MAUVIEL 1830

THE THREE GENERATIONS - VALÉRIE, VICTOR AND MICHELLE

UNE HISTOIRE DE PASSION DEPUIS 1830

De la Passion naît l'exception... De notre héritage, nous construisons notre avenir... Plus qu'une signature, ces mots racontent à eux seuls l'histoire de notre Famille, de notre maison, de Mauviel 1830. Nous sommes le relais, le lien, le flambeau.

Gardiens des générations précédentes, nous avons le devoir de transmettre ce patrimoine que nous portons et chérissons. Nous nous appuyons sur notre magnifique héritage, nous conservons le charme et l'identité d'une maison familiale riche d'un superbe savoir - faire que nous tournons résolument vers la modernité grâce à une approche simple, technicienne, visionnaire, et adaptée aux demandes des professionnels et des amoureux de la Gastronomie.

Telle est la devise de Mauviel 1830. Plus qu'une devise, plus qu'une passion,
Une Vie entière... Notre raison de vivre, s'appuie sur la transmission et le partage de notre savoir faire. Un peu comme un chef dans la réalisation d'un mets, nous avons tous les ingrédients. Et nous fabriquons pour vous. Parce que nous aimons notre métier.

From passion comes exception. From heritage, we build our future...
More than a signature, these words tell the story of our family, our firm, Mauviel 1830. We are the relay, the link. Guardians of previous generations, we have a duty to transmit this heritage that we carry and cherish. We rely on our great heritage, we retain the charm and identity of a rich family home with a superb know-how we turn towards modernity thanks to a simple, technical and visionary approach, tailored to the demands of professionals and food lovers.

Our reason for living, is based on the transmission and sharing our expertise, Like a chef in the cooking of a dish, We have all the ingredients. And we manufacture for you. Because we love our job.

VALÉRIE
LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION

L'ÉQUIPE MAUVIEL 1830

THE MAUVIEL TEAM

Ce jour là, c'était l'été.... Et il faisait chaud... Bien trop chaud pour des Normands comme nous.
Ce fut un moment ou nous avons ri de nos attitudes si peu disciplinées....
Nous voici donc au grand complet : la famille Mauviel.

That day, it was summertime....and it was warm.... Too warm for Norman like us.
That was a day when we laughed our so disciplined attitudes ...
Here we are : The Mauviel family.

MAUVIEL 1830 CATALOGUE.
2015 © PHOTO AND GRAPHIC DESIGN BY HELGA A´ AND ARTHUR A´ / OUI CHEF MAGAZINE

Carla Gilbert, 8ème génération, 16 ans
Carla Gilbert, 8th generation, 16 years old

LIFESTYLE

Michelle le Guern et sa fille Valérie, présidente de Mauviel 1830
Michelle Le Guern and her daughter Valérie, CEO from Mauviel 1830

A MAUVIEL LIFESTYLE

Mauviel 1830 n'est pas uniquement réservé pour la cuisine...
Prenez le large ...pour un barbecue sur la plage...
Quittez les rivages, pour un pique nique dans l'herbe,
Goutez la vie sauvage avec Mauviel 1830
Essayez, nous l'avons fait...

Mauviel 1830 is not only used in the kitchen... Sail away...
for a barbecue on the beach...
Leave the shores for a picnic on the grass,
Taste the wildlife with Mauviel 1830
Try, we did it....

Valérie, Carla, Eliott & Michelle

Valérie Le Guern Gilbert et Gérard Mauviel (6ème génération) dans l'atelier
Valérie Le Guern Gilbert and Gérard Mauviel (6th génération) in the manufacture

GENERATIONS

Michelle le Guern et sa fille Valérie, présidente de Mauviel 1830
Michelle Le Guern and her daughter Valérie, CEO from Mauviel 1830

QUALITÉ, CRÉATIVITÉ, LONGÉVITÉ: VOICI L'ADN DE MAUVIEL 1830

La manufacture conçoit des milliers d'articles hauts de gamme tant pour les professionnels que pour le grand public. La qualité des produits a conquis de nombreux pays. Mais nous sommes fiers de souligner que Mauviel 1830 demeure encore une entreprise familiale et toujours Normande.
Voici les trois dernières générations:
De gauche à droite : Valérie Le Guern Gilbert (7ÈME génération), Victor (18 ans), Eliott (12 ans) et Carla (16ans), tous les trois de la 8ème génération, puis Michelle Le Guern et Jean-Marie Leguern (6me génération).

QUALITY, CREATIVITY, DURABILITY: HERE IS THE MAUVIEL 1830 DNA

The factory produces thousands of high-end products for professionals and domestic. The products quality conquered many countries. But we are proud to note that Mauviel 1830 is still a family and Norman company. Here are the three generations:
From left to the right : Valérie Le Guern Gilbert (7th generation), Victor (18 y.o.), Eliott (12 y.o.) and Carla (16 y.o.), all three represent the 8th generation, then Michelle Le Guern et Jean-Marie Le guern (6th generation).

HISTORY

Les artisans Mauviel 1830

ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

LA LÉGENDE CONTINUE

Ernest Mauviel? Peu de gens connaissent le prénom de ce créateur de génie, mais les produits hérités de son atelier artisanal fondé en 1830 sont devenus célèbres dans le monde entier. Quant à ses héritiers, tous ont le feu sacré. D'Ernest hier à Valérie aujourd'hui, voilà déjà 7 générations que Mauviel 1830 magnifie les cuisines des professionnels comme celles des particuliers en France comme à l'étranger.
Notre maison a su prospérer et anticiper les tendances culinaires tout en préservant notre ADN. Les produits destinés aux professionnels ont d'abord été fabriqués en cuivre, un matériau noble et le meilleur conducteur de chaleur. Mais loin de nous limiter au métal rouge, notre manufacture a innové et s'est diversifiée en façonnant des matériaux comme l'inox multi-couches dont les performances aujourd'hui égalent celles du cuivre... ainsi que l'acier, la fonte et l'aluminium. Résultat, Mauviel 1830 est devenue l'unique société au monde à savoir travailler autant de matières, ce qui la hisse à une place de choix au rayon de l'excellence.

THE LEGACY CONTINUES

Ernest Mauviel ? Few people know the name of this creative genius, but the products inherited from his workshop became famous worldwide. As for his heirs, they are all convinced. From Ernest to Valérie today, already 7 generations from Mauviel 1830 magnify the kitchen from professional as well as domestic in France and abroad. Our factory has prospered and anticipated the culinary trends while maintaining our DNA. Products for professionals were first made of copper, a noble material and the best heat conductor.
But instead of limiting ourselves to this red metal, our company has innovating in shaping materials such as a multi-layer stainless steel which performance is now almost similar to copper.... As well as steel, cast iron and aluminum. As a result, Mauviel 1830 became the only compay in the world able to work so many materials which pushed it to the rank of the Excellence.

Kenneth Hansen, chef Danois pour la compétition du Bocuse d'Or 2015 dans les ateliers de Mauviel 1830, Bernard Angélique, étameur, 41 ans de Maison, et Valérie Le Guern Gilbert, présidente de Mauviel 1830.

Kenneth Hansen, chef, representing Denmark for the Bocuse d'Or 2015 competition in the workshop from Mauviel 1830, Bernard Angélique, tinsmith for 41 years at Mauviel 1830 and Valérie Le Guern Gilbert, C.E.O. from Mauviel 1830.

BOCUSE D´OR MAIN SPONSOR®

MAUVIEL 1830

Depuis 185 ans que nous cultivons notre savoir-faire, c'est l'Art culinaire qui coule à flots encore et toujours dans notre manufacture !
Un peu comme la célébration d'une grande victoire et la volonté de donner le meilleur de ce que nous sommes, nous serons le «Main Sponsor Bocuse d'Or® 2015». Pendant trois ans, nous nous surpasserons pour amener les candidats à exprimer toute leur virtuosité et leur créativité.

Le Bocuse d'or est le miroir des talents, la représentation des cultures culinaires mondiales, révélateur de nouvelles techniques et des dernières tendances. Les candidats devront se surpasser dans la représentation de leur art alliant passion, geste juste et technique irréprochable !
Mauviel 1830 entre enfin dans l'Histoire de Paul Bocuse.

Since 185 years we are growing our expertise, this is the Culinary Art which flows freely again and again in our factory!
Much like celebrating a great victory and willingness to give the best of who we are, we have the great pleasure to announce that Mauviel 1830 will be the «Main Sponsor Bocuse d'Or® 2015 ». During 3 years we will do our best to bring candidates to express their virtuosity and creativity. The Bocuse d'Or is the mirror of talent, the representation of global culinary influences & cultures, revealing new techniques and the latest trends.

Applicants will need to excel in the representation of their art, combining passion, perfect gesture and irreproachable / flawless technique!
Mauviel 1830 finally enters the history of Paul Bocuse.

Corner Mauviel 1830, Le Bon Marché, Paris
Mauviel 1830 corner's, Le Bon Marché Paris

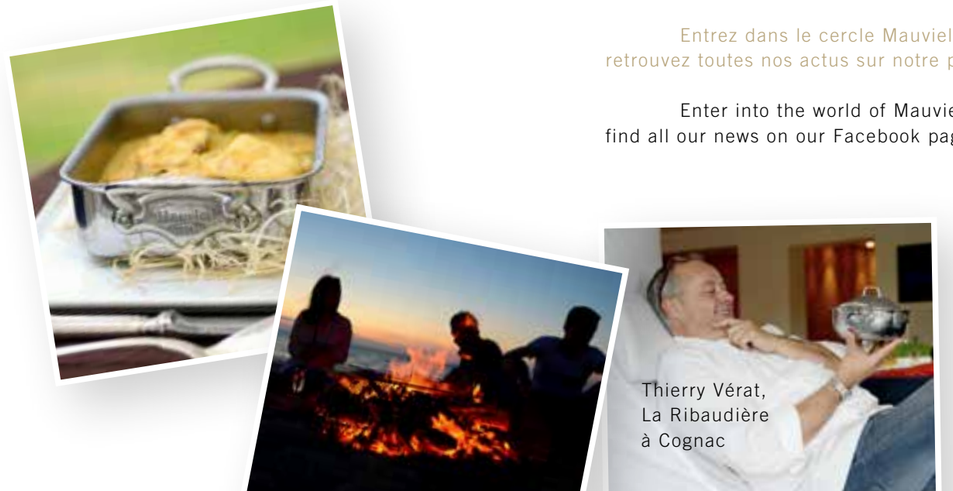
Valérie Le Guern Gilbert (Présidente de Mauviel 1830) et Stéphanie Muratore, responsable création Marketing
Valérie Le Guern Gilbert (CEO from Mauviel 1830) et Stéphanie Muratore, creative marketing manager

Yannick Alléno, chef 3 étoiles,
Valérie Le Guern Gilbert,
Tina Kieffer, Fondatrice de
l'association Toutes à l'école.

Yannick Alléno, 3 starred-chef,
Valérie Le Guern Gilbert,
Tina Kieffer, Founder of the
Association Toutes à l'école.

SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK

facebook.com/mauviel1830



Entrez dans le cercle Mauviel 1830 et
retrouvez toutes nos actus sur notre page Facebook.

Enter into the world of Mauviel 1830 and
find all our news on our Facebook page.

Thierry Vérat,
La Ribaudière
à Cognac

LES ESSENTIELS PAR MAUVIEL
THE ESSENTIAL'S BY MAUVIEL

Composition set:
Les Essentiels

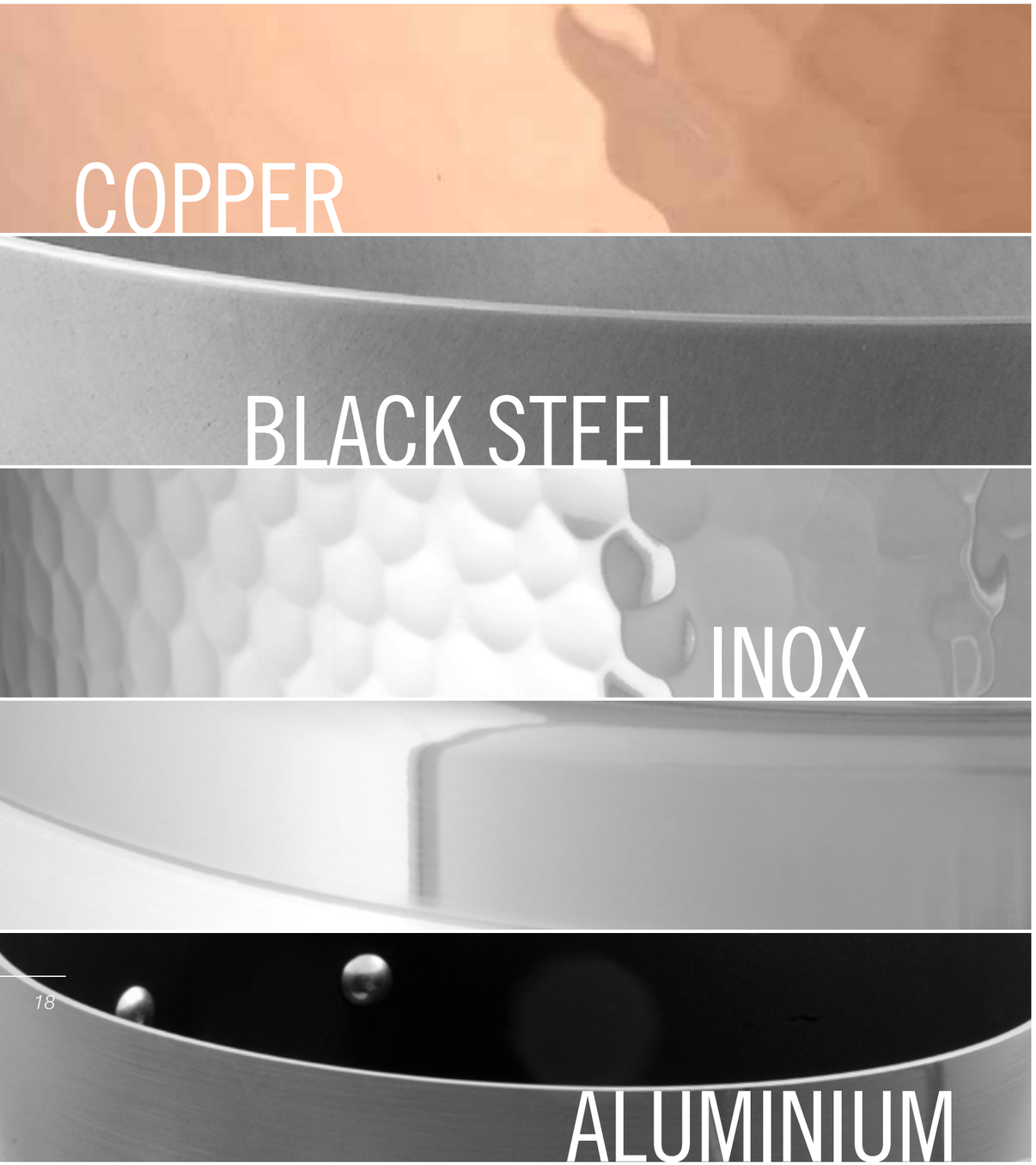
code
item
4000-08

Casserole 14 cm, collection M'stone 3
Poêle 24 cm, collection M'stone 3
Poêle 28 cm, collection M'cook
Marmite traiteur 20 cm,
insert aluminium et couvercle verre,
collection M'cook
Casserole à poignées 20 cm, collection M'150s
Poêle M'steel.

