



**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 où 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.*

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, Elliott & Michelle



Valérie Le Guern Gilbert et Gérard Mauviel  
(6ème génération) dans l'atelier  
*Valérie Le Guern Gilbert and Gérard Mauviel  
(6th generation) 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), Elliott (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.), Elliott (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



## 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 innovated 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 company in the world able to work so many materials which pushed it to the rank of the Excellence.





12

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.*

*Candidates 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.*

13

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



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.

14



SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK  
[facebook.com/mauviel1830](https://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

15



# 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!



COPPER

BLACK STEEL

INOX

ALUMINUM

## 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 brûlant 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 particularly 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



20

## 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<sup>3</sup>  
*ALUMINIUM INDUCTION*
- 78 M'HÉRITAGE  
*CUIVRE INOX*
- 104 M'PASSION  
*PÂTISSERIE*
- 120 M'BASIC<sup>2</sup>  
*ACIER INOXYDABLE*
- 124 M'BASIC PRO  
*INOX FOND RAPPORTÉ*
- 130 M'STEEL  
*TÔLE ACIER*
- 134 M'PURE  
*ALUMINIUM*
- 148 LES INDISPENSABLES

21



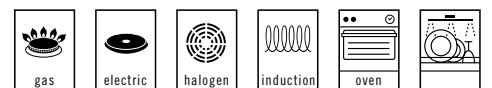
EVERYDAY, EVERYWHERE...

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

# COLLECTION CUISINE



## MODERNE BY M&A



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

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



**Casserole**  
**Saucépan**  
**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   9,5	7,6   3	3,1   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   8	7   2,75	1,8   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   9,5	13,5   5,3	5,8   6





24

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!



25



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



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

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

21  
EN

TO COOK AND SERVE

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.



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.

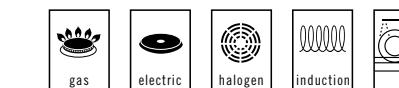
28  
**M'TRADITION**  
COLLECTION



# CUIVRE ÉTAMÉ

## COPPER TIN INSIDE

## KUPFER MIT VERZINNTER



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 traditionelle Art verzinnt, nicht mit*  
*Elektrolyse.*  
*Gerade Kanten*  
*Außenseite gehämmert und poliert.*  
*Griff mit robusten Kupfernieten befestigt.*

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



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

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 consœurs  
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

