



180 ans, 7 générations



La société Mauviel a été créée en 1830 par Ernest Mauviel à Villedieu-les-Poêles en Normandie dans la Baie du Mont-Saint-Michel.

La ville est considérée comme la cité du cuivre où les ouvriers fabriquent des ustensiles de cuisine depuis 800 ans environ.

In 1830, in a Normandy village called Villedieu-les-Poêles, which is located near the Mont-Saint-Michel, Mr. Ernest Mauviel established the Mauviel manufacturing company. Villedieu-les-Poêles, "the city of copper", has an 800 year heritage of copper manufacturing.



180 years, 7 generations

les icônes



*Pomme-vapeur Mauviel
Mauviel steamed potatoes*



*Verseuse Mauviel exclusivité Printemps
Black Mauviel coffee pot for Printemps*



*Cocotte Mauviel réalisée
pour les 160 ans Le Bon Marché
Mauviel cocotte produced for the
160th Anniversary of Le Bon Marché*



*Cocotte Mauviel – exclusivité Printemps
Mauviel cocotte – Exclusive to Printemps*



*Sauteuse évasée réalisée pour les
magasins Sur la Table - USA
Splayed saute pan
produced for Sur la Table - USA*

Set « les Essentiels » par Mauviel.

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 !

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!

Ob Ihre Küche ein kleiner ort des Paradieses ist, in dem Sie zeichnen und Freude bei der Vorbereitung gute wenig Einnahmen, oder umgekehrt ein echtes Schlachtfeld wo sie versuchen mühsameine Mahlzeit zuzubereiten, würdig der Name ist, man unweigerlich müssen Küchenutensilien : Da alle Materialien unterschiedliche Verwendungszwecke haben, hat Mauviel für Sie die notwendige gewählt... Und die Küche wird einfach!

Dans cette caisse vous trouverez plusieurs trésors qui seront vos meilleurs alliés du quotidien !
Une casserole de 14 cm de diamètre ainsi qu'une poêle de 24 cm, toutes deux issues de la collection M'stone² pour la cuisson des aliments fragiles.
Une poêle M'cook de 28 cm en inox multi-couches pour saisir

the essential's by mauviel
die meilsten von mauviel

vos viandes et vos volailles sans matière grasse !
Une marmite traiteur M'cook de 20 cm accompagnée de son insert alu vapeur satiné et son couvercle, pour la préparation de vos pâtes ou vos légumes à la vapeur !
Une casserole à poignées M'150s en cuivre inox pour vos mijotés et vos râteaux !
Une poêle M'steel en acier noir pour griller, dorer et saisir !

In this set, you will find several treasures that will be your daily cooking allies!
A 14cm saucepan and a 24cm frypan, both from the M'stone² collection, for looking fragile food.
A 28cm frypan from the M'cook collection, in multi-ply stainless steel, to sear your meat and poultry without fat!
A 20cm M'cook stockpot with its aluminum steamer as well as its lid, in order to prepare your pasta or steamed vegetables!
A M'150s saucepan with handles in copper and stainless steel inside, ideal to simmer or for preparing stews.
A M'steel frypan made in black steel to grill, brown and sear!

In dieser Holzkiste finden Sie viele Schätze, die Ihre besten Verbündeten sein wird täglich!
Eine Kasserolle von 14 cm Durchmesser und eine 24 cm Pfanne, beide aus der Sammlung M'Stone 2 für gesundes Kochen und Ernährung.
Eine M'Cook Pfanne von 20 cmentlang der Dampf satiniertem Aluminium Einsatz mit Deckel, für die Vorbereitung Ihrer Pasta oder Ire Dampf Gemüse!
Eine Kasserolle mit Griffe M'150S Kupfer Edelstahl für Ihre Ragout und Abläufe!
Ein schwarzer Stahl Pfanne M'steel, zum Grillen, Bräunen und Braten!



006 / 007 Set les « Essentiels » par Mauviel

010 / 011 M’élite[™]

012 / 023 M’tradition[™]

024 / 029 M’30[™]

030 / 055 M’cook[™]

056 / 061 M’urban[™]

062 / 069 M’stone^{2™}

070 / 073 M’180^{2™}

074 / 077 M’moderne[™]

078 / 089 M’minis[™]

090 / 121 M’heritage[™]

M’250[™]

M’150s[™]

M’150b[™]

M’150c[™]

122 / 145 M’passion[™]

146 / 149 M’basic^{2™}

150 / 157 M’basic pro[™]

158 / 159 M’steel[™]

160 / 173 M’pure[™]

174 / 179 M’plus[™]

INOX MULTI-COUCHES MARTELÉ / Hammered Stainless steel multiply / Gehammert mehrlagiger Edelstahl