Saucepan 14 cm, M'stone 3 collection
Frypan 24 cm, M'stone 3 collection
Frypan 28 cm, M'cook collection
Stockpot 20 cm,
aluminum steamer and glass lid,
M'cook collection
Saucepan with handles 20 cm,
M'150s collection
Frypan, M'steel collection

Que votre cuisine soit un petit endroit de paradis dans lequel vous excellez et prenez plaisir à préparer de bonnes petites recettes, où à l'inverse un véritable champ de bataille ou vous essayez laborieusement de préparer un repas digne de ce nom, vous avez immanquablement besoin d'ustensiles culinaires pour des usages différents et, parce que tous les matériaux ont des bénéfices différents, Mauviel a choisi pour vous l'indispensable… Et la cuisine devient facile ! Dans cette caisse vous trouverez plusieurs trésors qui seront vos meilleurs alliés du quotidien !

Whether your kitchen is an idyllic spot in which you excel and take pleasure in preparing good recipes, or conversely a real battlefield in which you try laboriously to prepare a meal worthy of the name, you inevitably need cookware: Because each material have different uses, Mauviel has chosen for you the "Essential" : And cooking becomes easy! In this set, you will find several treasures that will be your daily cooking allies!



MOI, LA MATIERE

Je suis, par essence, une chose matérielle... J'habille et je suis...
Ils me couperont, me martèleront, me façonneront, me lisseront,
Ils me prodigueront leurs plus douces caresses, Me passeront de mains en mains,
Ils me pétriront, me perceront le cœur, feront couler l'étain brulant sur moi...

De tous ces moments passés avec chacun d'entre eux, Enfin, je prendrai corps...
En cuivre, en inox, ou encore en aluminium, Mes montures seront toujours différentes,
Je pourrai revêtir toutes les formes et toutes les couleurs, Tout me sied.

Personne ne sait encore que mon ventre est le domicile de jeunes étoiles.
De jeunes étoiles culinaires...

A catalog of 900 products 1600 different activ references... and many others which are not in the catalog ! Indeed, Mauviel 1830 produces unique collections for some of its customers. This is particulary the case for the stores Williams Sonoma or Sur la Table in USA. At the request of some famous names of the gastronomy, like Alain Ducasse, Mauviel 1830 stamps also some products on behalf of some chefs.

If Mauviel philosophy was summered in two words, it would be `listening´ and `adaptability´.
Because the way to understand the kitchen in Japan or Middle East is different , the manufactory adapts its products their shapes or their material – according to individual needs, feeding all cultures of the world.

ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

MAUVIEL 1830

COLLECTIONS

INDEX

18 CUISINE MODERNE by M&A
INOX MULTI-COUCHES

22 M'ÉLITE
INOX MULTI-COUCHES MARTELÉ

24 M'TRADITION
CUIVRE ÉTAMÉ

34 M'30
CUIVRE ET ALUMINIUM

38 M'COOK
INOX MULTI-COUCHES

56 M'URBAN
INOX MAGNÉTIQUE

60 M'MINIS
CUIVRE, INOX, ALUMINIUM

72 M'STONE^3
ALUMINIUM INDUCTION

78 M'HÉRITAGE
CUIVRE INOX

104 M'PASSION
PÂTISSERIE

120 M'BASIC^2
ACIER INOXYDABLE

124 M'BASIC PRO
INOX FOND RAPPORTÉ

130 M'STEEL
TÔLE ACIER

134 M'PURE
ALUMINIUM

148 LES INDISPENSABLES

EVERYDAY, EVERYWHERE...

Une journée dans le jardin de La Ferme de Malte, Restaurant à Villedieu les Poêles

COLLECTION
CUISINE

MODERNE
BY M&A

gas | electric | halogen | induction | oven

MONTURE FONTE D´INOX /
ÉPAISSEUR 2,6 MM
STAINLESS STEEL HANDLE /
THICKNESS 2,6 MM
GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL /
STÄRKE 2.6 MM

Acier inoxydable 18/10 multi-couches.
Fixation par rivets inox de forte section.

Multi-ply 18/10 stainless steel.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Mehrlagiger Edelstahl 18/10.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Sauteuse évaseé
Splayed saute pan
Konische sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5123.20	20 I 8	8 I 3,15	1,7 I 1,8

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5110.16	16 | 6.3	9 | 3.5	1,7 | 1,9
5110.18	18 | 7	10 | 4	2,5 | 2,7
5110.20	20 | 8	11 | 4.3	3,2 | 3,4

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5111.24	24 I 9,5	7,6 I 3	3,1 I 3,4

Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5112.20	20 I 8	7 I 2,75	1,8 I 2

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*
5113-20	20 | 8	0,9 | 1
5113-26	26 | 10,2	2,1 | 2,2
5113-30	30 | 11,8	2,5 | 2,6

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
513175	24 I 9,5	13,5 I 5,3	5,8 I 6

Yannick Alléno, chef multi-étoilés, Alléno Paris,
Carré des Champs-Elysées et Valérie Le Guern Gilbert,
présidente de Mauviel 1830

YANNICK ALLÉNO

ALLÉNO PARIS, CARRÉ DES CHAMPS-ELYSÉES

Cette devise, l'histoire de Mauviel 1830 et Yannick Alléno l'illustre à merveille. L'un et l'autre travaillent ensemble. Nous partageons les mêmes valeurs. Nous façonnons des ustensiles haut de gamme, respectueux de l'histoire de notre art de vivre et visionnaires dans leur approche. Partout dans le monde, le chef multi-étoilés signe une cuisine d'exception, forte de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations. Nous aurions pu continuer notre chemin l'un sans l'autre.
Mais il existe des rencontres qui sont l'évidence même. Nous nous unissons alors, pour mieux partager passion de la gastronomie et savoirs. En quête d'une cuisine moderne, technique et simple, Mauviel 1830 et le chef multi-étoilés créent Cuisine Moderne by M&A, une nouvelle gamme d'ustensiles et écrivent un livret, le livret des fables.

"Je suis très fier de collaborer avec Mauviel 1830. Dans cette quête perpétuelle de perfection et de renouveau, mon but en tant que chef est de transmettre les valeurs et mon savoir. Grâce à cette gamme, je souhaite que chacun trouve ou retrouve les sensations que j'ai au quotidien en cuisine". — Yannick Alléno

This adage, Mauviel 1830 & Yannick Alléno's journey illustrate it well. They work hand in hand. They share the same values. In Normandy, the factory produce high-end cookware, respectful of our history and visionary approach. All over the world the multi-starred chef delivers an exceptional cuisine with a strong heritage and ambitious creation. One without the other could continue on their way.... But the manufacture and the multi-starred chef firmly believe that only training and passing on knowledge can satisfy high demands. They have therefore decided to unite to better share their gastronomy's passion and knowledge. In search of modern, technical and simple cooking, the manufacture and the multi-starred chef create "Cuisine Moderne by M&A", a new range of cookware and write a book : "The tales booklet".

"I am proud to work with Mauviel 1830. In this perpetual quest for perfection and renewal, my goal as a chef is to transmit my values and knowledge. Thanks to this range, I hope everyone finds the feeling I have every day in the kitchen."

— Yannick Alléno

ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

M'ÉLITE
COLLECTION

INOX MULTI-COUCHES MARTELÉ
HAMMERED STAINLESS STEEL MULTI-PLY
GEHÄMMERT MEHRLAGIGER EDELSTAHL

gas · electric · halogen · induction · oven

Acier inoxydable 18/10 multi-couches.
Bord verseur.
Extérieur poli martelé.
Fixation par rivets de forte section.

Multi-Ply 18/10 stainless steel.
Non-drip edge.
Polished and hammered outside.
Fixed by stainless steel rivets.

Mehrlagiger Edelstahl 18/10.
Tropfsichere Kanten.
AuBenseite poliert und Gehämmert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt

Prétentieuse...
je suis la plus belle...
Et je fais rêver.

Mon corps en inox,
Mon cœur en aluminium,
Ils m'ont revêtue de 5 couches...
Ma parure finement martelée,
Brille de mille feux,
Dans la clarté des lampes allumées.

Oui, je suis la plus belle,
La tradition à mes pieds,
Ils ont magnifié la modernité.

Jamais ustensile de cuisson,
Ne prendra pareille dimension sculpturale
Pour toujours trouver une valeur d'usage
Et de qualité.

The perfect balance
between tradition and innovation;
Find all the requirement of our
tradition in this hammered stainless
steel line, and the performance of its
material made of 5 layers thus
ensuring a perfect heat conductivity.

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

code *item*	diam. *cm / in*		with handles *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5272-21	20	8	30	11,8	8	3,1	1,8	2
5272-25	24	9,5	34	13,3	9,5	3,8	3	3,1

Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code *item*	diam. *cm / in*		with handles *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5277-35	35	13,7	43	16,9	5	1,9	3,9	4,1
5277-40	40	15,7	40	16,9	6	2,3	6	6,3

2 EN 1

TO COOK AND SERVE

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

M'TRADITION
COLLECTION

CUIVRE ÉTAMÉ
COPPER TIN INSIDE
KUPFER MIT VERZINNTER

gas | electric | halogen | induction

MONTURE BRONZE OU FONTE / ÉPAISSEUR 2 À 3,5 MM
BRONZE OR CAST IRON HANDLE / THICKNESS 2 TO 3,5 MM
GRIFF AUS GUSSEISEN ODER BRONZE / STÄRKE 2 BIS 3,5 MM

Cuivre intérieur étamé.
Etamage par procédé traditionnel
et non par dépôt électrolytique.
Extérieur martelé et poli.
Fixation par rivets cuivre de forte section.

Copper tin inside.
Tinning by traditional process
and no by electrolytic deposit.
Hammered and polished outside.
Fixed by sturdy copper rivets.

Kupfer mit verzinnter Innenseite
Auf traditonelle Art verzinnt, nicht mit
Elektrolyse.
Gerade Kanten
Außenseite gehämmert und poliert.
Griff mit robusten Kupfernieten befestigt.

Les autres peuvent bien se gausser...

Car Moi, je suis l'originelle...
Je suis la Tradition, la Mémoire.
Je pourrai légitimement faire autorité
Sur mes consoeurs
Car Moi, je suis le produit de l'Histoire.

Mon grand âge et mon prestige naturel m'offrent une posture séduisante voir vénérable.
Je suis devenue l'indispensable à la sauvegarde de notre identité,
Je suis la matriarche!

Et s'ils continuent de me fabriquer
Rassurez vous....
Ce n'est pas parce qu'il faut, quoiqu'il en coute,
Préserver une vieille dame au frais,
Mais bien parce que je réponds aux attentes
Des plus fins gastronomes

Truitière
Fish kettle for trout
Fischkessel für forelle

code *item*	dimensions *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
2184-40	40 | 15,7	14 | 5,5	5,6 | 5,9

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

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

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
2143-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
2143-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
2143-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
2143-18	18	7	10	4	2,5	2,7
2143-20	20	8	11	4,3	3,2	3,4
2143-24	24	9,5	13	5,1	6	6,4
2143-28	28	11	15	5,7	9,2	9,8

Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
*2146-16	16	6,3	6,5	2,5	1	1
*2146-18	18	7	7	2,75	1,4	1,5
*2146-20	20	8	8	3,15	1,9	2
*2146-24	24	9,5	9	3,5	3,1	3,3

*non martelé / *not hammered*

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
*2163-22	22	8,6	3,5	1,3
*2163-26	26	10,2	4	1,5
*2163-30	30	11,8	4,5	1,7

*non martelé / *not hammered*

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

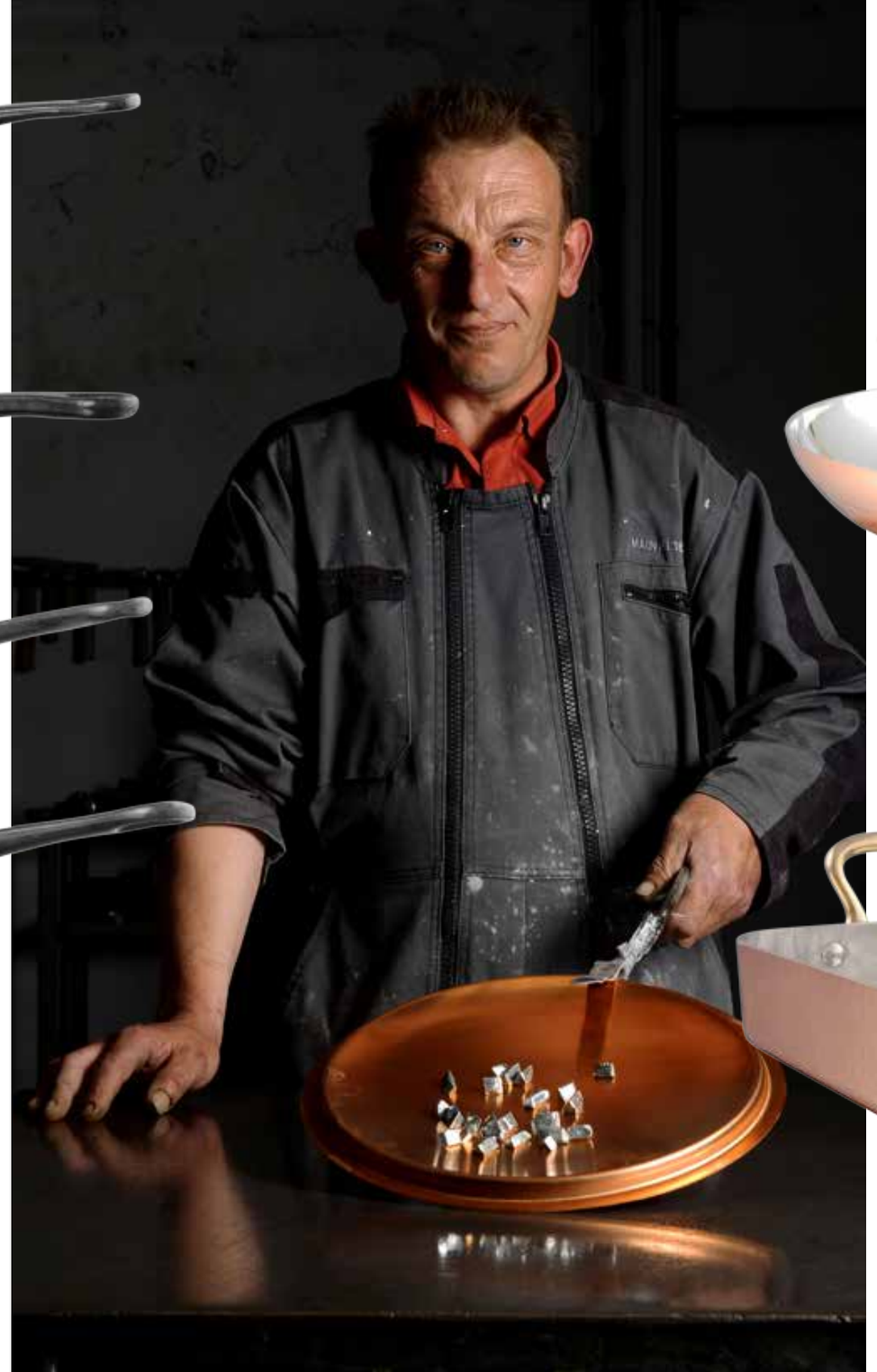
code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
*2145-16	16	6,3	5	1,9	1	1,1
*2145-18	18	7	5,5	2,1	1,3	1,3
*2145-20	20	8	6	2,4	1,8	1,9
*2145-24	24	9,5	7	2,75	3	3,2
*2145-28	28	11	8	3,15	4,7	5,05