**Casserole**  
**Saucepans**  
**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**



**Bassine à ragoût avec couvercle**

**Stewpan with lid**

**Bratentopf mit Deckel**



**Marmite traiteur avec couvercle**

**Stockpot with lid**

**Hoher Kochtopf mit Deckel**



**Couvercle étamé poignée bronze**

**Lid bronze handle with tin**

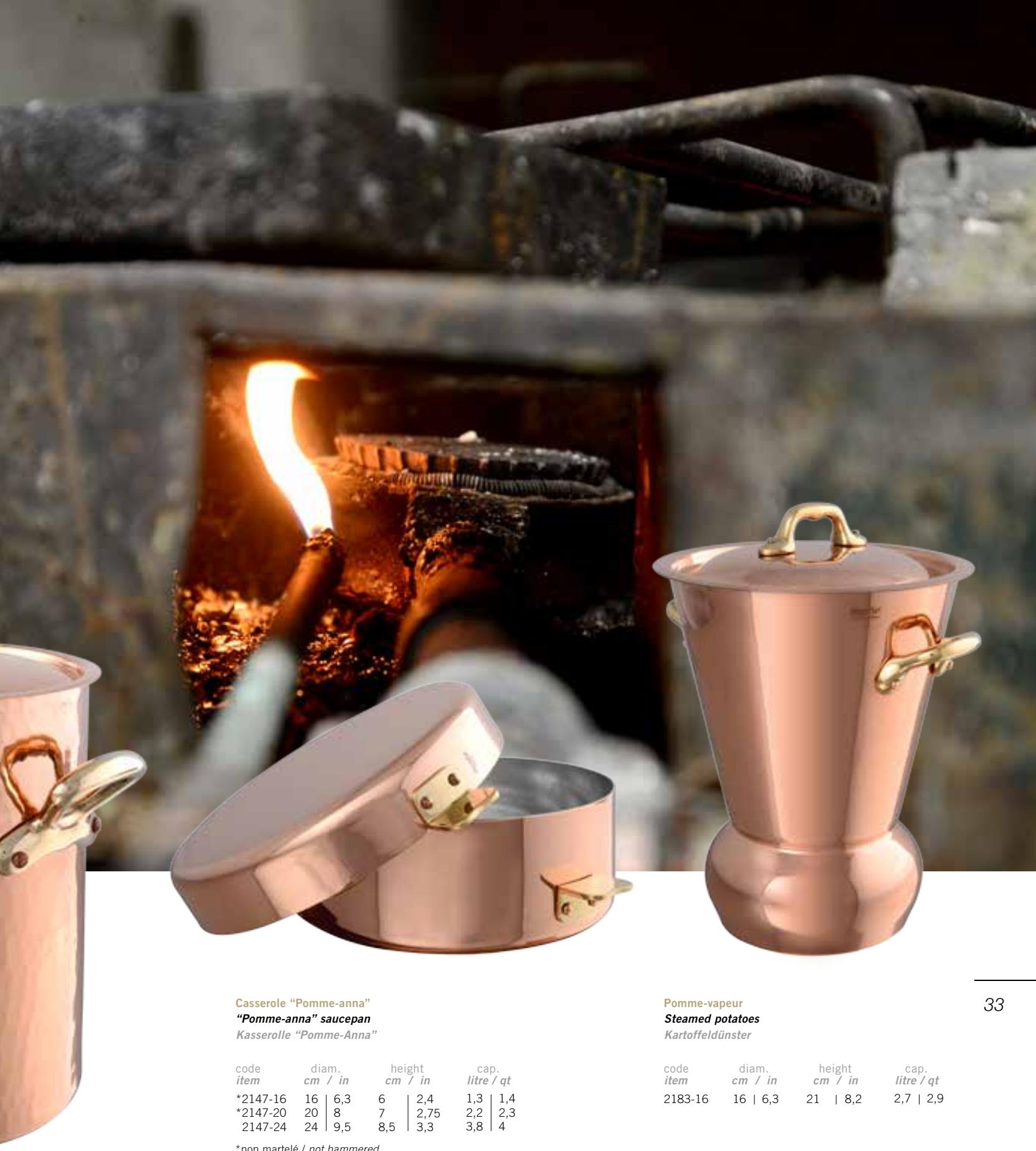
**Deckel bronze Griff verzinnt**

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

**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

\* non martelé / not hammered



**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 rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand

34

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



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

Alléno Paris – Carré des Champs-Elysées



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

35

**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



**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

**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)		



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 Gérard 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





38  
**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 à 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.*



**Seau à glace**  
**Ice bucket**  
**Eimer in eis**

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



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

**Seau à vin**  
**Wine bucket**  
**Eimer in wein**

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

cap.  
bouteille / bottle  
1



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

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

cap.  
bouteille / bottle  
1



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

code item dimensions height  
item cm / in 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.  
item cm / in  
\*2702-40 40 | 15,7

cap.  
bouteille / bottle  
6

\*non martelé / not hammered



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

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

cap.  
bouteille / bottle  
1

**Seau à glace**  
**Ice bucket**  
**Eimer in eis**

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

# 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.*

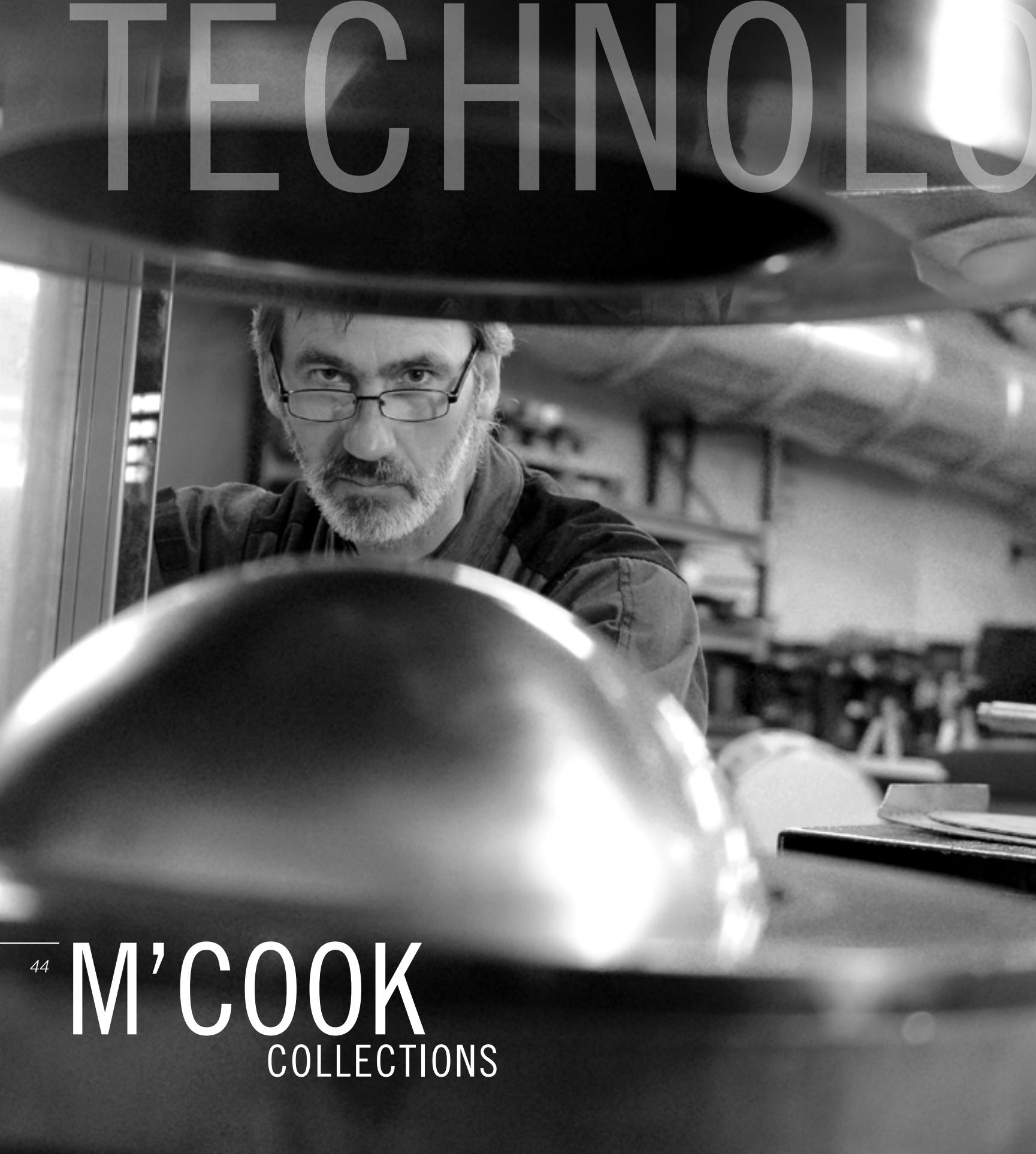


ESSAYEZ-MOI!  
TRY ME!