CUIVRE ÉTAMÉ / Copper tinned inside / Kupfer mit verzinnter

CUIVRE ET ALUMINIUM / Copper and aluminum / Kupfer und Aluminium

INOX MULTI-COUCHES / Stainless steel multiply / Mehrlagiger Edelstahl

INOX MAGNÉTIQUE / Magnetic Stainless steel / Magnetischer Edelstahl

ALUMINIUM INDUCTION / Induction Aluminum / Induktion Aluminium

FONTE D’ALUMINUM INDUCTION / Induction cast aluminum / Induktion aluminiumsgusseisen

ALUMINIUM INOX / Aluminum Stainless steel / Aluminium Edelstahl

CUIVRE INTÉRIEUR INOX, INOX, ALUMINIUM
Copper stainless steel, Stainless steel, Aluminum / Kupfer Edelstahl, Edelstahl Aluminium

CUIVRE INOX / Copper stainless steel / Kupfer Edelstahl

2,5 mm fonte / cast iron / Gusseisen

1,5 mm fonte d’inox / cast stainless steel / Edelstahl

1,5 mm bronze / bronze / bronze

1,5 mm fonte / cast iron / gusseisen

PÂTISSERIE / Pastry / Konditor

INOX FOND RAPPORTÉ / Sandwich bottom stainless steel / Sandwichbodenedelstahl

TÔLE ACIER / Black steel / Schwarzstahl

ALUMINIUM / aluminum / Aluminium

ACCESSOIRES / Accessories / Zuberhörteile



Michel Leprovost : Repoussage manuel / Manual spinning

collection M'élite^M

M'cook hammered to cook and serve

for people who love to cook

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

2^{EN}1

TO COOK AND SERVE

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

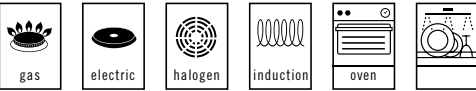
*Multi-Ply 18/10 stainless steel.
Non-drip edge.
Polished and hammered outside.
Fixed by stainless steel rivets.*

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

Le parfait équilibre entre tradition et innovation. Retrouvez toute l'exigence de notre héritage dans cette ligne en inox martelé, et la performance du matériau composé de 5 couches assurant ainsi une parfaite conductibilité de la chaleur.

*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.*

*Die perfekte Balance zwischen Tradition und Innovation
Hier finden Sie alle Anforderung unseres Erbes in diese Zeile aus Edelstahl gehämmert und Leistungsfähigkeit des 5 Schichten Material, sorgt so für perfekte Wärmeleitfähigkeit.*



Casserole avec couvercle
Saucepan with lid
Kasserolle mit Deckel
Cacerola con tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5270-17	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
5270-19	18 7	10 4	2,5 2,7



Évasée bombée avec couvercle
Curved splayed saute pan with lid
Bauchige konische Sauteuse mit Deckel
Sartèn para sofreir conica abombada con tapa

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	1,6 1,7
5272-25	24 9,5	34 13,3	9,5 3,8	2,8 3



Plat ovale
Oval pan
Ovaler Bräter
Bandeja ovalada

code item	diam. cm / in	with handles cm / in	height cm / in
5275-35	35 13,7	43 16,9	4,5 1,7



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter
Bandeja para paella

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	6,5 6,8

collection M'tradition[®]

for people who love to cook

CUIVRE ÉTAMÉ / COPPER TIN INSIDE / KUPFER MIT VERZINNTER

monture bronze ou fonte / épaisseur 2 à 3,5 mm

thickness 2 to 3,5 mm / bronze or cast iron handle

Griff aus Gusseisen oder Bronze / Stärke 2 bis 3,5 mm

Cuivre intérieur étamé.

Etamage par procédé traditionnel

et non par dépôt électrolytique.

Extérieur martelé et poli.

Fixation par rivets cuivre de forte section.

Copper tin inside.

Tinning by traditional process

and no by electrolytic deposit.

Hammered and polished outside.

Fixed by sturdy copper rivets.

Kupfer mit verzinnter Innenseite

Auf traditonelle Art verzinnt, nicht mit Elektrolyse.

Gerade Kanten

Außenseite gehämmert und poliert.

Griff mit robusten Kupfernieten befestigt.

Fabriquée dans le respect d'un savoir-faire de plus d'un siècle d'expérience, la ligne M'tradition est le reflet parfait de la tradition professionnelle des articles Mauviel. Meilleur matériau pour cuisiner, produit qui dure et auquel le temps confère encore plus de valeur, le cuivre reste la grande spécialité de Mauviel. La collection M'tradition est la renommée mondiale de Mauviel 1830.