*non martelé / *not hammered*

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

code *item*	diam. *cm*	*in*
.6508-12	12	4,8
.6508-14	14	5,5
.6508-16	16	6,3
.6508-18	18	7
.6508-20	20	8
.6508-24	24	9,5
.6508-28	28	11

* non martelé / *not hammered*



Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
2177-12	12	4,8	2,5	0,9
2177-14	14	5,5	2,5	0,9
2177-16	16	6,3	3	1,1
2177-20	20	8	3	1,1

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

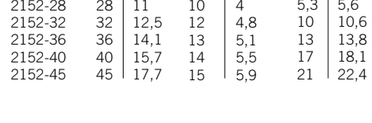
code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
2152-24	24	9,5	7	3,5	3,7	3,9
2152-28	28	11	10	4	5,3	5,6
2152-32	32	12,5	12	4,8	10	10,6
2152-36	36	14,1	13	5,1	13	13,8
2152-40	40	15,7	14	5,5	17	18,1
2152-45	45	17,7	15	5,9	21	22,4

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

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

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

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
2148-20	20	8	20	8	6	6,4
2148-24	24	9,5	24	9,5	11	11,7
2148-28	28	11	28	11	17	18
2148-32	32	12,5	32	12,5	25	26,6
2148-36	36	14,1	36	14,1	36	38
2148-40	40	15,7	40	15,7	50	53



Couvercle étamé poignée bronze
Lid *bronze handle with tin*
Deckel *bronze Griff verzinnt*

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

* non martelé / *not hammered*

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

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

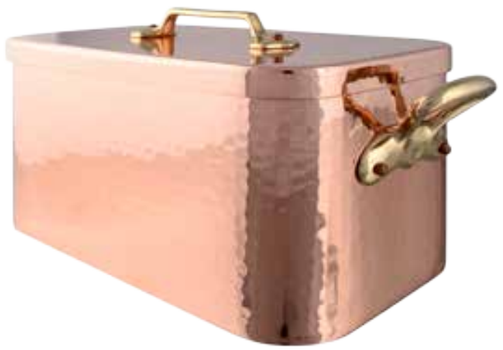
Casserole "Pomme-anna"
"Pomme-anna" saucepan
Kasserolle "Pomme-Anna"

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
*2147-16	16	6,3	6	2,4	1,3	1,4
*2147-20	20	8	7	2,75	2,2	2,3
2147-24	24	9,5	8,5	3,3	3,8	4

*non martelé / *not hammered*

Pomme-vapeur
Steamed potatoes
Kartoffeldünster

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



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

code *item*	dimensions *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
2153-32	32 x 19	12,5 x 7,4	18	7	10,5	11,1
2153-36	36 x 21	14,1 x 8,2	20	8	14,4	15,2

Braisière rectangulaire couvercle emboitant aluminium
Aluminum rectangular braising pan *with lid*
Aluminum rectteckiger Bratentopf *mit Deckel mit Aussenrand*

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

Poissionnière inox
Stainless steel fish kettle
Edelstahl Fishkessel

code *item*	dimensions *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5217-45	45	17,5	9	3,5	3,9	4,1

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

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

Turbotière avec grille et couvercle en aluminium
Aluminum turbot kettle with lid and grid
Aluminium Buttpfanne mit gitter und Deckel

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

aluminium non martelé / *not hammered aluminum*

Verseuse à café inox
Stainless steel coffee pot
Edelstahl kaffeekanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
4470-02	6 | 2,4	14 | 5,5	0,9 | 1

Verseuse à café inox manche bois
Stainless steel coffee pot with wood handle
Edelstahl Kaffeekanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
4470-01	6 | 2,4	14 | 5,5	0,9 | 1

Verseuse à café cuivre
Copper coffee pot
Kupfer Kaffeekanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
4470-00	6 | 2,4	14 | 5,5	0,9 | 1

Marmite à fondue
Fondue pot
Stockpot for fondue

code *item*	dimensions *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
2719-01	23 x 22 | 9 x 8,6	26 | 10,2	3,2 | 3,4
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)		

Verseuse à café inox
Stainless steel coffee pot
Edelstahl Kaffeekanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
4470-03	15,5 | 6,1	14 | 5,5	0,9 | 1

Valérie Le Guern Gilbert et Gérard Mauviel (6ème génération) dans l'atelier
Valérie Le Guern Gilbert and Gérard Mauviel (6th generation) in the manufacture

Valérie et Gerard Mauviel

Bouilloire cuivrée
Copper plated tea kettle
Kupferkessel

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
4460-00	20 | 8	17 | 6,5	3 | 3,2

Bouilloire inox
Stainless steel tea kettle
Edelstahlkessel

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
4460-01	20 | 8	17 | 6,5	3 | 3,2

M'30
COLLECTION

CUIVRE & ALUMINIUM
COPPER & ALUMINUM
KUPFER & ALUMINIUM

Nul besoin que l'on nous chauffe,
Personne n'oserait d'ailleurs...
Sacrilège...

Joyeuses, martelées, en inox ou cuivre,
Nous sommes nées pour
Pour garder au frais
Et chauffer les cœurs,
Nous sommes la gaieté,
Le sourire et la bonne humeur,
Parfois... Nous offrons les frissons...
Et le droit de rêver ...
de flacons a bulles...

Qui sommes nous?

Mauviel M30's collection of barware accessories provides its famous graved stainless steel handle.
These champagne buckets, ice buckets, or wine bucket will provide a sophisticated elegance to all your entertaining.

Pique-nique Mauviel La Ferme de Malte,
restaurant à Villedieu les Poêles.

Seau à glace
Ice bucket
Eimer in eis

code *item*	diam. *cm / in*
1602-20	20 | 8

Seau à vin
Wine bucket
Eimer in wein

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

cap.
bouteille / bottle
1

Seau à champagne
Champagne bucket
Sektkühler

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

cap.
bouteille / bottle
1

Seau à champagne ovale
Oval champagne bucket
Oval Sektkühler

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

cap.
bouteille / bottle
2

Vasque à Champagne
Copper Champagne bowl
Schale in Champagner

code *item*	diam. *cm / in*
*2702-40	40 | 15,7

cap.
bouteille / bottle
6

*non martelé / *not hammered*

Seau à vin
Wine bucket
Eimer in wein

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

cap.
bouteille / bottle
1

Seau à glace
Ice bucket
Eimer in eis

code *item*	diam. *cm / in*
2707-02	20 | 8

Seau à champagne
Champagne bucket
Sektkühler

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

cap.
bouteille / bottle
1

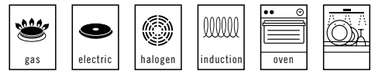
Seau à champagne ovale
Oval champagne bucket
Oval Sektkühler

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

cap.
bouteille / bottle
2

M'COOK
COLLECTION

INOX MULTI-COUCHES
STAINLESS STEEL MULTI-PLY
MEHRLAGIGER EDELSTAHL



Acier inoxydable 18/10 multi-couches.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section

Multi-layered 18/10 stainless steel.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Mehrlagiger Edelstahl 18/10.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

MONTURE FONTE INOX /
ÉPAISSEUR 2,6 MM
CAST STAINLESS STEEL HANDLE /
THICKNESS 2 TO 3,5 MM
GRIFF AUS EDELSTAHL /
STÄRKE 2.6 MM

The Collection M'cook offers professionals and household cooks the highest culinary technology. Five (5) layers of materials provide perfect conductivity for each product, thanks to fast and uniform heat distribution. The handles are made from cast stainless steel, cast iron, stainless steel or bronze, and reinforce the pure and modern design of this range. The collection M'cook provides the most demanding cook, with the greatest pleasure.

ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

Mes précédentes consoeurs sont de vraies divas...
A croire que Le martelage leur est monté à la tête...
Bien sur je ne démens pas leurs qualités.
Sans prétention aucune, je porte
Les métamorphoses des générations.
La modernité m'a façonnée.
M'elite peut bien se répandre,
nous sommes sœurs.
Comme elle, mon corps inox et mon cœur d'alu
M'assureraient presque l'immortalité.
Mais Moi, je suis lisse et je reste polie.
La grâce et la technicité sont mes amies.
Jamais je ne quitte le royaume de l'enchantement,
Car lorsque vient l'heure des étoiles,
L'émerveillement commence.
Je suis l'amante des chefs,
Ces mêmes chefs qui me feront délicieusement
Vibrer lors du Bocuse d'or...
Par ce que oui, ils m'ont choisie.
je suis reine de cœur,
et toc.

TECHNOLOGIE

50% plus performant qu'avec un fond rapporté ou capsulé. Economie de temps de cuisson donc d'énergie. Conductibilité et distribution de la chaleur très rapide et uniforme. Durable et solide. Tous feux + induction.

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

50 % leistungsfähiger als ein Tiegel mit einem mitgebrachten Grund. Kochzeitersparnis also Energie. Schnelle, gleichförmige Hitzeführung und Verteilung. Stark. Alle Feuer und eine Induktion.

Couche 1 / layer 1 / Schicht 1

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

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

Edelstahl 18/10.

Couche / layer / Schicht 2, 3, 4

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

Aluminium, good conductor,
distributes heat evenly and quickly.

Aluminium, guter Wärmeleiter, leicht.

Couche 5 / layer 5 / Schicht 5

Acier inoxydable 18/10.
18/10 stainless steel.
Edelstahl 18/10.

Acier inoxydable ferritique pour une cuisson par induction.

Magnetic stainless steel
for induction cooking.

Magnetischer Edelstahl für Induktionskochen.

NSF

M'COOK
COLLECTIONS

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
5210-12	12	4,8	7	2,75	0,7	0,7
5210-14	14	5,5	8	3,15	1,1	1,2
5210-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
5210-18	18	7	10	4	2,5	2,7
5210-20	20	8	11	4,3	3,2	3,4

5210-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

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

Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
5212-16	16	6,3	6	2,4	1	1,1
5212-20	20	8	7	2,75	1,8	1,9
5212-24	24	9,5	8	3,15	3	3,2

Sauteuse évasée
Splayes saute pan
Konische sauteuse

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

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
5213-20	20	8	4	1,57
5213-24	24	9,5	4,8	1,88
5213-26	26	10,2	4,8	1,88
5213-28	28	11	4,9	1,9
5213-30	30	11,8	4,9	1,9

Chef Christopher Coutanceau,
Restaurant Christopher Coutanceau, La Rochelle.

Poêle ronde intérieur anti-adhésif
Round frying pan *non stick interior*
Runde Pfanne *inner-antihaft*

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
5242-20	20	8	4	1,57
5242-24	24	9,5	4,8	1,88
5242-26	26	10,2	4,8	1,88
5242-28	28	11	4,9	1,9
5242-30	30	11,8	4,9	1,9

Revêtement Eclipse ultra résistant by Withford
Ultra resistant Eclipse non stick coating by Withford

Plat à sauter intérieur anti-adhésif
Saute pan *non stick interior*
Sauteuse *inner-antihaft*

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
5244-20	20	8	6	2,4	1,8	1,9
5244-24	24	9,5	7,6	3	3,1	3,3

Revêtement Eclipse ultra résistant by Withford
Ultra resistant Eclipse non stick coating by Withford

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

code *item*	diam. *cm*	*in*	with handles *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
5209-25	24	9,5	34	13,5	8	3,15	3	3,2
5209-29	28	11	38	14,9	9,5	3,8	5	5,3

Poêle à poignées
Frying pan with handles
Pfanne mit Griffe

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
5238-20	20	8	4	1,57
5238-24	24	9,5	4,8	1,8
5238-28	28	11	4,9	1,9

Plat ovale à poignées
Oval pan with handles
Ovaler Bräter mit Griffe

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

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

Rondeau / *Rondeau* / *Niedriger Bratentopf*

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel* code *item*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel* code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5230-75	5230-25	24	9,5	7,6	3	3,1	3,4
5230-79	5230-29	28	11	9	3,5	5,6	5,9

Bassine à ragoût / *Stewpan* / *Bratentopf*

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel* code *item*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel* code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5231-75	5231-25	24	9,5	13,5	5,3	5,8	6,1
5231-79	5231-29	28	11	14	5,5	8,8	9,3

Casserole à poignées / ***Sauce pan*** *with handles* / ***Kasserolle*** *mit griffe*

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel* code *item*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel* code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5231-63	5231-13	12	4,8	7	2,75	0,7	0,8
5231-65	5231-15	14	5,5	8	3,15	1	1,1
5231-67	5231-17	16	6,3	9	3,5	1,7	1,8
5231-69	5231-19	18	7	10	4	2,5	2,7
5231-71	5231-21	20	8	11	4,3	3,3	3,6

Marmite traiteur / *Stockpot* / *Hoher Kochtopf*

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel* code *item*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel* code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5232-71	5232-21	20	7,8	20	7,8	5,3	5,7
5232-75	5232-25	24	9,5	24	9,5	9,4	9,9

Insert Pasta
Pasta insert
Pasta insert

code *item*	diam. *cm / in*	
5222-24	24	9,5

Pour bassine à ragoût
To stewpan
Für bratentopf

Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code *item*	diam. *cm / in*	
5221-20	20	8

Pour casserole
To saucepan
Für kasserolle

5221-24	24	9,5

Pour bassine à ragoût
To stewpan
Für bratentopf

Wok
Wok

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5225-32	32	12,5	9	3,5	4,7	5

Wok
Wok

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5227-32	32	12,5	9	3,5	4,7	5

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5204-12	12	4,8	16	6,2	0,7	0,8
5204-14	14	5,5	19	7,4	1,4	1,5

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*	
5240-30	30	11,8	2,3	0,9

Revêtement Eclipse ultra résistant by Withford
Ultra resistant Eclipse non stick coating by Withford

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

2 EN 1

code *item*	diam. *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5206-18	18	7	1,5	1,7
2719-02	lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionnal fourchs			
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)			

Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code *item*	diam. *cm / in*	
5318-14	14	5,5
5318-16	16	6,3
5318-18	18	7
5318-20	20	8
5318-24	24	9,5
5318-26	26	10,2
5318-28	28	11
5318-30	30	11,8
5318-32	32	12,5

Couvercle
Lid
Deckel

code *item*	diam. *cm / in*	
5218-12	12	4,8
5218-14	14	5,5
5218-16	16	6,3
5218-18	18	7
5218-20	20	8
5218-24	24	9,5
5218-28	28	11

Couvercle universel
Universal stainless steel lid
Vielseitiges deckel

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

Alléno Paris – Carré des Champs-Elysées

MULTI-COUCHES

STAINLESS STEEL MULTI-PLY

MEHRLAGIGER EDELSTAHL

gas · electric · halogen · induction · oven

MONTURE FONTE / ÉPAISSEUR 2,6 MM
CAST IRON HANDLE / THICKNESS 2,6 MM
GRIFF AUS GUSSEISEN / STÄRKE 2.6 MM

Acier inoxydable 18/10 multi-couches.
Bord verseur.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Multi-ply 18/10 stainless steel.
Non-drip edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Mehrlagiger Edelstahl 18/10.
Tropfsichere Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt

Couvercle
Lid
Deckel

code *item*	diam. *cm*	/ *in*
5618-12	12	4,8
5618-14	14	5,5
5618-16	16	6,3
5618-18	18	7
5618-20	20	8
5618-24	24	9,5
5618-28	28	11

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5610-12	12	4,8	7	2,75	0,7	0,8
5610-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
5610-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
5610-18	18	7	10	4	2,5	2,7
5610-20	20	8	11	4,3	3,4	3,6
5610-24	24	9,5	13,5	5,3	5,8	6,1
5610-28	28	11	14	5,5	8,8	9,3