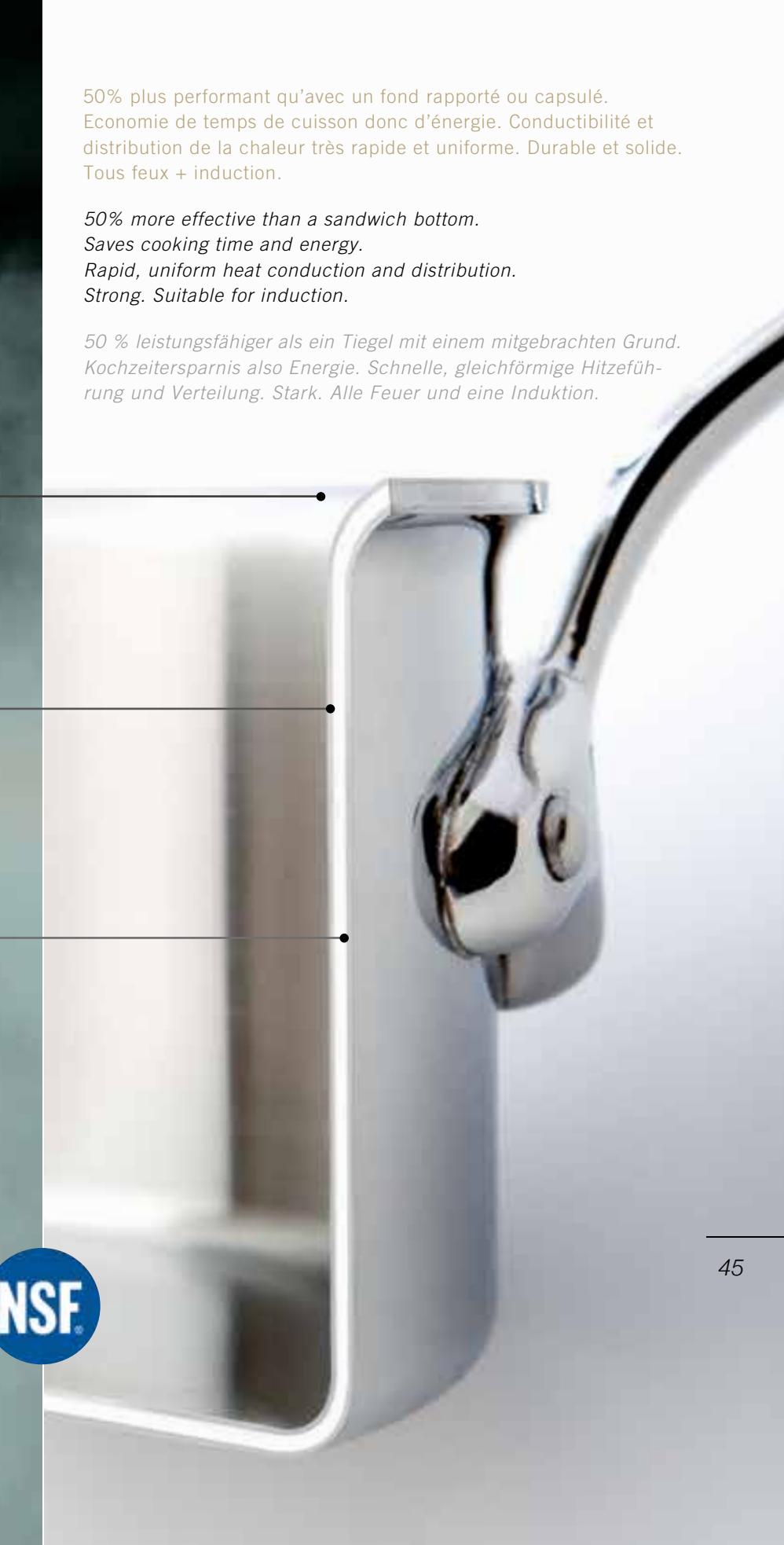
Mes précédentes consoeurs sont de vraies divas...  
A croire que Le martelage leur est monté à la tête...  
Bien sur je ne démens pas leurs qualités.  
Sans prétention aucune, je porte  
Les métamorphoses des générations.  
La modernité m'a façonnée.  
M'elite peut bien se répandre,  
nous sommes sœurs.

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.





44  
M'COOK  
COLLECTIONS



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.  
Kochzeitsparnis also Energie. Schnelle, gleichförmige Hitzeführung und Verteilung. Stark. Alle Feuer und eine Induktion.

**Casserole****Saucépan****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

**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



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  
**Sauté 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 Griffen

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 Griffen

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	height 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	avec couvercle inox with stainless steel lid mit edelstahl deckel			
code item	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 ragout / 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
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	avec couvercle inox with stainless steel lid mit edelstahl deckel			
code item	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	avec couvercle inox with stainless steel lid mit edelstahl deckel			
code item	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	Pour bassine à ragout To stewpan Für bratentopf
5222-24	24   9,5	Pour bassine à ragout To stewpan Für bratentopf



Wok

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



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



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 additional forks	
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	

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

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

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



Couvercle verre  
Glass lid  
Deckel Glas

Couvercle  
Lid  
Deckel

52

code item	diam. cm / in	code item	diam. cm / in
5318-14	14   5,5	5218-12	12   4,8
5318-16	16   6,3	5218-14	14   5,5
5318-18	18   7	5218-16	16   6,3
5318-20	20   8	5218-18	18   7
5318-24	24   9,5	5218-20	20   8
5318-26	26   10,2	5218-24	24   9,5
5318-28	28   11	5218-28	28   11
5318-30	30   11,8		
5318-32	32   12,5		

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

53

# M'COOK

COLLECTION

INOX



## MULTI-COUCHES STAINLESS STEEL MULTI-PLY MEHRLAGIGER EDELSTAHL



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  
*Saucépan*  
*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