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.

Nach über einem Jahrhundert Erfahrung und Fachwissen verkörpert die Serie M'tradition die Professionalität der Mauviel Topfserien. Das zeitlose Produkt, hergestellt aus den besten Rohstoffen, wird Sie jahrelang erfreuen, denn die Kupferverarbeitung ist das Fachgebiet von Mauviel. Die Serie M'tradition ist in aller Welt bekannt.



gas



electric



halogen



oven



© Sophie Zénon

André Hubert : Martelage manuel / Manual hammering

Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

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	3,5	3,7
2143-24	24	9,5	13	5,1	6	6,4
2143-28	28	11	15	5,7	9,2	9,8



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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	4,6	4,9

*non martelé / not hammered



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse
Sartén para sofreir conica

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
*2146-16	16	6,3	6,5	2,5	0,9	1
*2146-18	18	7	7	2,75	1,3	1,3
*2146-20	20	8	8	3,15	1,7	1,8
*2146-24	24	9,5	9	3,5	2,9	3

*non martelé / not hammered



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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 rond
Round pan
Runder Bräter
Bandeja redonda

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
Placa de asar rectangular

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 sans couvercle
Rondeau without lid
Niedriger Bratentopf ohne Deckel
Olla sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2152-00	24	9,5	7	3,5	3	3,2
2152-01	28	11	10	4	7,5	8
2152-02	32	12,5	12	4,8	10	10,6
2152-03	36	14,1	13	5,1	13	13,8
2152-04	40	15,7	14	5,5	17	18,1
2152-05	45	17,7	15	5,9	21	22,4



Bassine à ragoût sans couvercle
Stewpan without lid
Bratentopf ohne Deckel
Puchero sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2151-00	24	9,5	14	5,5	6	6,4
2151-01	28	11	16	6,3	9	9,6
2151-02	32	12,5	18	7	14	14,9
2151-03	36	14,1	20	8	20	21
2151-04	40	15,7	22	8,6	27	28,8
2151-05	45	17,7	24	9,5	36	38



Marmite traiteur sans couvercle
Stockpot without lid
Hoher Kochtopf ohne Deckel
Marmita sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2148-07	20	8	20	8	6	6,4
2148-00	24	9,5	24	9,5	11	11,7
2148-01	28	11	28	11	17	18
2148-02	32	12,5	32	12,5	25	26,6
2148-03	36	14,1	36	14,1	36	38
2148-04	40	15,7	40	15,7	50	53



Bain à potage avec couvercle
Soup cooking pot with lid
Gemüsekochtopf mit Deckel
Olla de potaje con tapa

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



Pomme-vapeur
Steamed potatoes
Kartoffeldünster
Patatas al vapor

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2183-16	16	6,3	21	8,2	0,7	0,8



Couvercle étamé poignée bronze
Lid bronze handle with tin
Deckel bronze Griff verzinkt
Tapa asa de bronce con estano

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

* non martelé / not hammered



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

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





Poissonnière avec grille et couvercle
Fish kettle with grid and lid
Fischkessel mit Gitter und Deckel
Besuguera con rejilla y tapa

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



Truiterie
Fish kettle for trout
Fischkessel für forelle
Cazuela para pescodo trucha

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



Casserole “Pomme-anna”
“Pomme-anna” saucepan
Kasserolle “Pomme-Anna”
Cacerola “Pomme-Anna”

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2147-16	16 6,3	6 2,4	1,2 1,3
*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



Marmite à fondue
Fondue pot
Stockpot for fondue
Marmita para 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 3,2
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)		

Turbotière avec grille et couvercle
Turbot kettle with grid and lid
Buttpfanne mit Gitter und Deckel
Besuguera con rejilla y tapa

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



Turbotière avec grille et couvercle
Turbot kettle with grid and lid
Buttpfanne mit Gitter und Deckel
Besuguera con rejilla y tapa

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



Braisière rectangulaire couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with lid
Rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand
Cacerola rectangular con tapa que encaja

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2153-32	32 x 19 12,5 x 7,4	18 7	10 10,6
2153-36	36 x 21 14,1 x 8,2	20 8	15 16



Braisière rectangulaire couvercle emboîtant
Rectangular braising pan with lid
Rechteckiger Bratentopf mit Deckel mit Aussenrand
Cacerola rectangular con tapa que encaja

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1111-36	36 x 21 14,1 x 8,2	20 8	15 16





Verseuse à café cuivre
Copper coffee pot
Kupfer Kaffeekanne
Cafetera de cobre

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4470-00	6 2,4	14 5,5	0,75 0,8



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

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4470-01	6 2,4	14 5,5	0,75 0,8