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5611-20	20	8	6	2,4	1,8	1,9
5611-24	24	9,5	7,6	3	3,1	3,4
5611-28	28	11	9	3,5	5,6	5,9

Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5612-16	16	6,3	6	2,4	1,1	1,2
5612-20	20	8	7	2,75	1,9	2
5612-24	24	9,5	8	3,15	3,1	3

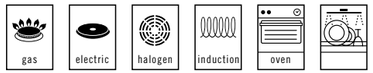
Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*
5613-20	20	8	4	1,57
5613-24	24	9,5	4,8	1,88
5613-28	28	11	4,9	1,9

Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5623-16	16	6,3	6,5	2,5	1	1,1
5623-20	20	8	8	3,15	1,8	2

MULTI-COUCHES
STAINLESS STEEL MULTI-PLY
MEHRLAGIGER EDELSTAHL



MONTURE BRONZE / ÉPAISSEUR 2,6 MM
CAST BRONZE HANDLE / THICKNESS 2,6 MM
GRIFF AUS BRONZE / STÄRKE 2.6 MM

Acier inoxydable 18/10 multi-couches.
Bord verseur.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Multi-ply 18/10 stainless steel.
Non-drip edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Mehrlagiger Edelstahl 18/10.
Tropfsichere Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Couvercle
Lid
Deckel

code *item*	diam. *cm*	/ *in*
5518-12	12	4,8
5518-14	14	5,5
5518-16	16	6,3
5518-18	18	7
5518-20	20	8
5518-24	24	9,5
5518-28	28	11

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
3510-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,8
3510-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
3510-16	16	6,3	9	3,5	1,7	1,8
3510-18	18	7	10	4	2,4	2,5
3510-20	20	8	11	4,3	3,2	3,4
3510-24	24	9,5	13,5	5,3	5,7	6
3510-28	28	11	14	5,5	9	9,5

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

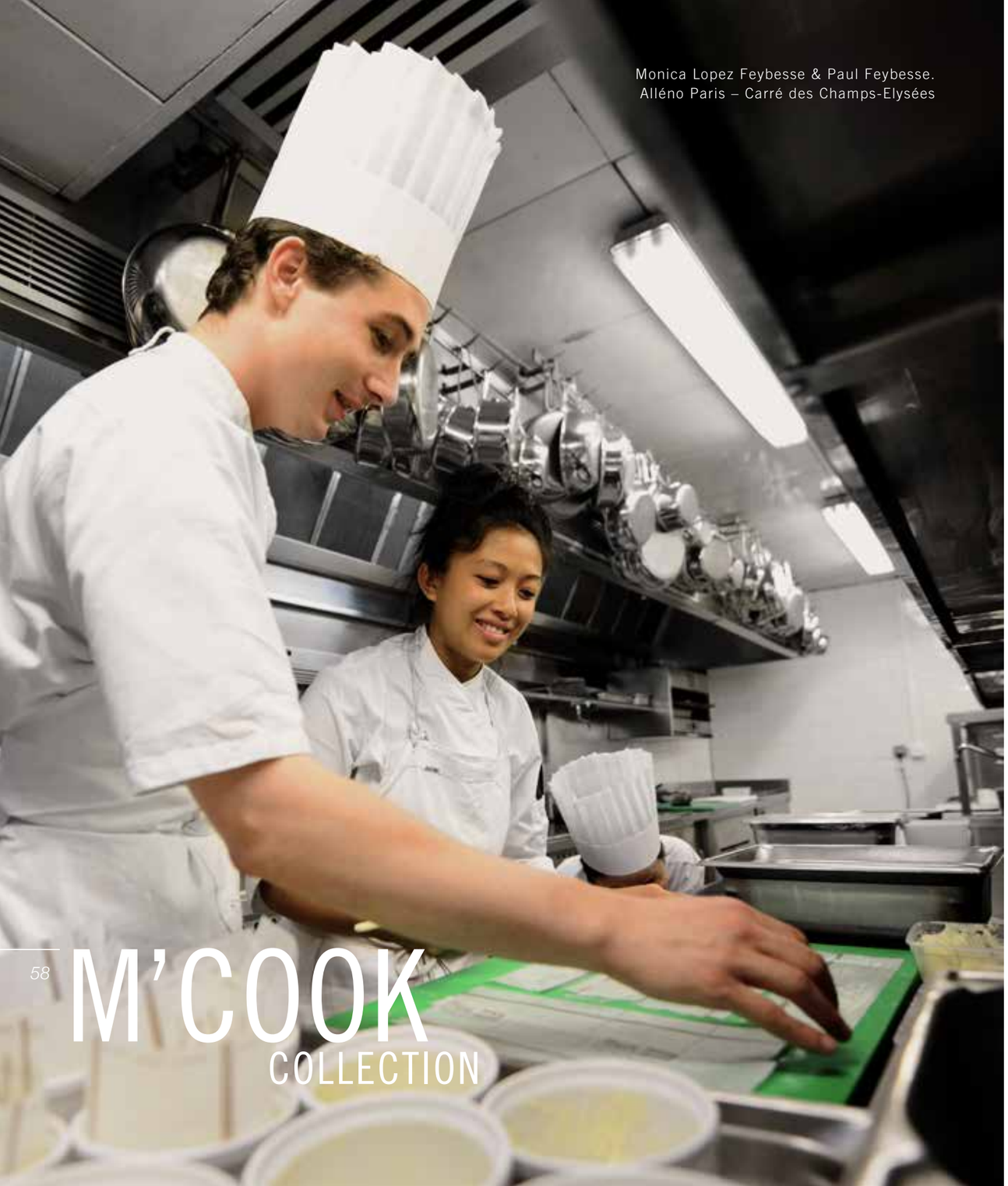
code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
3512-16	16	6,3	6	2,4	1,1	1,2
3512-20	20	8	7	2,75	1,9	2
3512-24	24	9,5	8	3,15	3,1	3,3

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

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



Monica Lopez Feybesse & Paul Feybesse.
Alléno Paris – Carré des Champs-Elysées

M'COOK
COLLECTION

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

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
3530-25	24	9,5	7,6	3	3,1	3,4
3530-29	28	11	9	3,5	5,5	5,8

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

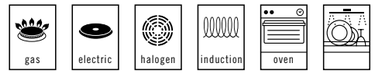
code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
3531-21	20	8	11	4,3	3,2	3,4
3531-25	24	9,5	13,5	5,3	5,8	6,1
3531-29	28	11	14	5,5	8,8	9,3

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

M'URBAN
COLLECTION

INOX MAGNÉTIQUE
MAGNETIC STAINLESS STEEL
MAGNETISCHER EDELSTAHL



Alliage d'acier inoxydable 18/10
magnétique, monobloc.
1,5 mm (2 mm pour les poêles).
Brossé lumineux.
Bord verseur.
Compatible tous feux dont induction.

Magnetic stainless steel.
Thickness 1,5 mm (2 mm for frypans).
Non drip edge.
Suitable for induction.

Magnetischer Edelstahl
for Induktionskochen.
Starke 1,5mm.
Tropfsichere Kanten.

Je ne m'abaisserai point à parler des autres.
La jeunesse m'habite et j'ai la vie devant moi.
L'inox brossé est mon armure,
et telle est ma monture !
Ces beaux attributs,
me confèrent une âme rebelle qui n'est pas pour me déplaire...
Au contraire...

Je suis la préférée de joyeux rêveurs que l'on voit encore
déambuler sur les marchés de légumes gorgés de soleil.
et de ceux qui dévalent et cavalent sur le macadam,
Ceux pour qui tout est beauté et simplicité,
et qui se plaisent à partager leurs mets,
tout au long de l'année.
Je suis faite pour eux.

Mauviel puts its know-how at the service of design with this new collection. With its brushed stainless steel finish and a cast stainless steel handle, this modern line will be worthy of chefs. Easy to handle these lightweight utensils are suitable for all and give the best deal to creativity. Through its aring design, M'Urban will bring dynamism to your kitchen.

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5710-14	14	5,5	8	3,15	1,1	1,2
5710-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
5710-18	18	7	10	4	2,5	2,7
5710-20	20	8	11	4,3	3,2	3,4
5710-50	16 à 20 cm / 6.3 to 8 in					

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5711-24	24	9,5	7	2,75	3,1	3,4

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*	
5713-20	20	8	4	1,57
5713-24	24	9,5	4,8	1,88
5713-26	26	10,2	4,8	1,88
5713-28	28	11	4,9	1,9
5713-30	30	11,8	4,9	1,9

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*	
5742-20	20	8	4	1,57
5742-24	24	9,5	4,8	1,88
5742-26	26	10,2	4,8	1,88
5742-28	28	11	4,9	1,9
5742-30	30	11,8	4,9	1,9

Revêtement Eclipse ultra résistant by Withford
Ultra resistant Eclipse non stick coating by Withford

Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code *item*	diam. *cm / in*	
5318-14	14	5,5
5318-16	16	6,3
5318-18	18	7
5318-20	20	8
5318-24	24	9,5
5318-26	26	10,2
5318-28	28	11
5318-30	30	11,8
5318-32	32	12,5

Couvercle brossé
Brushed lid
Deckel

code *item*	diam. *cm / in*	
5718-14	14	5,5
5718-16	16	6,3
5718-18	18	7
5718-20	20	8
5718-24	24	9,5

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

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel*			
code ***item***	code ***item***	diam. ***cm / in***	height ***cm / in***	cap. ***litre / qt***
5730-75	5730-25	24 | 9,5	7 | 2,75	3,1 | 3,3

Bassine à ragoût / ***Stewpan*** / *Bratentopf*

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel*			
code ***item***	code ***item***	diam. ***cm / in***	height ***cm / in***	cap. ***litre / qt***
5731-75	5731-25	24 I 9,5	12 I 4,7	5,2 | 5,5

Casserole à poignées / ***Sauce pan*** *with handles* / ***Kasserolle*** *mit griffe*

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel*						
code ***item***	code ***item***	diam. ***cm / in***		height ***cm / in***		cap. ***litre / qt***	
5731-67	5731-17	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
5731-69	5731-19	18	7	10	4	2,5	2,6
5731-71	5731-21	20	8	11	4,3	3,4	3,6

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

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel*	*avec couvercle inox* *with stainless steel lid* *mit edelstahl deckel*				
code ***item***	code ***item***	diam. ***cm / in***	height ***cm / in***		cap. ***litre / qt***
5732-71	5732-21	20 | 8	20	8	5,3 | 5,7
5732-75	5732-25	24 | 9,5	24	9	9,4 | 9,9

Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code ***item***	diam. ***cm / in***
5721-20	20 I 8

Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code ***item***	diam. ***cm / in***
5221-20	20 I 8
Pour casserole To saucepan Für kasserolle	
5221-24	24 I 9,5
Pour bassine à ragoût To stewpan Für bratentopf	

M'MINIS
COLLECTION

CUIVRE INOX
COPPER, STAINLESS STEEL
KUPFER, EDELSTAHL

gas · electric · halogen · oven

20% CUIVRE ET 80% INOX
20% COPPER ET 80% STAINLESS STEEL
20% KUPFER ET 80% EDELSTAHL

Les petits plats dans les grands...
par Mauviel !

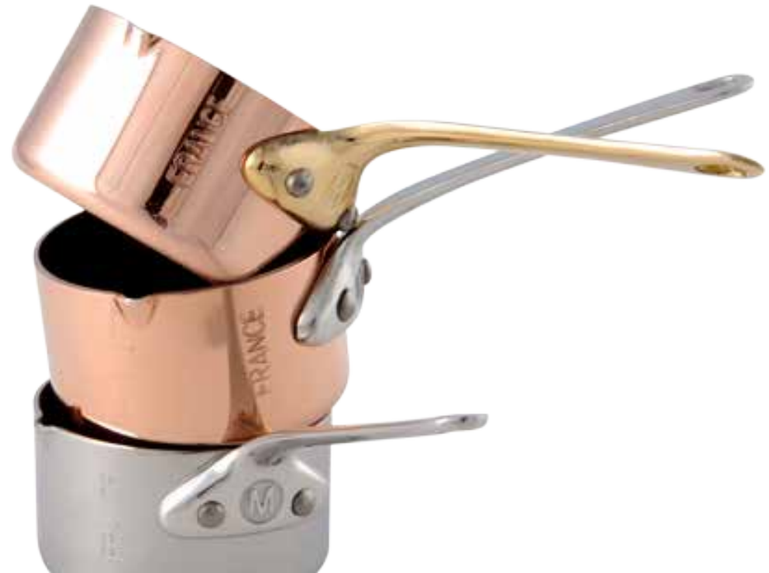
Repas de fêtes,
Ou en tête à tête,
En inox,
En aluminium,
Ou, en cuivre,
Avec une monture bronze,
Ou bien, une monture inox,
Je mélange les formes,
Je mélange les matières,
Car, moi j'aime les couleurs,
J'aime les saveurs,

Et je m'offre des minis !

Let's go to town on a meal...
with Mauviel !

For a celebration dinner
Or have a lunch just two of us
In Stainless steel
In aluminum
Or in copper
With bronze handle
Or stainless steel
I mix the forms
I mix the materials
I mix the colors
I mix the flavours

And I choose the Minis !



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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6531-09	9 I 3,5	4,5 I 1,7	0,3 I 0,4

Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*
6518-09	9 I 3,5

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6501-10	9 I 3,5	4,5 I 1,7	0,3 I 0,4

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6501-09	9 I 3,5	4,5 I 1,7	0,3 I 0,4

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*
4301-10	11,5 I 4,5	7 I 2,7

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*
6513-12	12 I 4,8	2,5 I 0,9

Sauteuse évasée Ø 9 sans couvercle
Splayed saute pan *without lid*
Konische Sauteuse *ohne Deckel*

code *item*	diam. *cm / in*
6523-09	9 I 3,5

Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*
6518-09	9 I 3,5

Casserolette avec bec verseur Ø 5
Saucepan with pouring edge
Kleine Kasserolle mit schnabel

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6510-05	5 I 2	5 I 2	0,05 I 0,05

Casserolette Ø 7
Small saucepan
Kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6510-07	7 I 2,75	5 I 2	0,15 I 0,15

Plat à sauter Ø 7
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6511-07	7 I 2,75	4 I 1,57	0,1 I 0,2

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6130-09	9 I 3,5	4,5 I 1,7	0,3 I 0,4

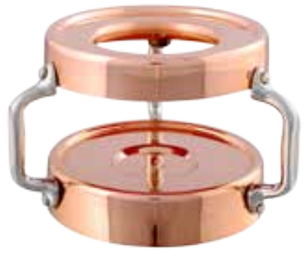
Casserolette avec couvercle
Small saucepan *with lid*
Kleine Kasserolle *mit Deckel*

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6101-10	9 I 3,5	4,5 I 1,7	0,3 I 0,4

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6101-09	9 I 3,5	4,5 I 1,7	0,3 I 0,4

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



code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*
4301-12	12 I 4,5	7 I 2,7

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*
6113-12	12 I 4,8	2,5 I 0,9

Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*
6118-09	9 I 3,5

Casserolette avec bec verseur Ø 5
Saucepan with pouring edge
Kleine Kasserolle mit schnabel

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6101-05	5 I 2	5 I 2	0,05 I 0,05

Casserolette Ø 7
Small saucepan
Kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
6101-07	7 I 2,75	5 I 2	0,2 I 0,2

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5131-09	9 | 3,5	4,5 | 1,7	0,3 | 0,4

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5101-10	9 | 3,5	4,5 | 1,7	0,3 | 0,4

Casserolette Ø 9
Small saucepan
Kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5101-09	9 | 3,5	4,5 | 1,7	0,3 | 0,4