# INOX

## 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  
Saucépan  
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  
Sauté pan  
Sautéuse

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 Sautéuse

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



Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde Pfanne

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



Sauteuse évasée  
Splayed saute pan  
Konische Sautéuse

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

60



## 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.*



61

**Casserole****Saucepans****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

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

code item	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5731-75	5731-25	24   9,5	12   4,7	5,2   5,5



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

avec couvercle verre  
with glass lid  
mit glasdeckel

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

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

Damper-Einsatz

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



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	





## CUIVRE INOX COPPER, STAINLESS STEEL KUPFER, EDELSTAHL



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

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

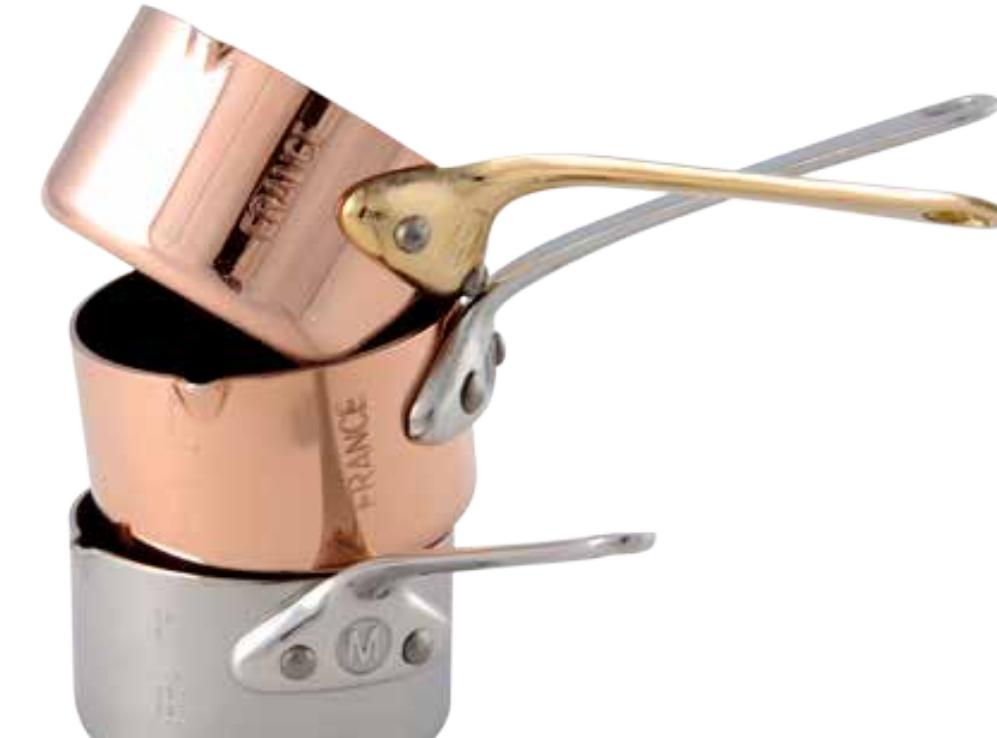
Repas de fêtes,  
Ou en tête à tête,  
En inox,  
En aluminium,  
Ou, en cuivre,  
Avec une monture bronze,  
Ou bien, une monture inox,  
Je mélange les formes,  
Je mélange les matières,  
Car, moi j'aime les couleurs,  
J'aime les saveurs,

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   3,5	4,5   1,7	0,3   0,4



**Couvercle de casserole**

**Lid for small saucepan**

**Deckel für kleine Kasserolle**

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



**Casserole avec couvercle**

**Small saucepan with lid**

**Kleine Kasserolle mit Deckel**

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



**Casserole sans couvercle**

**Small saucepan without lid**

**Kleine Kasserolle ohne Deckel**

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



**Réchaud à bougie pour casserole**

**Heater with candle for small saucepan**

**Rechaud mit Kerze für kleine Kasserolle**

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



**Poêle ronde**

**Round frying pan**

**Runde Pfanne**

code item	diam. cm / in	height cm / in
6513-12	12   4,8	2,5   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   3,5



**Couvercle de casserole**

**Lid for small saucepan**

**Deckel für kleine Kasserolle**

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



**Casserole 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   2	5   2	0,05   0,05



**Casserole Ø 7**

**Small saucepan**

**Kleine Kasserolle**

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



**Plat à sauter Ø 7**

**Saute pan**

**Sauteuse**

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6511-07	7   2,75	4   1,57	0,1   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   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
6101-10	9   3,5	4,5   1,7	0,3   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   3,5	4,5   1,7	0,3   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   4,5	7   2,7



**Poêle ronde**

**Round frying pan**

**Runde Pfanne**

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



**Couvercle de casserolette**

**Lid for small saucepan**

**Deckel für kleine Kasserolle**

code item	diam. cm / in
6118-09	9   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   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
6101-07	7   2,75	5   2	0,2   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	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5111-07	7   2,75	4   1,57	0,1   0,1	5111-09	9   3,5	4   1,57	0,25   0,2



**Plat à sauter Ø 9**

**Saute pan**

**Sauteuse**



**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	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5101-05	5   2	5   2	0,05   0,05	5110-07	7   2,75	5   2	0,15   0,15	5118-09	9   3,5		



**Casserolette Ø 7**

**Small saucepan**

**Kleine Kasserolle**



**Couvercle de casserolette**

**Lid for small saucepan**

**Deckel für kleine Kasserolle**



**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

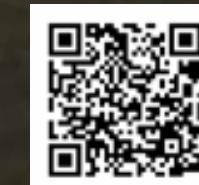
**Beurrier porcelaine avec couvercle inox**  
**Porcelain butter dish with stainless steel lid**  
**Butterdose aus Porzellan mit Edelstahl Deckel**

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<sup>3</sup> COLLECTION

ESSAYEZ-MOI!  
TRY ME!



