melet



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

code item	diam. cm / in	
590435	32x24	12,6 x 9,4
590440	36x26	14 x 10,2



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking

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



Lot de 6 fourchettes à fondue
6 fondue forks

code item
271902



Gel feu pour réchaud
Alcohol burner

code item
271612
x2 unités
x2 units



code item	270501	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
270502		Fourchette, Fork
270503		Cuillère à arroser, watering spoon
270504		Ecumoire, skimmer
270505		Louche, Ladle
270506		Cuillère à ragout, Stew spoon



Ecumoire
Skimmer
Schöaumlöffel

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



Louche
Ladle
Schöpflöffel

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
270505	9 3,5	0,22 0,23



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

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



Porcelaine de bain - marie
Bain Marie Porcelain

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt
570301	12	4,8	10,5	4,1	0,9 0,9
570302	14	5,5	12,5	4,9	1,7 1,7



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
	12 4,7	16 6,3	1,8 1,7
999924	Pot en aluminium martelé / Hammered aluminum pot		
999925	Pot en cuivre martelé / Hammered copper pot		
999925	Pot en cuivre brossé / Brushed copper pot		



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

code item	cap. litre / qt
570002	0,150 0,16

COLLECTIONS

LA MAISON
MAUVIEL1830



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





la tavola[®]

COMPLETE CATALOGUE
Edition 3

Premium quality ceramic cocottes



COCOTTE WITH COVER
white / black / silver / gold / glass
Ø 26 H 14,5 cm



COCOTTE WITH COVER
white / black / silver / gold / glass
Ø 28 H 13,5 cm



OVAL COCOTTE WITH COVER
white / black / silver / gold / glass
L 32,5 W 26 H 16 cm



TAJINE WITH COVER
silver / matt slate
Ø 32 H 21,5 cm



CERAMIC RECTANGULAR PAN
white
L 30,5 W 21,5 H 7 cm



DOUBLE BOILER INSERT FOR COCOTTE
white
Ø 26 H 6,5 cm



SUPPORT FOR COVER
stainless steel
L 12 W 6 H 8 cm

VERSATILE AND PRACTICAL:
Compatible with any heating
source including induction,
stovetop, electrical unit



SAFE AND FOOD FRIENDLY:
Is made of natural mineral
materials. Free of chemicals
and heavy metals

DURABLE AND RESISTANT:
Revolutionary light-weighted and
resistant at the same time

EASY CARE:
dishwasher safe,
naturally non-stick



White



Black



Silver



Gold



Glass

Cast iron cocottes



ROUND WITH COVER
black / graphite grey
Ø 10 H 7 cm - 0,25



ROUND WITH COVER
black / graphite grey / cherry
Ø 18 H 14,5 cm - LT 1,70



ROUND WITH COVER
black / graphite grey / cherry
Ø 20 H 14,5 cm - LT 2,20



ROUND WITH COVER
black / graphite grey / cherry
Ø 22 H 14,5 cm - LT 2,60



ROUND WITH COVER
black / graphite grey / cherry
Ø 26 H 14,5 cm - LT 4,60



ROUND WITH COVER
black / graphite grey / cherry
Ø 30 H 18 cm - LT 7,65



OVAL WITH COVER
black
L 41 W 32,5 H 19 cm - LT 12



TAJINE
white / cherry
Ø 28 H 21 cm - LT 2

Nickel steel knob



Unique, interior matte
texture results in
exceptional browning

Smooth enamel bottom works on all
stovetops, including gas, electric, glass,
ceramic, induction, and halogen

Heavy weight, tight-
fitting lid retains
moisture



Black



Graphite Grey



Cherry



White



Cherry

Cast aluminum pots



PAN
Ø 20 cm | Ø 24 cm



PAN WITH LID
Ø 20 cm | Ø 24 cm



PAN
Ø 26 cm | Ø 28 cm | Ø 32 cm



PAN WITH LID
Ø 26 cm | Ø 28 cm | Ø 32 cm



SAUCEPAN
Ø 20 cm



SAUCEPAN WITH LID
Ø 20 cm



CASSEROLE
Ø 24 cm | Ø 26 cm | Ø 28 cm



CASSEROLE WITH LID
Ø 24 cm | Ø 26 cm | Ø 28 cm



SMALL CASSEROLE
Ø 16 cm



POT
Ø 20 cm | Ø 24 cm



WOK
Ø 30 cm



GRILL
L 30 W 25 cm

SET OF 6 NYLON
COOKING UTENSILS



Perfect cooking,
without fat



Aluminum Alloy
without Nickel and
Heavy Metals

Triple layer of non-stick coating

Coating without PFOA



CONTACT US

總代理

義世代名品國際有限公司

KAT台中市南屯區河南路四段000號

s Y : m 9 :

Y7TTOKEHIOELLI

中美館

:v : 寬合美學

KAH台中市西區中美街00號

s Y : m 9 :

Y7TTOKEHRAWWW