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*
5113-12	12 | 4,8	2,5 | 0,9

Sauteuse évasée Ø 9
Splayed saute pan
Konische Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*
5130-05	9 | 3,5

Plat à sauter Ø 7
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5111-07	7 | 2,75	4 | 1,57	0,1 | 0,1

Plat à sauter Ø 9
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5111-09	9 | 3,5	4 | 1,57	0,25 | 0,2

Casserolette avec bec verseur Ø 5
Saucepan with pouring edge
Kleine Kasserolle mit schnabel

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5101-05	5 | 2	5 | 2	0,05 | 0,05

Casserolette Ø 7
Small saucepan
Kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5110-07	7 | 2,75	5 | 2	0,15 | 0,15

Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*
5118-09	9 | 3,5

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code *item*	dimensions *cm / in*		with handles *cm / in*		height *cm / in*	
6109-14	14 x 10	5,5 x 3,9	18 x 10	7 x 3,9	4,7	1,8
6109-18	18 x 14	7,08 x 3,9	28 x 14	11 x 3,9	4,7	1,8

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6133-13	12	4,8	4,5	1,7	0,3	0,4

Beurrier porcelaine avec couvercle cuivre
Porcelain butter dish *with copper lid*
Butterdose aus Porzellan *mit Deckel aus Kupfer*

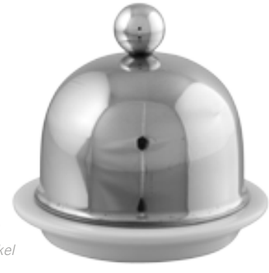
code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
4260-00	9,1	3,5	8	3,1	0,04	0,04

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code *item*	dimensions *cm / in*		with handles *cm / in*		height *cm / in*	
5117-14	14 x 10	5,5 x 3,9	18 x 10	7 x 3,9	4,7	1,8
5117-18	18 x 14	7,08 x 3,9	28 x 14	11 x 3,9	4,7	1,8

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
5133-13	12	4,8	4,5	1,7	0,3	0,4



Beurrier porcelaine avec couvercle inox
Porcelain butter dish *with stainless steel lid*
Butterdose aus Porzellan *mit Edelstahl Deckel*

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
4260-01	9,1	3,5	8	3,1	0,04	0,04

M'STONE^3
COLLECTION

ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

ALUMINIUM INDUCTION
INDUCTION ALUMINIUM
INDUKTION ALUMINIUM

gas · electric · halogen · induction · oven

Aluminium anodisé noir.
Bord droit.
Fond tous feux + induction.
Fixation par rivets inox forte section.
Conductibilité rapide et uniforme.
Tous feux + induction.
Fond induction intégré.
Aluminium anodisé noir extérieur.
Revêtement eclipse.

Revêtement constitué de trois couches successives:
- Excellente propriétés anti-adhérentes.
- Excellente longévite (70000 passages minimum
- Excellente résistance à l'abrasion et aux chocs
Petit rappel: Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants doit être traité avec soin - Pas de surchauffe de la poêle, pas d'ustensiles métalliques.

Black anodized aluminium.
Straight edge.
Extra thick ground based for induction.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.
Rapid, uniform heat conduction and distribution.
Suitable for induction.
Integrated induction bottom.
Black anodized aluminium.
Non stick eclipse coating.

Coating made of 3 layers :
- Excellent non-stick properties
- Long life (70.000 passages)
- Excellent resistance to abrasion and shock
Reminder: A non-stick coating, even with higher performance, needs to be used carefully – No overheating of the frypan, no metal utensils to be used.

Schwarz-eloxiertes Aluminium.
Gerade Kanten.
Extradicker Boden für Induktionsöfen.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.
Schnelle und einheitliche Leitfähigkeit.
Alle Feuer + induktion.
Grund Induktion, der integriert ist.
Schwarz-eloxiertes Aluminium.
Eclipse antihaft.

Beschichtung aus drei Schichten:
- Ausgezeichnete Antihaft Vorteile
- Ausgezeichnete Langlebigkeit: 70000 Anwendungen
- Ausgezeichnete Widerstand gegen Abrieb und Schlag
Kleine Erinnerung : eine Antihaft Beschichtung , auch mit hohen Lesitung, sollte mit Sorgfalt behandelt werden – keine Uberhitzung der Pfanne, kein Metallgeschirr.

MONTURE FONTE INOX / ÉPAISSEUR 3 À 4 MM
CAST STAINLESS STEEL HANDLE / THICKNESS 3 TO 4 MM
GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL / STÄRKE 3 BIS 4 MM

Je suis l'exotisme.
Loin du tumulte et du chaos,
je suis douce et raisonnable.
Dignement tendre avec ceux qui m'accompagnent,
Princesse bronzée, au cœur de pierre
Je suis la star du light

Mon corps, noir luisant, presque doré
vole les fruits et les épices colorées
la pluie me lave et le soleil me sèche...

Dans l'obscure clarté,
je suis le soleil noir,
sur moi, tout glisse,
Je suis éclipse.

The collection M'stone2 is pure design and a pure material. Manufactured from black anodized aluminium, its straight edges, induction bottom and stamped handles made of cast stainless steel handle symbolize cookware that is modern and functional. It's new eclipse of non-stick coating give it fantastic durability and strenght, and help provide a cooking surface for those that healthy cooking needs.

ECLIPSE by Whitford
sans / without PFOA & PTFE

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
8610-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
8610-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
8610-18	18	7	10	4	2,5	2,7
8610-20	20	8	11	4,3	3,5	3,7
8610-50	16 à 20 cm / 6,3 to 8 in					
8610-51	14 à 20 cm / 5,5 to 8 in					

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
8611-24	24	9,5	8,5	3,34	3,8	4
* 8611-28	28	11	10	3,93	6,1	6,4

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

Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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

Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

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

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

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

Bassine à ragoût avec couvercle verre
Stewpan *with glass lid*
Bratentopf *mit glasdeckel*

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

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

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

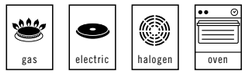
Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

La 8ème génération et ses amis à Bréville sur mer
The 8th generation and their friends at Bréville sur mer

M'HERITAGE
COLLECTIONS

CUIVRE INOX
COPPER STAINLESS STEEL
KUPFER EDELSTAHL



Cuivre, intérieur inox bilaminé.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Orgueilleuse, certainement.
Mais je l'assume.
Je ne dissoudrai pas mon ego...
Mon corps de cuivre,
Reste toujours et encore,
Le privilège de la performance !
Quant à Mon cœur inox,
Il est tout simplement
Le reflet de la modernité.
Poids lourd lorsque ma taille atteint les 2,5
Je deviens dès lors la meilleure amie des chefs.
Mais Je sais aussi me faire plus légère
Quand ma silhouette se fait 1,5.
Mes parures peuvent être de bronze, d'inox ou de fonte...
Et oui...
Tout me va.

The collection M'heritage is a combination of two (2) powerful and traditional materials, copper and stainless steel. This blend of materials energizes the pleasure of cooking. The copper allows for unsurpassed heat conductivity and control, and the stainless steel interior is ideal for all daily cooking needs. The various handle options, cast iron, bronze or cast stainless steel, gives each range an aesthetic difference that meets the style for each cook. The M'heritage collection represents the total experience and heritage of Mauviel 1830, and is used by professionals and household cooks throughout the world.

ESSAYEZ-MOI!
TRY ME!

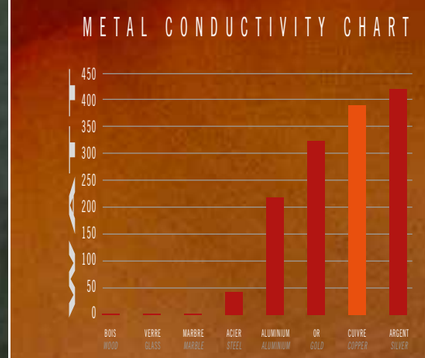
M'HERITAGE
COLLECTION

TECHNOLOGIE

Conductibilité de la chaleur très rapide et uniforme.
Très bonne résistance à la corrosion.
Durable. / Pas de rétamage.

Very rapid and uniform heat conduction.
Good corrosion resistance.
Durable. / No retinning.

Leitfähigkeit der sehr schnellen und einheitlichen Hitze.
gute Korrosionsfestigkeit.
Dauerhaft. / Kein retinning.



Couche 1 / layer 1 / Schicht 1

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

10%

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

18/10 Edelstahl-Innenseite
Eine Kochoberfläche, leicht zu reinigen

Couche 2 / layer 2 / Schicht 2

Extérieur cuivre :
• facilité d'entretien

90%

Copper exterior :
• easy to clean

Äußerlicher Kupfer
• Unterhaltung leicht

CUIVRE

INOX
COPPER STAINLESS STEEL
KUPFER EDELSTAHL

gas · electric · halogen · oven

MONTURE FONTE / ÉPAISSEUR 2,5 MM
CAST IRON HANDLE / THICKNESS 2,5 MM
GRIFF AUS GUSSEISEN / STÄRKE 2,5 MM

Cuivre intérieur inox bilaminé.
Bord droit.
Facilité d'entretien.
Pas de rétamage.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Straight edge.
Easy to clean.
No retinning.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Gerade Kanten.
Leicht zu reinigen.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Couvercle
Lid
Deckel

code *item*	diam. *cm / in*	
6508-12	12	4,8
6508-14	14	5,5
6508-16	16	6,3
6508-18	18	7
6508-20	20	8
6508-24	24	9,5
6508-28	28	11

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6501-12	12	4,8	7	2,7	0,8	0,8
6501-14	14	5,5	8	3,1	1,1	1,2
6501-16	16	6,3	9	3,5	1,7	1,9
6501-18	18	7	10	3,9	2,5	2,6
6501-20	20	8	11	4,3	3,1	3,3
6501-24	24	9,5	13	5,1	5,7	6,1
6501-28	28	11	15	5,9	8,6	9,1

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		*litre / qt*	
6502-16	16	6,3	5	1,9	0,9	1
6502-20	20	8	6	2,4	1,8	1,9
6502-24	24	9,5	7	2,75	3,1	3,2
6502-28	28	11	8	3,15	4,9	5,2

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

item	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6503-16	16	6,3	6,5	2,5	1,1	1,2
6503-20	20	8	8	3,15	1,9	2,1
6503-24	24	9,5	9	3,5	3,4	3,7

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*	
6504-22	22	8,6	3,5	1,3
6504-26	26	10,2	4	1,57
6504-30	30	11,8	4,5	1,7

Évasée bombée épaisseur 1,5 mm
Curved splayed saute pan *thickness 1,5 mm*
Bauchige konische sauteuse *Stärke 1,5 mm*

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6412-16	16	6,3	6	2,4	1,1	1,2
6412-20	20	8	7	2,75	1,8	1,9
6412-24	24	9,5	8	3,15	3,1	3,3

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6506-02	24	9,5	7	2,75	3	3,2
6506-03	28	11	8	3,15	4,7	5

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6505-02	24	9,5	13,5	5,3	5,7	6,1
6505-03	28	11	14,5	5,7	8	8,5

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

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

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

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

Tuile à crêpes épaisseur 1,5mm
Crepes pan *thickness 1,5mm*
Crepe Pfanne *Stärke 1,5mm*

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*	
6420-30	30	11,8	2,5	0,9

Chef Kouroch Ariani et l'équipe,
Restaurant a La Duchesse Anne, Saint-Malo.

Plaque à rôtir anses fonte
Rectangular roasting pan *with cast iron handles*
Rechteckige Bratreine *mit fonte Griffen*

code *item*	dimensions *cm / in*		with handles *cm / in*		height *cm / in*	
6509-30	30 x 22	11,8 x 8,6	38 x 23	15 x 9	6	2,3
6018-35*	35 x 25	13,5 x 9,8	41 x 26	16,1 x 10,2	7	2,75
6018-41*	40 x 30	15,7 x 12	46 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34

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

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

CUIVRE

INOX
COPPER STAINLESS STEEL
KUPFER EDELSTAHL

gas | electric | halogen | oven

MONTURE FONTE INOX /
ÉPAISSEUR 1,5 MM
CAST STAINLESS STEEL HANDLE /
THICKNESS 1,5 MM
GRIFF AUS GEGOSSENEM EDELSTAHL /
STÄRKE 1,5 MM

Cuivre intérieur inox bilaminé.
Facilité d'entretien, pas de rétamage.
Bord droit.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Easy to clean, no retinning.
Straight edge.
Polished outside.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Gerade Kanten.
Leicht zu reinigen.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

M'150S
COLLECTION

Casserole
Saucepan
Kasserolle

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

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse

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

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

code *item*	diam. *cm*	*in*
6137-35	35	13,7

height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
5	1,9	3,8	4

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

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel* code *item*	*avec couvercle cuivre* *with copper lid* *mit Kupferdeckel* code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6130-75	6130-25	24	9,5	7	2,75	3	3,2
6130-79	6130-29	28	11	8	3,15	5,1	5,4

Bassine à ragoût / ***Stewpan*** / *Bratentopf*

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel* code *item*	*avec couvercle cuivre* *with copper lid* *mit Kupferdeckel* code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6131-75	6131-25	24	9,5	13,5	5,3	6,1	6,4

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

avec couvercle verre *with glass lid* *mit glasdeckel* code *item*	*avec couvercle cuivre* *with copper lid* *mit Kupferdeckel* code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6132-75	6132-25	24	9,5	24	9,5	11	11,7

Sauteuse évasée Ø 12 avec couvercle
Splayed saute pan *with lid*
Konische Sauteuse *mit Deckel*

code *item*	diam. *cm / in*		
6103-12	12	4,8	

Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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

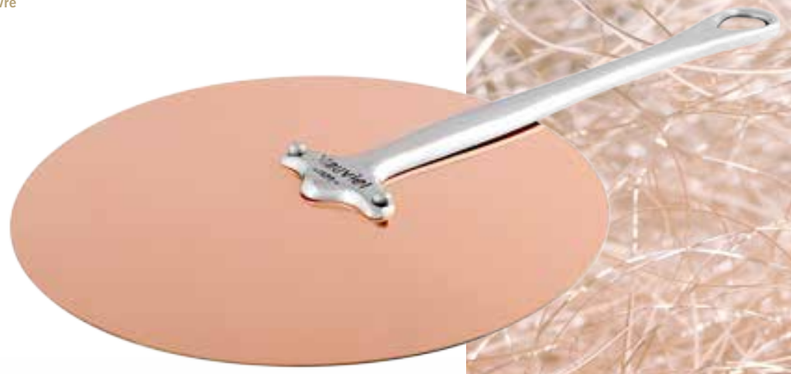
Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

Couvercle universel en cuivre
Universal copper lid
Vielseitiges Deckel

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

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

Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz

code *item*	diam. *cm / in*
5221-20	20 | 8

Pour casserole
To saucepan
Für kasserolle

5221-24	24 | 9,5

Pour bassine à ragoût
To stewpan
Für bratentopf

Insert Pasta
Insert Pasta

code *item*	diam. *cm / in*
5222-24	24 | 9,5

Pour bassine à ragoût Ø 24
To stewpan Ø 24
Für bratentopf
Para puchero

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

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

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

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

Couvercle
Lid
Deckel

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

Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas

code *item*	diam. *cm / in*
5318-14	14 | 5,5
5318-16	16 | 6,3
5318-18	18 | 7
5318-20	20 | 8
5318-24	24 | 9,5
5318-26	26 | 10,2
5318-28	28 | 11
5318-30	30 | 11,8
5318-32	32 | 12,5

2 EN 1

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

code *item*	diam. *cm / in*	cap. *litre / qt*
6106-18	18 | 7	2,5 | 2,7
2719-02	lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionnal fourchs	
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

CUIVRE

M'150b COLLECTION

INOX

COPPER STAINLESS STEEL

KUPFER EDELSTAHL

gas | electric | halogen | oven

MONTURE BRONZE /
ÉPAISSEUR 1,2 À 2 MM
BRONZE HANDLE /
THICKNESS 1,2 TO 2 MM
GRIFF AUS BRONZE /
STÄRKE 1.2 BIS 2 MM

Cuivre intérieur inox bilaminé.
Bord droit, extérieur poli.
Pas de rétamage.
Fixation par rivets inox de forte section..