## ALUMINIUM INDUCTION INDUCTION ALUMINIUM INDUKTION ALUMINIUM



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 longévité (70000 passages minimum)  
- Excellente résistance à l'abrasion et aux chocs  
Petit rappel: Un revêtement anti-adhérent, même des plus performants doit être traité avec soin - Pas de 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.  
Extradicke Boden für Induktionsöfen.  
Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.  
Schnelle und einheitliche Leitfähigkeit.  
Alle Feuer + induction.  
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 Überhitzung 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'obscuré 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 strength, and help provide a cooking surface for those that healthy cooking needs.



sans PFOA & PTFE  
without PFOA & PTFE



**Casserole****Saucépan****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



Bassine à ragoût avec couvercle verre

Stewpan with glass lid

Bratentopf mit glasdeckel



Marmite traiteur avec couvercle verre

Stockpot with glass lid

Hoher mit glasdeckel



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





# M'HERITAGE

COLLECTIONS

82

## 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!

83



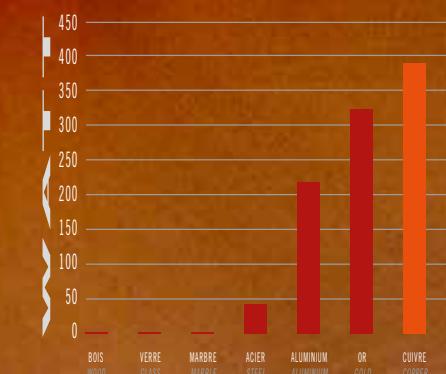
# TECHNOLOGIE

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.

METAL CONDUCTIVITY CHART



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

Außerlicher Kupfer  
• Unterhaltung leicht



# CUIVRE



M'250  
COLLECTION

INOX

COPPER STAINLESS STEEL  
KUPFER EDELSTAHL



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  
Saucepans  
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  
Sauté 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 1,5mm  
Konische Sauteuse Stärke 1,5mm

item	diam. cm / in	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 1,5mm  
Bauchige konische sauteuse Stärke 1,5mm

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



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



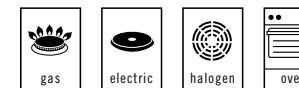
# CUIVRE



92 M'150S  
COLLECTION

INOX

COPPER STAINLESS STEEL  
KUPFER EDELSTAHL



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.

Casserole  
Saucépan  
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  
Sautéuse

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 Sautéuse

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



Poêle ronde

Round frying pan  
Runde Pfanne

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



Plat à paëlla

Paella pan  
Paella Bräter

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



Rondeau / Rondeau / Niedriger Bratentopf

avec couvercle verre  
with glass lid  
mit glasdeckel

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	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	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 bassine à ragoût Ø 24  
To stewpan Ø 24

Für bratentopf  
Für kasserolle

code item	diam. cm / in
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



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 additionall fourchs

2716-10 Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)

Cocotte ovale avec couvercle

**Oval stewpan with lid**

*Ovaler Bratentopf*

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



Bain Marie porcelaine intérieur étamé

**Bain Marie with porcelain insert tinned inside**

*Wasserbod mit porzellaneinsatz Innenseite verzinkt*

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

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



# CUIVRE

**INOX**  
**COPPER STAINLESS STEEL**  
**KUPFER EDELSTAHL**



**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**  
**Saucépan**  
**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 Griffen**

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 Griffen 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

Saucépan with handles and lid

Kasserolle mit griffen und deckel

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



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



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	cap. litre / qt
6535-30	30   11,8	2,5   0,9	



Évasée bombée  
Curved splayed saute pan  
Bauchige konische sauteuse

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



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

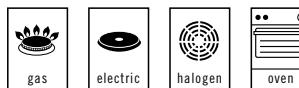
# CUIVRE

104  
M'150C  
COLLECTION



## INOX

## COPPER STAINLESS STEEL KUPFER EDELSTAHL



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

Casserole  
Saucépan  
Kasserolle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / 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  
Sauté pan  
Sautuese

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



Poêle ronde  
Round frying pan  
Runde pfanne

code item	diam. cm / in	height cm / 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  
Oval 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 und 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 Porzellaneneinsatz Innenseite verzinkt

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



# PÂTISSERIE

PASTRY / KONDITOR



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

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

Je suis Diabolique,  
si diabolique, si tentatrice,  
que l'on m'a vulgairement recensé 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't chou bien crèmeux  
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 worldwide.



# M'PASSION

COLLECTIONS

108

Victor Gilbert, 8ème génération et  
Violette Carpentier-Muratore

109



Poêlon à zabaglione  
*Zabaglione*  
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 verzinkt

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

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

Entonnoir à confiture cuivre  
*Jam funnel*  
Konfitüre Trichter

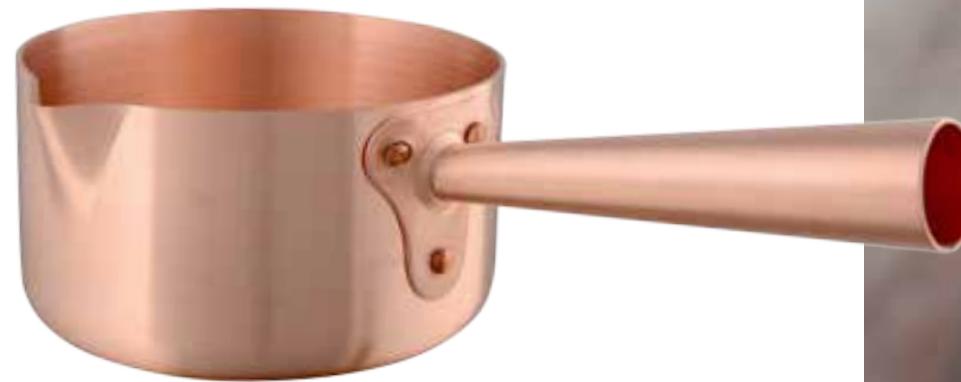
code item	diam. cm / in	height cm / in
4480-01	13   5,1	6   2,3

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



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



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

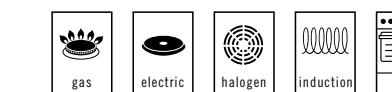
code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5245-30	30   11,8	10   4	5,9   6,3
5245-36	36   14,1	12   4,8	9,6   10,1



# M'PASSION COLLECTION

116

## MOULE ACIER BLACK STEEL MOLD FORM STAHL



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

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

Nichthaftend.  
Abnutzungsfrei.  
Hohe Lebensdauer



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



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.

117

**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**

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



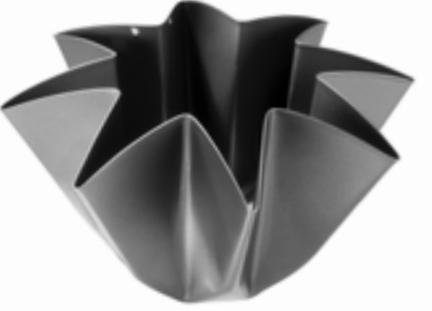
**Plaque ronde perforée à pizza**  
**Round pierced pizza mold**  
**Runde geloch Pfanne für Pizza**

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



Moule à Pandoro  
"Pandoro" mold  
"Pandoro" Form

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



Moule à gâteau haut  
High cake mold  
Große Pfannkuchen

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



Moule à savarin  
"Savarin" mold  
"Savarin" Form

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



Moule 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  
7101-18 18 | 7,1 8 | 3,14  
10 | 3,9



Moule à Pudding  
Pudding mold  
Pudding Form

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



Moule à brioche  
Brioche mold  
Brioche form

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



Moule à kougloff  
"Kougloff" mold  
"Kougloff" Form

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





124 M'BASIC<sup>2</sup>  
COLLECTION

# ACIER INOXYDABLE 18/10 18/10 STAINLESS STEEL VERSTÄRKTE, TROPSICHERE KANTEN



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.

MONTURE INOX TUBULAIRE  
STAINLESS STEEL TUBULAR HANDLE  
GRIFF AUS EDELSTAHL

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   9,5	7,6   3	3,2   3,4



*Nouvelle empature rivetée /  
New riveted palm handle*

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

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



*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*



*Nouvelle empature rivetée /  
New riveted palm handle*

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

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



*Nouvelle empature rivetée /  
New riveted palm handle*

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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
5910-14	14   5,5	7   2,75	1,2   1,3	5910-50 Série de 3 casseroles / Serie of 3 saucepans
5910-16	16   6,3	7,5   2,9	1,8   1,9	5910-51 Série de 4 casseroles / Serie of 4 saucepans
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	



# M'BASIC PRO COLLECTION

Chef Christopher Coutanceau,  
Restaurant Christopher Coutanceau, La Rochelle.

## INOX FOND RAPPORTÉ SANDWICH BOTTOM STAINLESS STEEL SANDWICHBODEN EDELSTAHL



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.

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

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

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.

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	4,3
5937-33	32	12,5	4,8
5937-37	36	14,1	5,5
5937-41	40	15,7	5,9
5937-46	45	17,7	6,6
5937-51	50	19,6	8
			6,7   7
			10   10,5
			13   13,7
			19   20
			27   28
			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	6,6
5935-33	32	12,5	7,4
5935-37	36	14,1	8,2
5935-41	40	15,7	9,8
5935-46	45	17,7	11
5935-51	50	19,6	30
			10   10,5
			15   16
			17,8   18,8
			31   32,7
			44   46
			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
5933-31	30	11,8	30
5933-33	32	12,5	32
5933-37	36	14,1	36
5933-41	40	15,7	40
5933-46	45	17,7	45
5933-51	50	19,6	50
			11   16,5
			21   22
			24   25
			33   34
			50   52
			72   76
			98   103



Nouvelle  
empature rivetée /  
New riveter  
palm handle

Nouvelle  
empature rivetée /

New riveter palm handle



Nouvelle empature rivetée /  
New riveter palm handle

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



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
5930-32	32	12,5	19
5930-36	36	14,1	22
			5,5   8,1
			7,4   13,9
			8,6   14,8
			19,3   20,4



Plaque à rôtir

Rectangular roasting pan

Rechteckige Brateneine

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
5417-40	40 x 30	15,7 x 12	44 x 30   17,3 x 12

**Louche monobloc****Ladle one piece****Schöpföffel 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

**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

**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****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****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



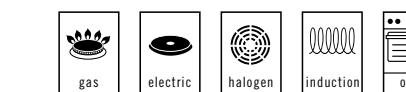
# M'STEEL COLLECTION



134



134



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

Poêle à 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 à 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

## TÔLE ACIER BLACK STEEL / SCHWARZSTAHL

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 lâcher 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 compét'.

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

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!