Copper stainless steel inside.
Straight edge, polished outside.
No retinning.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Gerade Kanten.
Leicht zu reinigen.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Couvercle
Lid
Deckel

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

Casserole
Saucepan
Kasserolle

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

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

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

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

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

Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

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

Wok à poignées
Wok with handles
Wok mit griffe

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
6732-32	30	11,8	6	2,3	2,7	2,9

Poêle chinoise «wok»
Wok
Wok

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

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

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

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6722-24	24	9,5	12	4,7	5,2	5,5

Casserole à poignées avec couvercle
Saucepan *with handles and lid*
Kasserolle *mit griffe and deckel*

code *item*	dimensions *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6722-12	12	4,8	7	2,55	0,7	0,8
6722-16	16	6,3	9	3,3	1,8	1,9
6722-18	18	7	10	7	2,4	2,6
6722-20	20	8	11	8	3,3	3,5

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

code *item*	dimensions *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6721-16	16	6,3	8	3,1	1	1
6721-20	20	8	9	3,5	1,8	2
6721-24	24	9,5	10	3,9	3	3,2
6721-26	26	10,2	11	4,3	3,7	4
6721-30	30	11,8	12,5	4,9	6,4	6,9

Légumier rond avec couvercle
Round vegetable pan *with lid*
Runde Gemüsetopf *mit Deckel*

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6738-20	20	8	7	2,7	1,9	2
6738-24	24	9,5	8	3,1	3	3,2

Plat rond
Round pan
Runder Bräter

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*	
6727-12	12	4,8	2,5	0,9
6727-16	16	6,3	3	1,1
6727-20	20	8	3	1,1
6727-22	22	8,6	3,5	1,3
6727-26	26	10,2	4	1,5
6727-32	32	12,5	4,8	1,8

Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter

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

Tuile à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

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

Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konishe sauteuse

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

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

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

Porcelaine
Porcelain
Porzellan

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

Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter

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

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

CUIVRE

INOX
COPPER STAINLESS STEEL
KUPFER EDELSTAHL

gas | electric | halogen | oven

MONTURE FONTE / ÉPAISSEUR 1,5 MM
CAST IRON HANDLE / THICKNESS 1,5 MM
GRIFF AUS GUSSEISEN / STÄRKE 1.5 MM

Cuivre intérieur inox bilaminé.
Bord droit, extérieur poli.
Pas de rétamage.
Fixation par rivets inox de forte section.

Copper stainless steel inside.
Straight edge, polished outside.
No retinning.
Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Kupfer mit Edelstahl-Innenseite.
Gerade Kanten.
Leicht zu reinigen.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Couvercle
Lid
Deckel
Tapa

code *item*	diam. *cm / in*
6508-12	4,8
6508-14	5,5
6508-16	6,3
6508-18	7
6508-20	8
6508-24	9,5

M'150C COLLECTION

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm*	diam. *in*	height *cm*	height *in*	cap. *litre*	cap. *qt*
6410-12	12	4,8	7	2,75	0,7	0,8
6410-14	14	5,5	8	3,15	1,18	1,2
6410-16	16	6,3	9	3,5	1,7	1,9
6410-18	18	7	10	4	2,4	2,6
6410-20	20	8	11	4,3	3,2	3,4

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	diam. *in*	height *cm*	height *in*	cap. *litre*	cap. *qt*
6411-24	24	9,5	7	2,75	3	3,2
6411-28	28	11	8	3,15	5,2	5,5

Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

code *item*	diam. *cm*	diam. *in*	height *cm*	height *in*	cap. *litre*	cap. *qt*
6412-16	16	6,3	6	2,4	1,1	1,2
6412-20	20	8	7	2,75	1,8	1,9
6412-24	24	9,5	8	3,15	3,1	3,3

Poêle ronde
Round frying pan
Runde pfanne

code *item*	diam. *cm*	diam. *in*	height *cm*	height *in*
6413-22	22	8,6	3,5	1,3
6413-26	26	10,2	4,8	1,88
6413-30	30	12,5	4,9	1,9

Poêle ovale
Ovale frying pan
Ovale pfanne

code *item*	dimensions *cm / in*	height *cm / in*
6419-35	35 x 23 | 13,5 x 9,1	4,2 | 1,65

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6430-25	24	9,5	7	2,75	2,9	3,1
6430-29	28	11	8	3,15	5,4	5,7

Casserole à poignées avec couvercle
Saucepan *with handles and lid*
Kasserolle *mit griffe and deckel*

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6431-17	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
6431-19	18	7	10	4	2,5	2,7
6431-21	20	8	11	4,3	3,4	3,6

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6431-25	24	9,5	13,5	5,3	5,6	5,9

Évasée bombée à poignées avec couvercle
Curved Splayed saute pan *with handles and lid*
Bauchige kinische sauteuse *mit griffe und Deckel*

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6438-21	20	8	7	2,7	1,8	1,9
6438-25	24	9,5	8	3,1	3,1	3,3

Poêle à crêpes
Crepe pan
Crèpe pfanne

code *item*	dimensions *cm / in*		height *cm / in*	
6420-30	30	11,8	2,5	0,9

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

code *item*	diam. *cm / in*		height *cm / in*		cap. *litre / qt*	
6404-12	12	4,8	16	6,2	0,8	0,9

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige bratreine

code *item*	diam. *cm / in*		with handles *cm / in*		height *cm / in*	
6509-30	30 x 22	11,8 x 8,6	38 x 23	15 x 9	6	2,3
* 6018-35	35 x 25	13,5 x 9,8	41 x 26	16,1 x 10,2	7	2,75
* 6018-41	40 x 30	15,7 x 12	46 x 31	18,1 x 12,2	8,5	3,34

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

M'PASSION
COLLECTIONS

Victor Gilbert, 8ème génération et
Violette Carpentier-Muratore

PÂTISSERIE
PASTRY / KONDITOR

gas | electric | halogen | oven

ÉPAISSEUR 1 À 2 MM POUR
LES ARTICLES EN CUIVRE / INTÉRIEUR
étamé sauf réfs :
2191 à 2195, 4403, 4404, 4413,
4414 et 2705
et articles en aluminium ou
acier inoxydable 18/10

1 TO 2 MM THICK FOR THE COPPER
ARTICLES / TINNED INTERIOR
except for refs :
2191 to 2195, 4403, 4404, 4413,
4414 and 2705
and articles in aluminium or
18/10 stainless steel

STÄRKE 1 BIS 2 MM / BEI KUPFER-
ARTIKELN außer Artikel :
2191 bis 2195, 4403, 4404, 4413,
4414 und 2705
und Artikel aus Aluminium
oder Edelstahl 18/10

Je suis Diabolique,
si diabolique, si tentatrice,
que l'on m'a vulgairement recenseé parmi les pechés capitaux.
Je suis la Gourmandise.
Même les cœurs purs succombent à mes charmes.
car je suis celle qui met l'eau à la bouche
celle qui fait saliver et
qui donne terriblement envie
de croquer dans
une madeleine toute dodue,
un pt'it chou bien crémeux
un brownie tout craquant.
J'offre des friandises multicolores,
si appétissantes que nul ne peut y résister...
Voyez donc...
le chocolat coule dans vos yeux !

je suis la passion,
la profane des régimes
Mais ce n'est pas de ma faute !

The collection M'passion is dedicated to gourmands that enjoy preparing their deserts as much as eating them. A complete selection of products devoted to pastry cooks and chocolate specialists. Made of copper, stainless steel, silicone or non stick steel, a complete assortment of products that are used for the preparation of all pastry delicacies. The collection M'passion satisfies the cravings of all discerning patisserie-lovers wordwide.

Bassine à confiture martelée poignées bronze
Hammered jam pan *bronze handle*
Gehämmert Konfitüreschüssel

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

Bassine à blanc d'œuf avec anneau
Bowl for egg white *with ring*
Eiweisschüssel *mit Ring*

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

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

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

Poêlon à zabagliones
Zabagliones
Zambaione-Schüssel

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

Moule canelé aluminium
Aluminium ***"canelé" mold***
Aluminium ***"canelé" Form***

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

Moule canelé intérieur étamé
"Canelé" mold *tinned interior*
"Canelé" Form *Innen verzinnt*

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

Moulin à gelée en fil inox
Stainless steel jelly mill
Passiergerät, Edelstahl

code *item*	diam. *cm*	*in*
4490-01	20	11

Entonnoir à confiture cuivre
Jam funnel
Konfitüre Trichter

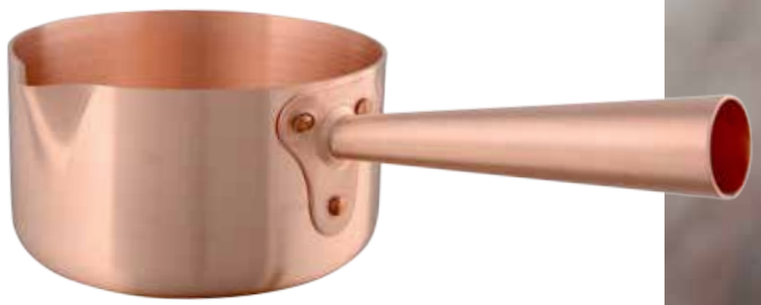
code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
4480-01	13	5,1	6	2,3

Entonnoir à confiture inox
Stainless steel jam funnel
Konfitüre Trichter - Edelstahl

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

Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf

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



Bassine à blanc d'œuf avec poignées
Bowl for egg white *with handles*
Eiweisschüssel *mit Griffe*

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

Bassine à sirop
Syrup pan
Sirupschüssel

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

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

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
4403-60	36	14,1	12	4,8	9	9,5
4404-00	40	15,7	14	5,5	13,8	14,6

Bassine à confiture martelée poignées bronze
***Hammered jam pan** bronze handle*
Gehämmert Konfitüreschüssel

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

Bassine à confiture lisse
Not hammered jam pan
Glatt Konfitüreschüssel

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
4412-40	24	9,5	9	3,5	2,5	2,6
4413-00	30	11,8	10	4	5,9	6,3
4413-50	36	14,1	12	4,8	9,5	10
4414-00	40	15,7	14	5,5	11,8	12,5

Existe aussi en monture Bronze
Also available with bronze handle

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
2113-30	30	11,8	10	4	5,9	6,3
2111-36	36	14,1	12	4,8	9	9,5

Modèles de présentation, moules vendus sans le plat / ***Tatin tart sold without the plate.***

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

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

Moule tatin inox
***"Tatin" tart** steel*
***Apfelkuchenform "tatin"** edelstahl*

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

Moule tatin intérieur étamé
***"Tatin" tart** with tin inside*
***Apfelkuchenform "tatin"** mit verzinnter*

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

Bassine à confiture inox
Stainless steel jam pan
Edelstahl Konfitüreschüssel

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

M'PASSION
COLLECTION

MOULE ACIER
BLACK STEEL MOLD
FORM STAHL

gas · electric · halogen · induction · oven

Excellente anti-adhérence.
Très bonne résistance à l'abrasion.
Longévité du revêtement.

Excellent non-stick.
Very good abrasion resistance.
Long life.

Nichthaftend.
Abnutzungsfrei.
Hohe Lebensdauer

SANS PFOA
without PFOA

TÔLE D'ACIER REVÊTEMENT INTÉRIEUR-EXTÉRIEUR ANTI-ADHÉSIF
NON-STICK STEEL INSIDE AND OUTSIDE
ANTI-HAFTBESCHICHTETER STAHL INNEN-ÄUSSERLICHEN

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 lining inside and outside. It guarantees an excellent non-adhesion and an excellent abrasion resistance. 1 mm thickness, on the whole utensil ensures professional quality.

Moule à cake
Cake mold
Getriebene königskuchen Form

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

Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

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

Plaque ronde
Round mold
Runder Form

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

Moule à tarte
"Tart" mold
Obsttortenform

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

Moule à manqué
"Manqué" mold
"Manqué" Form

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

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

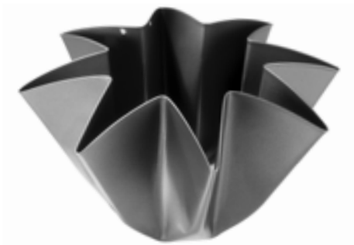
code *item*	diam. *cm / in*	
7109-24	24	9,4
7109-28	28	11
7109-30	30	11,8

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

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

Moule à Pandoro
"Pandoro" mold
"Pandoro" Form

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



Moule à gâteau haut
High cake mold
Große Pfannekuchen

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

Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form

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

Moule rond démontable
Round removable mold
Entfernbare Runder form

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

Moule à Charlotte
"Charlotte" mold
"Charlotte" Form

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

Moule à Pudding
Pudding mold
Pudding From

code *item*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
7129-15	15 I 5,9	1,5 1,5

Moule à brioche
Brioche mold
Brioche form

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

Moule à kougloff
"Kougloff" mold
"Kougloff" Form

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

Plaque à madeleines
"Madeleines" mold
"Madeleines" Form

code
item
7112-14 12 madeleines

Plaque à muffins
Muffins mold
Muffins form

code
item
7117-06 6 muffins
7117-12 12 muffins

Moule à terrine
"Terrine" mold
"Terrine" Form

code *item*	dimensions *cm / in*	height *cm / in*
7106-30	30 x 11 | 11,8 x4,3	11 | 4,3

Plaque à tartelettes
"Tartelettes" mold
"Tartelettes" Form

code
item
7114-12 12 tartelettes

Plaque à pizza rectangulaire
Rectangular pizza mold
Rechteckig pizza Form

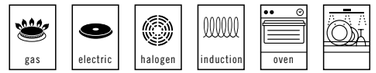
code *item*	diam. *cm / in*
7118-30	30 | 11
7118-40	40 | 15,7

Moule rectangulaire
Rectangular mold
Rechteckig Form

code *item*	dimensions *cm / in*	
7110-30	30 x 21	11,8 x8,2
7110-35	35 x 24,5	13,7 x 9,6

M'BASIC²
COLLECTION

ACIER INOXYDABLE 18/10
18/10 STAINLESS STEEL
VERSTÄRKTE, TROPFSICHERE KANTEN



MONTURE INOX TUBULAIRE
STAINLESS STEEL TUBULAR HANDLE
GRIFF AUS EDELSTAHL

Acier inoxydable 18/10.
Bord verseur renforcé.
Monture froide.
Fixation par soudure par points.
Extérieur poli.

18/10 stainless steel.
Reinforced non-drip edge.
Cold stainless steel handle.
Spot welding. Polished outside.

Verstärkte, tropfsichere Kanten.
Griff punktverschweiBt.
AuBenseite poliert.

Issue de la famille inox
J'ai plusieurs cordes à mon arc...
Je plais à tous !
Car ni orgueilleuse, ni prétentieuse,
Je suis l'efficacité et la préférée
Des grands quincaillers !
Mon atout, je vous l'avoue
C'est ma monture.
Toute ronde, toute froide,
Je m'adapte à toutes les mains.