CIRE  
D'ABEILLE  
—  
BEES WAX



135

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

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

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

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

**Poêle à crêpes****Crepes pan****Crepe Pfanne**

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

**Wok****Wok****Wok**

code item	diam 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**

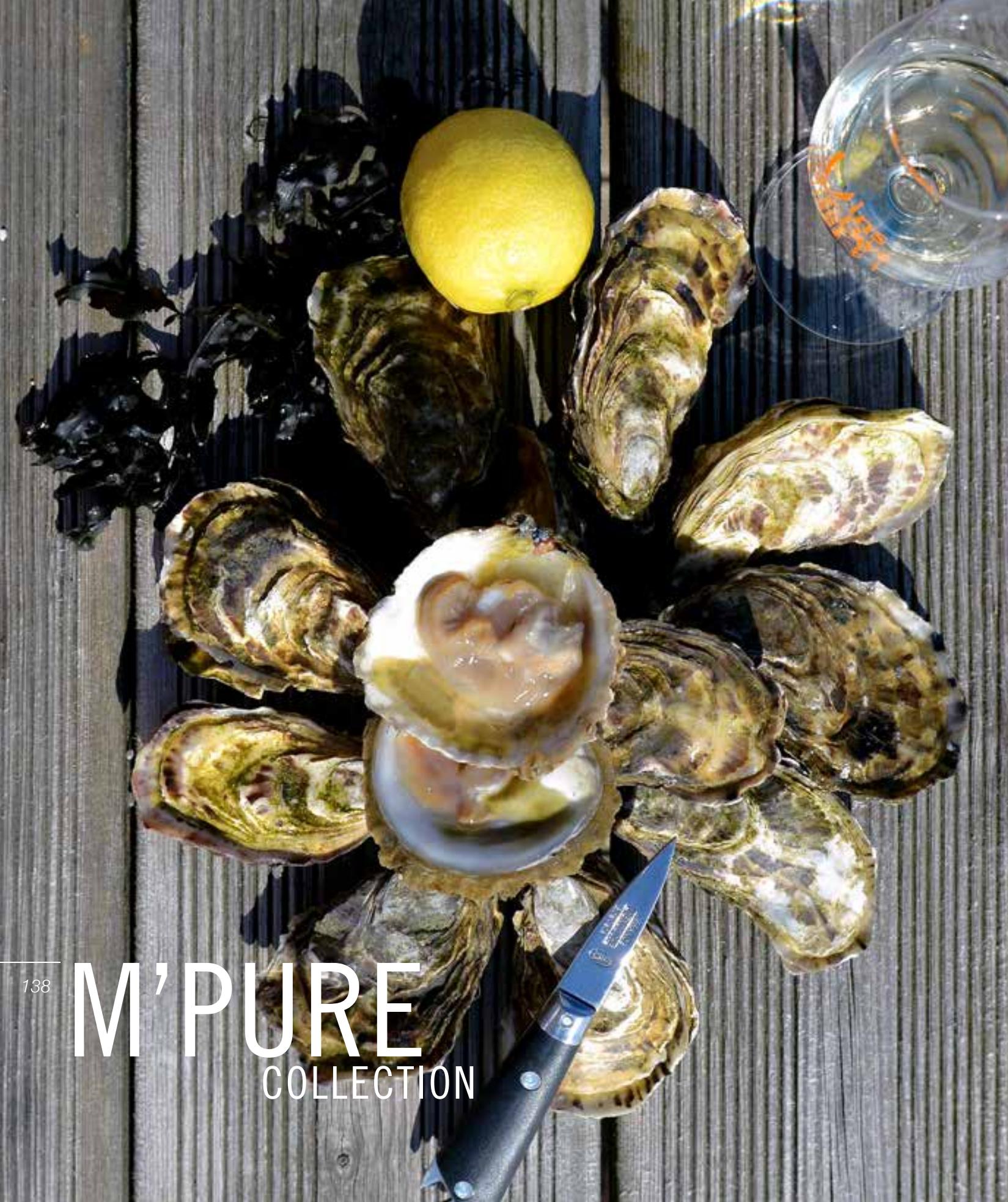
Wash the pan clean in warm soapy water and dry thoroughly, coat all internal surfaces of the pan with vegetable oil, and pour a layer of oil to a depth of about half a centimeter in the bottom of the pan. Place the pan over a medium heat and heat for about 10 minutes, until lightly smoking. Let the pan 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 wärmen, bevor Sie das Fett legen. Für die Wartung, waschen Sie nicht mit Spülmittel, 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

138

# ALUMINIUM

**EXTRA THICK ALUMINIUM**

**EXTRADICKES 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.

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

*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 Griffen**

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



139

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
---------	----------	----------



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



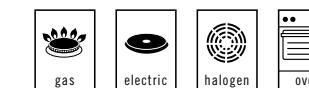
# M'PURE COLLECTION

144

## ALUMINIUM

### EXTRA THICK ALUMINIUM

### EXTRADICKES ALUMINIUM



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

*Extra thick aluminium.  
High conductivity.  
Fixed by sturdy aluminium rivets.*

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

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

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  
Saucépan  
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



145



**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 Griffen**

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



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

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



148      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. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
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



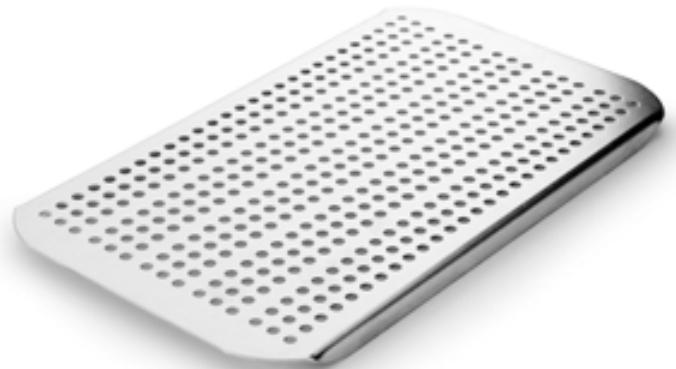
Plateau à fruits de mer avec grille  
*Seafood tray with grid*  
*Servierplatte für Meeresfrüchte mit Gitter*

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

152

# 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



153



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



Louche  
Ladle  
Schöpföffel

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 saucépan 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

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



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



## MADE BY ELIOTT

L'étonnante histoire des pots.

Il était une fois en 2013, un jeune garçon dès lors âgé de 11 ans, garçon 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 marteler et.... Eurêka ! Il sortit un joyau...

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

## LES FABLES DE MAUVIEL 1830

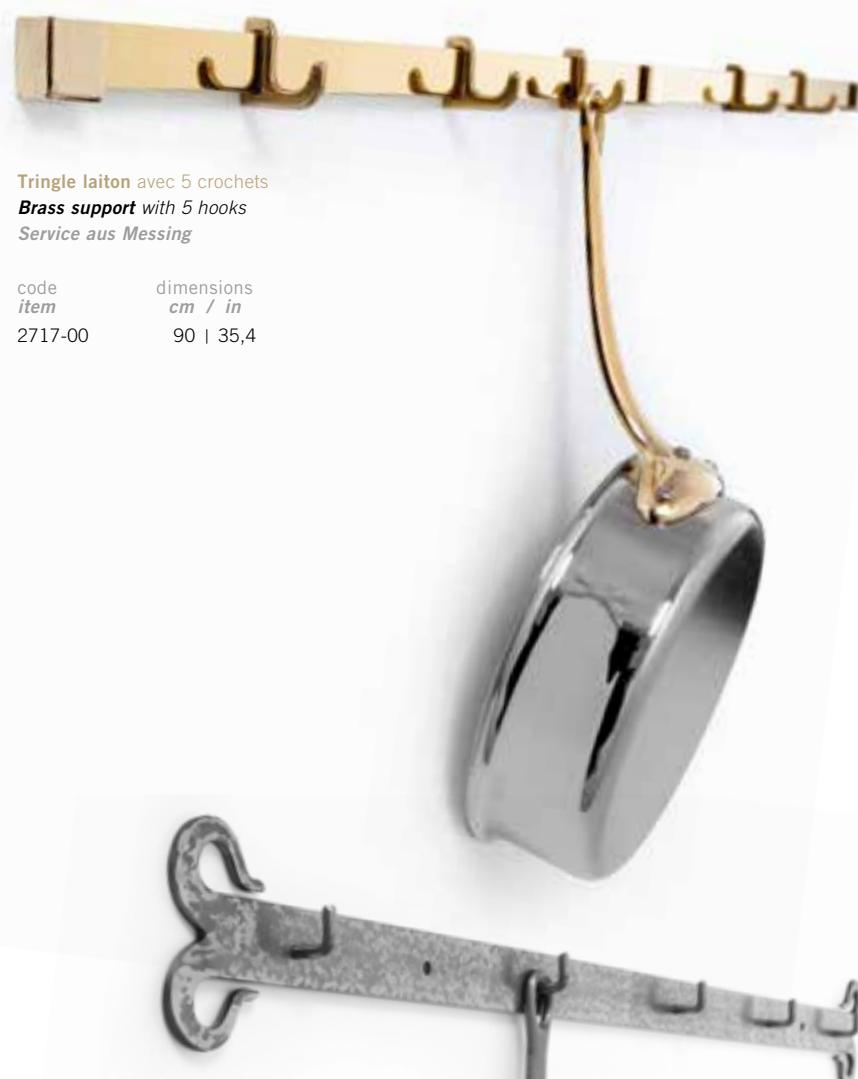
Suivez les conseils du chef!



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

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

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

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



Crochet inox  
**Stainless steel hook**  
Edelstahlhaken

code item  
5980-03

Crochet laiton  
**Brass hook**  
Messinghaken

code item  
2717-01



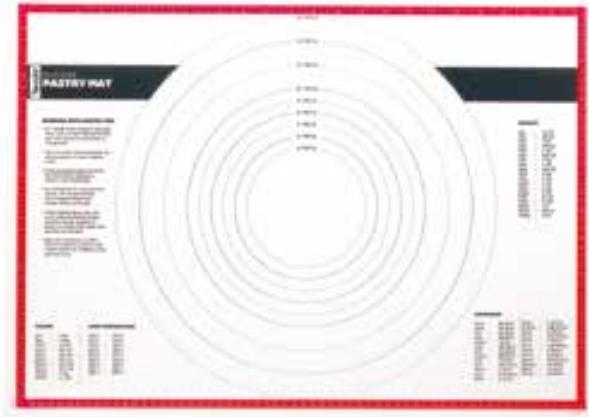
Tringle inox avec 3 crochets  
**Stainless steel support** with 3 hooks  
Service aus Messing

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



T 81.2753  
SET DE 2 MINI /  
SET OF 2 MINI SPATULAS CUPCAKE



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



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





# 160 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-POÈLES

### FRANCE

47 route de Caen BP 28  
50800 Villedieu-Les-Poèles  
TEL. +33 (0)2 33 61 00 31  
FAX +33 (0)2 33 50 74 55  
[WWW.MAUVEL.COM](http://WWW.MAUVEL.COM)  
[WWW.MAUVEL.PARIS](http://WWW.MAUVEL.PARIS)  
[mauviel@mauviel.com](mailto:mauviel@mauviel.com)



### USA CORP.

802 Centerpoint blvd  
New Castle - Delaware  
USA 19720  
TEL. +1 (302) 326 4803  
FAX +1 (302) 326 410  
[WWW.MAUVELUSA.COM](http://WWW.MAUVELUSA.COM)  
[sales@mauvielusa.com](mailto: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



[www.mauviel.com](http://www.mauviel.com)

[www.mauviel.paris](http://www.mauviel.paris)

 [facebook.com/mauviel1830](https://facebook.com/mauviel1830)

# MAUVIEL 1830®

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