Petit ou grand volume,
Je navigue
Du particulier au professionnel,
Basic peut –être,
Mais quand même une Mauviel !

Rapid, useful, comfortable and safe are the strengths of this collection. It's cold tubular handle will be the best friend for efficient cooking!

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5920-25	24 I 9,5	7,6 I 3	3,2 I 3,4

Nouvelle empature rivetée /
New riveted palm handle

Bassine à ragoût avec couvercle inox
Stewpan *with stainless steel lid*
Bratentopf *mit edelstahl deckel*

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5921-25	24 I 9,5	14 I 5,5	6,1 I 6,5

Nouvelle empature rivetée /
New riveted palm handle

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

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5922-21	20 | 7,8	20 | 7,8	5,2 | 5,5
5922-25	24 | 9,5	24 | 9,5	9 | 9,5

Nouvelle empature rivetée /
New riveted palm handle

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5911-24	24 I 9,5	7 I 2,75	3,2 I 3,4

Nouvelle empature rivetée /
New riveted palm handle

Nouvelle empature rivetée /
New riveted palm handle

Couvercle pour casserole et plat à sauter
Lid *for saucepan and saute pan*
Deckel *für Kasserolle und Sauteuse*

code *item*	diam. *cm / in*
5418-14	14 | 5,5
5418-16	16 | 6,3
5418-18	18 | 7
5418-20	20 | 8
5418-24	24 | 9,5
5418-28	28 | 11

Nouvelle empature rivetée /
New riveter palm handle

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm / in*	height *cm / in*	cap. *litre / qt*
5910-14	14 | 5,5	7 | 2,75	1,2 | 1,3
5910-16	16 | 6,3	7,5 | 2,9	1,8 | 1,9
5910-18	18 | 7	9 | 3,5	2,3 | 2,5
5910-20	20 | 8	10 | 3,9	3,3 | 3,5
5910-24	24 | 9,5	12 | 4,8	5,1 | 5,4

5910-50 Série de 3 casseroles /
Serie of 3 saucepans

5910-51 Série de 4 casseroles /
Serie of 4 saucepans

M'BASIC PRO COLLECTION

Chef Christopher Coutanceau,
Restaurant Christopher Coutanceau, La Rochelle.

INOX FOND RAPPORTÉ

SANDWICH BOTTOM STAINLESS STEEL

SANDWICHBODEN EDELSTAHL

gas | electric | halogen | induction | oven

MONTURE INOX / FOND THERMODIFFUSEUR
SANDWICH THERMORADIANT BOTTOM / STAINLESS STEEL HANDLE
GRIFF AUS EDELSTAHL / SANDWICHBODEN

Acier inoxydable 18/10.
Fond rapporté thermodiffuseur sandwich (inox-aluminium-inox).
Bord verseur renforcé. Monture froide.
Fixation par soudure par points.
Intérieur satiné. Extérieur satiné.

18/10 stainless steel.
Sandwich thermoradiant bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel).
Reinforced non-drip edge.
Cold stainless steel handle.
Spot welding. Satiny inside and outside.

Sandwichboden (Edelstahl – Aluminium – Edelstahl).
Verstärkte, tropfsichere Kanten.
Griff punktverschweißt.
Satinierte Innenseite und Aussenseite.

Entrez dans le monde de la cuisine professionnelle. Efficacité, rapidité, praticité, qualité, confort, sécurité sont les atouts de cette collection au fort caractère. Sa monture tubulaire froide en inox, son bord verseur renforcé et son fond thermo-diffuseur spéciale induction sont parfaits pour les professionnels.

Enter the world of the professional cooking. Efficient, rapid, useful, comfortable and safe are the strengths of this collection. It's personality conveys the strength of a company with strong professional roots. All the shapes have tubular handles that are made from cold stainless steel. Non drip edges are offered on all products, and the special bottom, which is designed for cooking on all surfaces, including induction will be perfect for professionals.

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*
5843-20	20	8	4,5	1,7
5843-24	24	9,5	5	1,9
5843-28	28	11	6	2,3
5843-32	32	12,5	6,5	2,5

Poêle ronde intérieur anti-adhésif
Round frying pan *non stick interior*
Runde Pfanne *inner-antihaft*

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*
5873-20	20	8	4,5	1,7
5873-24	24	9,5	5	1,9
5873-28	28	11	6	2,3
5873-32	32	12,5	6,5	2,5

Revêtement Eclipse ultra résistant by Withford
Ultra resistant Eclipse non stick coating by Withford

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

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5937-29	28	11	11	4,3	6,7	7
5937-33	32	12,5	12	4,8	10	10,5
5937-37	36	14,1	14	5,5	13	13,7
5937-41	40	15,7	15	5,9	19	20
5937-46	45	17,7	17	6,6	27	28
5937-51	50	19,6	20	8	39	41

Nouvelle empature rivetée /
New riveter palm handle

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

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5935-29	28	11	17	6,6	10	10,5
5935-33	32	12,5	19	7,4	15	16
5935-37	36	14,1	21	8,2	17,8	18,8
5935-41	40	15,7	25	9,8	31	32,7
5935-46	45	17,7	28	11	44	46
5935-51	50	19,6	30	11,8	58	61

Nouvelle empature rivetée /
New riveter palm handle

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

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5933-29	28	11	28	11	16,5	17,4
5933-31	30	11,8	30	11,8	21	22
5933-33	32	12,5	32	12,5	24	25
5933-37	36	14,1	36	14,1	33	34
5933-41	40	15,7	40	15,7	50	52
5933-46	45	17,7	45	17,7	72	76
5933-51	50	19,6	50	19,6	98	103

Nouvelle empature rivetée /
New riveter palm handle

Nouvelle empature rivetée /
New riveter palm handle

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5931-28	28	11	8	3,1	5	5,1
5931-32	32	12,5	11	4,3	8,5	9,2
5931-36	36	14,1	13	5	13	13,7

Nouvelle empature rivetée /
New riveter palm handle

Chef Christopher Coutanceau et l'équipe,
Restaurant Christopher Coutanceau, La Rochelle.

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
5930-28	28	11	14	5,5	8,1	8,6
5930-32	32	12,5	19	7,4	13,9	14,8
5930-36	36	14,1	22	8,6	19,3	20,4

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

code *item*	dimensions *cm*	/ *in*	with handles *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*
5417-35	35 x 25	13,5 x 9,8	39 x 25	15,7 x 12	7	2,75
5417-40	40 x 30	15,7 x 12	44 x 30	17,3 x 12	8,5	3,34

Louche monobloc
Ladle one piece
Schöpflöffel fugenlos

code *item*	diam. *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
5907-06	6,5	2,5	0,07	0,07
5907-08	8	3,1	0,12	0,12
5907-09	9	3,5	0,2	0,21
5907-10	10	3,9	0,25	0,26
5907-12	12	4,8	0,5	0,53
5907-14	14	5,5	0,75	0,8

Fourchette à viande monobloc
Meat fork *one piece*
Fleischgabel *fugenlos*

code *item*	dimensions *cm*	*in*
5913-50	50	19,6

Cuillère à arroser monobloc
Sprinkling spoon *one piece*
Anrichtlöffel *fugenlos*

code *item*	dimensions *cm*	*in*
5911-00	43	16,9

Bassine évasée induction
Induction splayed bowl
"Induction" Küchenschüssel

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

Bassine évasée
Splayed bowl
Küchenschüssel

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre*	*qt*
5946-35	35	13,7	14	5,5	9,2	9,7
5946-40	40	15,7	16	6,3	13,9	14,7
5946-45	45	17,7	17	6,6	20	21
5946-50	50	19,6	19	7,4	25	26
5946-60	60	23,6	23	9	45	47,5
5946-70	70	27,5	25	9,8	65	68

Écumoire monobloc
Skimmer *one piece*
Schaumlöffel *fugenlos*

code *item*	diam. *cm*	*in*
5908-08	8	3,1
5908-10	10	3,9
5908-12	12	4,8
5908-14	14	5,5

Couvercle
Lid
Deckel

code *item*	diam. *cm*	*in*
5939-24	24	9,5
5939-28	28	11
5939-30	30	11,8
5939-32	32	12,5
5939-36	36	14,1
5939-40	40	15,7
5939-45	45	17,7
5939-50	50	19,6

Couvercle pour casserole et plat à sauter
Lid *for saucepan and saute pan*
Deckel *für Kasserolle und Sauteuse*

code *item*	diam. *cm*	*in*
5418-14	14	5,5
5418-16	16	6,3
5418-18	18	7
5418-20	20	8
5418-24	24	9,5
5418-28	28	11

Entonnoir
Funnel
Trichter

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
5925-12	12	4,8	13	5
5925-14	14	5,5	16	6,3

Passoire "Chinois"
"Chinese" colander
Spitzieb

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
5905-18	18	7	16	6,3
5905-20	20	8	18	7
5905-22	22	8,6	20	8
5905-26	26	10,2	25	9,8

Morsø Outdoor Oven FORNO
www.morsoe.com / living@morsoe.com

M'STEEL
COLLECTION

TÔLE ACIER
BLACK STEEL / SCHWARZSTAHL

gas | electric | halogen | induction | oven

Corps: Acier carbone, 100% naturel
Epaisseur: 3 mm
Finition: Bord droit
Montures: Queue feuillard gravée Mauviel 1830
Rivets: Aluminium 18/10 de forte section matés sous presse
Qualité professionnelle
Utilisation sur tous les feux dont induction
Précaution d'emploi: Culottage nécessaire

Body: Black steel, 100% natural
Thickness: 3mm
Finish: Straight edge
Handle: Steel handle engraved Mauviel 1830
Professional quality
Suitable for all cookers including induction
Warning: Season before first use

Körper: Stahlblech, 100% natural
Dicke: 3 mm
Verarbeitung: Gerade Kanten
Niete: Aluminium 18/10 , robusten und stark befestigt
Profi Qualität
Geeignet für alle Kochfelder
Vorsicht verwenden : Reinigung vor dem ersten Gebrauch

TÔLE ACIER DE FORTE ÉPAISSEUR /
ÉPAISSEUR DE 1,2 À 3MM
QUEUE FEUILLARD RIVETÉE
EXTRA THICK BLACK STEEL /
1,2 TO 3 MM THICKNESS
RIVETED STEEL HANDLE
DICKEN STAHLBLECH /
DICKE VON 1,2 MM BIS 3 MM
GRIFF AUS VERNIETET STAHL

D'accord. Je ne brille pas de mille feux,
d'accord je ne suis pas revêtue de plusieurs couches.
mais je fais partie de celles qu'on ne va pas lacher de si tot.
Brute, naturelle et vraie,
je suis faite d'acier
et je sais diablement bien griller. .

Si tu veux, Je vais t' avouer un petit secret...
Certains connaisseurs m'ont rebaptisée...
Et pour ces joyeux loulous,
Je deviens M' barbecue.

Car oui, qu'on se le dise,
je suis celle qui t'offrira la gloire,
et la reconnaissance,
avec moi, TU seras,
l'ingénieur des braises,
et des grillades de compet'.

Je te rends hommage.
A mon tour, je te rebaptise,
tu SERAS le serial griller.
Je te tutoie ?
Ca ne t'ennuie pas ?

CIRE D'ABEILLE
BEES WAX

A real back to basics ! Excellent heat conductor, steel is the material that will allow you to cook healthily and on all heat sources including induction. Ideal for searing, grilling and browning, these steel pans become naturally non-stick once seasoning!

Poêle á Blinis
Blinis round pan
Stiel Blinis Pfanne

code *item*	diam *cm / in*	height *cm / in*
3652-12	12 | 4,8	3,9 | 1,5

Plat á paella
Paella pan
Paella Bräter

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

Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse

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

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

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

Poêle à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne

code	diam		height	
item	*cm / in*		*cm / in*	
3653-20	20	8	1,5	0,6
3653-22	22	8,6	1,5	0,6
3653-24	24	9,5	1,5	0,6

Wok
Wok
Wok

code	diam	
item	*cm / in*	
3632-30	30	11,8

Conseils d'utilisation: Le culottage!
Avant de commencer il va vous falloir apprivoiser votre poêle pour qu'elle devienne totalement anti-adhérente. Pour cela, verser un filet d'huile sur tout le fond, posez sur un feu vif et laisser frisotter. Dès que l'huile fume, jetez la, essuyez avec un essuie tout sans 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 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 la 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 que je ne rouille. Après tout cela, je vous serai fidèle pendant de longues années…

Use and care : How to season steel pan
Wash the pan clean in warm soapy water and dry thoroughly, coat all internal surfaces of the pan with vegetable oil, and pour a layer of oil to a depth of about half a centimeter in the bottom of the pan. Place the pan over a medium heat and heat for about 10 minutes, until lightly smoking. Let the pan cool down, pour out the oil and wipe out the excess. Repeat steps 2 /4 twice more. Your pan is now seasoned and ready for use.

Tipps zur Verwendung : die Reinigung
Vor starten , muss die Pfanne komplett Antihaft sein. Für diese, geben Sie etwas öl auf dem Boden, legen Sie die Pfanne auf dem Feuer und lassen heizen. Sobald öl raucht, werfen Sie die weg und abwischen mit einem Küchentuch aber ohne waschen. Wiederholen Sie mehrmals das Prozess , so dass der Innen gut geschützt wird. Immer warmen, bevor Sie das Fett legen. Für die Wartung, waschen Sie nicht mit Spüllmittel, lassen Sie unter heißem Wasser und sorgfältig abtrocknen. Nicht entfernen die Schicht die auf dem Boden der Pfanne bildet, das ist kein Schmutz, diese wird eine dünne und starke Antihaft Schicht.Bevor Sie die Pfanne aufräumen, fett mit wenig Olivenöl um Rost zu verhindern. Dann, wird es lange dauern…

Drachmann Daybed by Trip Trap
www.triptrap.dk / info@triptrap.dk

M'PURE
COLLECTION

ALUMINIUM

EXTRA THICK ALUMINIUM

EXTRADICKES ALUMINIUM

gas | electric | halogen | oven

ÉPAISSEUR 4 À 5 MM / MONTURE FONTE OU FEUILLARD, POIGNÉES ALUMINIUM
THICKNESS 4 TO 5 MM / CAST IRON HANDLE, STEEL HANDLE OR ALUMINIUM HANDLES
STÄRKE 4 BIS 5 MM / GRIFF AUS GUSSEISEN, STAHL ODER ALUMINIUM

Aluminium pur très épais.
Intérieur anti-adhésif.
Extérieur poli.
Fixation par rivets
aluminium de forte section.

Extra thick aluminium.
Non stick interior.
Polished outside.
Fixed by sturdy aluminium rivets.

Extradickes Aluminium.
Gerade Kanten.
Außenseite poliert.
Griff mit robusten
Aluminiumnieten befestigt.

Enter the world of professional cooking. Efficient, rapid, useful, comfortable and safe are the strengths of this collection. It's personality conveys the strength of a company with strong professional roots. All the shapes have tubular handles that are made from cold stainless steel. Non drip edges are offered on all products, and the special bottom, which is designed for cooking on all surfaces, including induction will be perfect for professionals.

Moi, je suis en alu,
Et je suis la seule à pouvoir accueillir
De si grandes quantités.
Pratique,
Je suis la préférée de tous ceux,
Qui, comme dirait l'autre,
«Préfèrent manger à la cantine
Avec les copains et les copines»

Allez ! finis ton assiette

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine

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

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

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

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
9851-20	20	8	4	1,5
9851-24	24	9,5	4	1,5
9851-28	28	11	4,5	1,7
9851-32	32	12,5	5	1,9
9851-36	36	14,1	5	1,9
9851-40	40	15,7	6	2,4

Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne

code *item*	dimensions *cm / in*	height *cm*	*in*
9853-35		4,5	1,7
9853-40		5,5	2,1

Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
9860-26	26	10,2	2,5	0,9
9860-30	30	11,8	2,5	0,9

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre / qt*	
9852-24	24	9,5	7	2,75	3,25	3,4
9852-28	28	11	7,5	2,9	4,6	4,9

Poêle à blinis
Blinis frying pan
Blinis Pfanne

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*
9854-12	12	4,8	2	0,78

Plaque pâtissière bords pincés
Cake tray *oblique edges*
Kuchenblech *schräg Kanten*

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

Poêle ronde queue feuillard
Round frying pan *steel handle*
Runde Pfanne

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

Poêle ovale queue feuillard
Oval frying pan *steel handle*
Ovale Pfanne

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

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

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

Plat à paella
Paella pan
Paella Bräter

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

Chef Frédéric Sébilleau,
Restaurant Le Moulin de Rosmadec, Pont-Aven

M'PURE
COLLECTION

ALUMINIUM

EXTRA THICK ALUMINIUM

EXTRADICKES ALUMINIUM

gas · electric · halogen · oven

ÉPAISSEUR 3 À 6 MM /MONTURE FONTE OU POIGNÉES ALUMINIUM
THICKNESS 3 TO 6 MM / CAST IRON HANDLE OR ALUMINIUM HANDLES
STÄRKE 3 BIS 6 MM / GRIFF AUS GUSSEISEN ODER ALUMINIUM

Aluminium pur très épais.
Excellente conductibilité.
Fixation par rivets aluminium de forte section.

Extra thick aluminium.
High conductibility.
Fixed by sturby aluminium rivets.

Extradickes Aluminium.
Hohe Wärmeleitfähigkeit.
Griff mit robusten Aluminiumnieten befestigt.

Entrez dans le monde de la cuisine professionnelle. Efficacité, rapidité, praticité, qualité, confort, sécurité sont les atouts de cette collection au fort caractère. Sa monture tubulaire froide en inox, son bord verseur renforcé et son fond thermo-diffuseur spéciale induction sont parfaits pour les professionnels.

Enter the world of the professional cooking. Efficient, rapid, useful, comfortable and safe are the strengths of this collection. It's personality conveys the strength of a company with strong professional roots. All the shapes have tubular handles that are made from cold stainless steel. Non drip edges are offered on all products, and the special bottom, which is designed for cooking on all surfaces, including induction will be perfect for professionals.

Casserole
Saucepan
Kasserolle

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
1101-12	12	4,8	7	2,75	0,7	0,8
1101-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
1101-16	16	6,3	9	3,5	1,7	1,9
1101-18	18	7	10	4	2,5	2,6
1101-20	20	8	11	8	3,3	3,5
1101-24	24	9,5	13	9,5	5,5	5,9
1101-28	28	11	15	11	9,1	9,7

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
1127-24	24	9,5	4	1,5	1,5	1,6
1127-28	28	11	4,5	1,7	1,9	2
1127-32	32	12,5	5	1,9	3,2	3,4
1127-36	36	14,1	5	1,9	4,2	4,4
1127-40	40	15,7	6	2,4	6	6,4

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

code *item*	dimensions *cm*	*in*	with handles *cm*	*in*	height *cm*	*in*
1113-35	35 x 25	13,5 x 9,8	39 x 26	15,3 x 10,2	7	2,75
1113-40	40 x 30	15,7 x 11,8	44 x 31	17,3 x 12,2	8	3,15
1113-45	45 x 35	17,7 x 13,5	49 x 36	19,2 x 14	8	3,15
1113-50	50 x 40	19,6 x 15,7	54 x 41	21,2 x 16	9	3,5
1113-55	55 x 40	21,6 x 15,7	59 x 41	23,2 x 16	9	3,5
1113-60	60 x 45	23,6 x 17,7	64 x 46	25 x 18,1	10	4

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

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

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

code *item*	dimensions *cm*	*in*	with handles *cm*	*in*	height *cm*	*in*
1113-00	35 x 25	13,5 x 9,8	38 x 26	14,9 x 10,2	7	2,75
1113-01	40 x 30	15,7 x 11,8	43 x 31	17 x 12,2	8	3,15
1113-02	45 x 35	17,7 x 13,5	48 x 36	18,2 x 14	8	3,15
1113-03	50 x 40	19,6 x 15,7	53 x 41	20,8 x 16	9	3,5
1113-04	55 x 40	21,6 x 15,7	58 x 41	22,8 x 16	9	3,5
1113-05	60 x 45	23,6 x 17,7	63 x 46	24,8 x 18,1	10	4

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

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre / qt*	
1204-25	24	9,5	24	9,5	11	11,7
1204-29	28	11	28	11	17	18
1204-31	30	11,8	30	11,8	21	22,4
1204-33	32	12,5	32	12,5	25	26,6
1204-37	36	14,1	36	14,1	36	38
1204-41	40	15,7	40	15,7	50	53
1204-46	45	17,7	45	17,7	70	74
1204-51	50	19,6	50	19,6	98	104

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

code *item*	diam. *cm*	*in*	height *cm*	*in*	cap. *litre / qt*	
1208-29	28	11	10	4	6,1	6,5
1208-33	32	12,5	12	4,8	9,2	9,7
1208-37	36	14,1	13	5,1	12,1	12,8
1208-41	40	15,7	14	5,5	16,3	17,3
1208-46	45	17,7	15	5,9	22	23,3
1208-51	50	19,6	16	6,3	32	33,8

Entonnoir à boudin
Funnel
Embudo

code *item*	diam.
1685-25	18 | 7

height *cm / in*
24 | 9,5

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

code *item*	diam. *cm*	/ *in*	height *cm*	/ *in*	cap. *litre*	/ *qt*
1206-25	24	9,5	14	5,5	6	6,4
1206-29	28	11	16	6,3	9	9,6
1206-31	30	11,8	17	6,7	11	11,7
1206-33	32	12,5	18	7	14	14,9
1206-37	36	14,1	20	8	20	21
1206-41	40	15,7	22	8,6	27	28,8
1206-46	45	17,7	24	9,5	36	38
1206-51	50	19,6	27	10,6	53	56,5

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

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

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

code *item*	diam.		height *cm*	/ *in*	cap.	
1608-32	32	12,5	6	2,3	4,3	4,6
1608-36	36	14,1	6	2,3	5,5	5,8
1608-40	40	15,7	6	2,3	6,2	6,6
1608-45	45	17,7	7	2,7	9,4	10
1608-50	50	19,6	7,5	2,9	12	12,7

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

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

Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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

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

code *item*	dimensions *cm / in*	
1611-30	30 x 20	11,8 x 8
1611-35	35 x 25	13,7 x 8,6
1611-40	40 x 30	15,7 x 11,8
1611-45	45 x 35	17,7 x 13,7
1611-50	50 x 35	19,6 x 13,7

Plaque pâtissière bords pincés
Cake tray *oblique edges*
Kuchenblech *schräg Kanten*

code *item*	dimensions *cm / in*	
1610-40	40 x 30	15,7 x 11,8
1610-60	60 x 40	23,6 x 15,7
1610-53	53 x 32,5	20,5 x 12,5

Plaque de manutention
Handling tray
Fleischblech

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

Couvercle
Lid
Deckel

code *item*	diam. *cm / in*	
1109-24	24	9,5
1109-28	28	11
1109-30	30	11,8
1109-32	32	12,5
1109-36	36	14,1
1109-40	40	15,7
1109-45	45	17,7
1109-50	50	19,6

M'PLUS
LES INDISPENSABLES

LES INDISPENSABLES
ACCESSORIES / ZUBEHÖR

Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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

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

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

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

code *item*	diam. *cm / in*
5904-35	32 | 12,5

Caisse Bois
Wooden Box
Holzkiste

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

Porcelaine
Porcelain
Porzellan

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

Pochon à crochet
Pochon à crochet
Pochon à crochet

code *item*	diam. *cm / in*
1627-12	12 | 4,8

Penderie cuivre manche laiton comprenant :
une tringle, une écumoire, une louche,
une fourchette à viande, une cuillère à ragoût
et une cuillère à sauce.
Copper support brass handle / 6 pieces
Kupferservice / 6 Teilig

code
item
2705-01

Louche
Ladle
Schöpflöffel

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

Écumoire
Skimmer
Schaumlöffel

code *item*	dimensions *cm / in*
2705-04	14 x 10 | 5,5 x 4

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

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

MADE BY ELIOTT

L'étonnante histoire des pots.

Il était une fois en 2013, un jeune garçon dès lors âgé de 11 ans, garant de la 8ème génération Mauviel, prénommé Eliott, vint à l'atelier durant ses vacances de Pâques… La Manufacture n'ayant déjà plus aucun secret pour lui, il se rendit dans la zone de chaudronnerie, fasciné par les différents outils et la dinanderie. Il prit donc une planche de cuivre et s'envola auprès des presses… N'ayant peur de rien, il demanda à ce qu'on lui emboutisse son trésor… Quelques instants plus tard, il décida de le marteer et…. Eurêka ! Il sortit un joyau…

		diam. *cm / in*	height *cm / in*
9999-22	Pot aluminium brossé	12 | 4,7	17 | 6,6
9999-23	Pot en cuivre brossé		
9999-24	Pot en aluminium martelé		
9999-25	Pot en cuivre martelé		

LES FABLES DE MAUVIEL 1830

Suivez les conseils du chef!

LEA FABLEBAR	La bassine à ragout / *The stewpan*
LEA FABLECASS	La casserole / *The saucepan*
LEA FABLEPAS	Le plat à sauter / *The saute pan*
LEA FABLEPOE	La poêle / *The frypan*
LEA FABLETUI	Etui avec 4 fables / *Case with 4 books*

Copperbrill
Copperbrill
Copperbrill

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

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

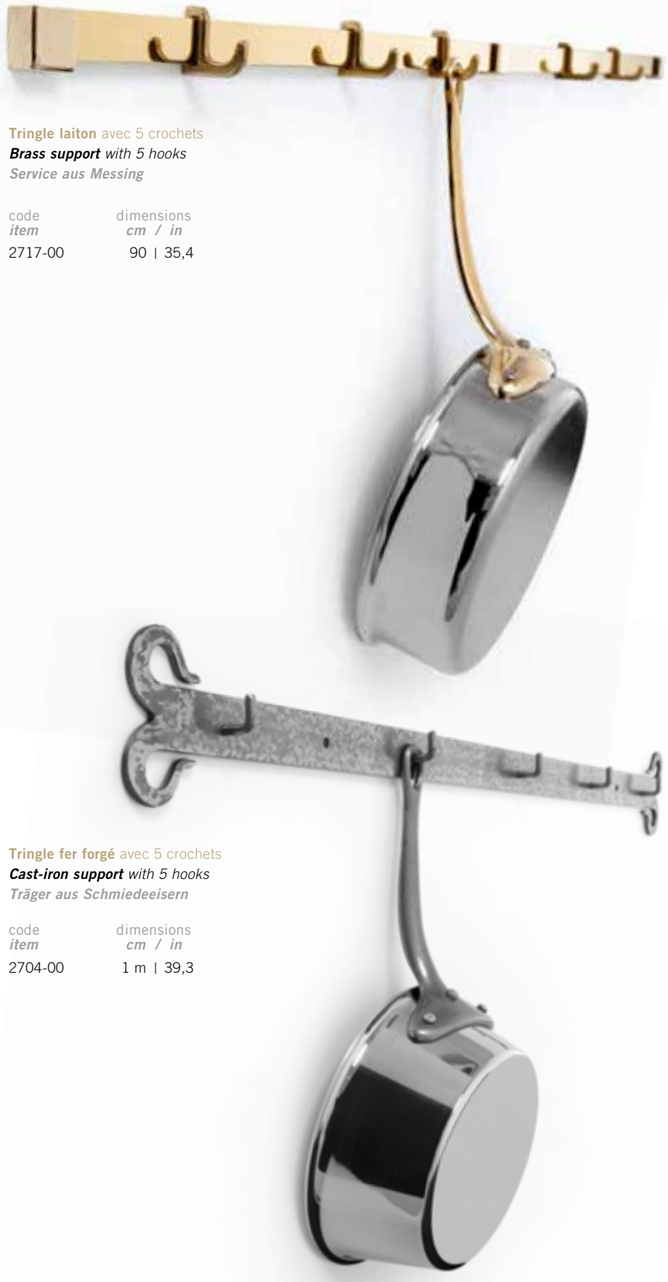
code *item*	cap. *litre / qt*
5700-02	0,15 | 0,16

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

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

Réchaud à flamber, brûleur à alcool
Heater *with alcohol burner*
Rechaud *mit Alkoholbrenner*

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



Tringle laiton avec 5 crochets
Brass support *with 5 hooks*
Service aus Messing

code *item*	dimensions *cm / in*
2717-00	90 | 35,4

Crochet inox
Stainless steel hook
Edelstahlhaken

code *item*
5980-03

Crochet laiton
Brass hook
Messinghaken

code *item*
2717-01

Tringle inox avec 3 crochets
Stainless steel support *with 3 hooks*
Service aus Messing

code *item*	dimensions *cm / in*
5980-01	60 | 23,6

Tringle inox avec 5 crochets
Stainless steel support *with 5 hooks*
Service aus Messing

code *item*	dimensions *cm / in*
5980-02	1 m | 39,3

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

T81.2746
CUP CAKE SILICONE /
CUPCAKE SPATULA

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

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

T80.9468
BLANC PUR / WHITE

T80.9451
RAYON DE SOLEIL / SUN RAY

T80.9406
ORANGE / ORANGE PEEL

T80.9413
FUSHIA / FUCHSIA

T80.9390
PIMENT / CHILI PEPPER

T80.9444
MENTHE / LIME

T80.9437
BLEU ROI / STRATUS BLUE

T80.9420
POURPRE ROYAL /
ROYAL PURPLE

T80.9475
MINUIT / MIDNIGHT

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

COPPERBRILL

ENTRETIEN DU CUIVRE

ENTRETIEN DU CUIVRE

COPPER CLEANER

KUPFERNER REINIGER

RÉSULTAT OBTENU EN 2 MINUTES !

CLEANING TIME IS 2 MINUTES !

IN DEN 2 MINUTEN ERHALTENES ERGEBNIS !

Copperbrill
Copperbrill
Copperbrill

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

easy to clean

Aldéric Ozenne,
Responsable logistique / Logistic Manager

MAUVIEL FRANCE

VILLEDIEU-LES-POÊLES

FRANCE
47 route de Caen BP 28
50800 Villedieu-Les-Poêles
TEL. +33 (0)2 33 61 00 31
FAX +33 (0)2 33 50 74 55
WWW.MAUVIEL.COM
WWW.MAUVIEL.PARIS
mauviel@mauviel.com

USA CORP.
802 Centerpoint blvd
New Castle - Delaware
USA 19720
TEL. +1 (302) 326 4803
FAX +1 (302) 326 410
WWW.MAUVIELUSA.COM
sales@mauvielusa.com

BANQUE : SOCIÉTÉ GÉNÉRALE / VILLEDIEU :
N° IBAN FR76 3000 3009 6300 0200 1868 982 / BIC-ADRESSE SWIFT : SOGEFRPP
SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE AU CAPITAL DE 602 250 EUROS / R.C. COUTANCES 70 B 10
SIRET 407 050 103 00016 / CODE ACTIVITE 2599A / N° D'IDENTIFICATION FR 55407050103

2015 © Photo and graphic design by Helga A´ and Arthur A´ / OUI CHEF Magazine