Verseuse à café inox
Stainless steel coffee pot
Edelstahl kaffeekanne
Cafetara

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4470-02	6 2,4	14 5,5	0,75 0,8

	code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
Noire	4470-03	15,5 6,1	14 5,5	0,75 0,8
Bleue	4470-04	15,5 6,1	14 5,5	0,75 0,8
Blanche	4470-05	15,5 6,1	14 5,5	0,75 0,8
Rouge	4470-06	15,5 6,1	14 5,5	0,75 0,8

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



Beurrier porcelaine avec couvercle cuivre
Porcelain butter dish with copper lid
Butterdose aus Porzellan mit Deckel aus Kupfer
Mantequero porcelana con tapa en cobre

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

Beurrier porcelaine avec couvercle inox
Porcelain butter dish with stainless steel lid
Butterdose aus Porzellan mit Edelstahl Deckel
Mantequero porcelana con tapa en inox

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



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
Placa de adaptación para la inducción

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



Pâte pour entretien du cuivre “Copperbrill”
Copper cleaner “Copperbrill”
Pflegepaste für Kupfer “Copperbrill”
Pasta para limpiar el cobre “Copperbrill”

code item		cap. litre / qt
2700-02	(pour/for 6 pots)	0,150 0,16
2700-03	(pour/for 6 pots)	1 1,1

collection M'30[®]

for people who love to cook

CUIVRE & ALUMINIUM
COPPER & ALUMINUM
KUPFER & ALUMINIUM

Mauviel change sa collection d'accessoires autour des vins et l'habille de sa célèbre monture gravée. Ces seaux à champagne, à glace, à vins, seront les anges gardiens de vos fioles enivrantes et apporteront gaieté et noblesse à vos grands moments de fête.

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.

Mauviel ändert seine Sammlung von Accessoires rund um Wein und kleidet sie mit seinem berühmte gegossenem Edelstahl Griff. Diese Champagner, Wein und Eis Eimer werden die Schutzengel Ihren berauschende Fläche und werden auf Ihre großen Feier Momente Freude und Adel bringen.





Seau à champagne
Champagne bucket
Sektkübler
Cubo para champán

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. bouteille / bottle
2706-03	20 8	20 8	1



Seau à champagne ovale
Oval champagne bucket
Oval Sektkübler
Cubo para champán oval

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. bouteille / bottle
2706-01	26 10,2	20 8	2



Seau à glace
Ice bucket
Eimer in eis
Cubitera

code item	diam. cm / in
2706-02	20 8



Seau à vin
Wine bucket
Eimer in wein
Cubo a vino

code item	diam. cm / in	cap. bouteille / bottle
2706-04	20 8	1



Vasque à Champagne
Copper Champagne bowl
Schale in Champagner
Pilon para champán

code item	diam. cm / in	cap. bouteille / bottle
*2702-40	40 15,7	6

*non martelé / not hammered

Seau à champagne
Champagne bucket
Sektkühler
Cubo para champán

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. bouteille / bottle
1601-20	20 8	20 8	1

(NOUVELLES
POIGNÉES)



Seau à glace
Ice bucket
Eimer in eis
Cubitera

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

(NOUVELLES
POIGNÉES)



Seau à champagne ovale
Oval champagne bucket
Oval Sektkühler
Cubo para champán oval

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. bouteille / bottle
1603-20	26 10,2	20 8	2



Seau à vin
Wine bucket
Eimer in wein
Cubo a vino

code item	diam. cm / in	cap. bouteille / bottle
1604-20	20 8	1

(NOUVELLES
POIGNÉES)



collections M'cook[®]

for people who love to cook

INOX MULTI-COUCHES / STAINLESS STEEL MULTI-PLY / MEHRLAGIGER EDELSTAHL

technologie

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.*



Conductibilité et distribution de la chaleur très rapide et uniforme.
Durable et solide.
Tous feux + induction.

*Rapid, uniform heat conduction and distribution.
Strong.
Suitable for induction.*

*Schnelle, gleichförmige Hitzeführung und Verteilung.
Stark.
Alle Feuer und eine Induktion.*

50% plus performant qu'avec un fond rapporté ou capsulé.
Economie de temps de cuisson donc d'énergie.

*50% more effective than a sandwich bottom.
Saves cooking time and energy.*

*50 % leistungsfähiger als ein Tiegel mit einem mitgebrachten Grund.
Kochzeitersparnis also Energie.*

Couche 1 / layer 1 / Schicht 1

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

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

Edelstahl 18/10.

Couche / layer / Schicht 2, 3, 4

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

*Aluminium, good conductor,
distributes heat evenly and quickly.*

Aluminium, guter Wärmeleiter, leicht.

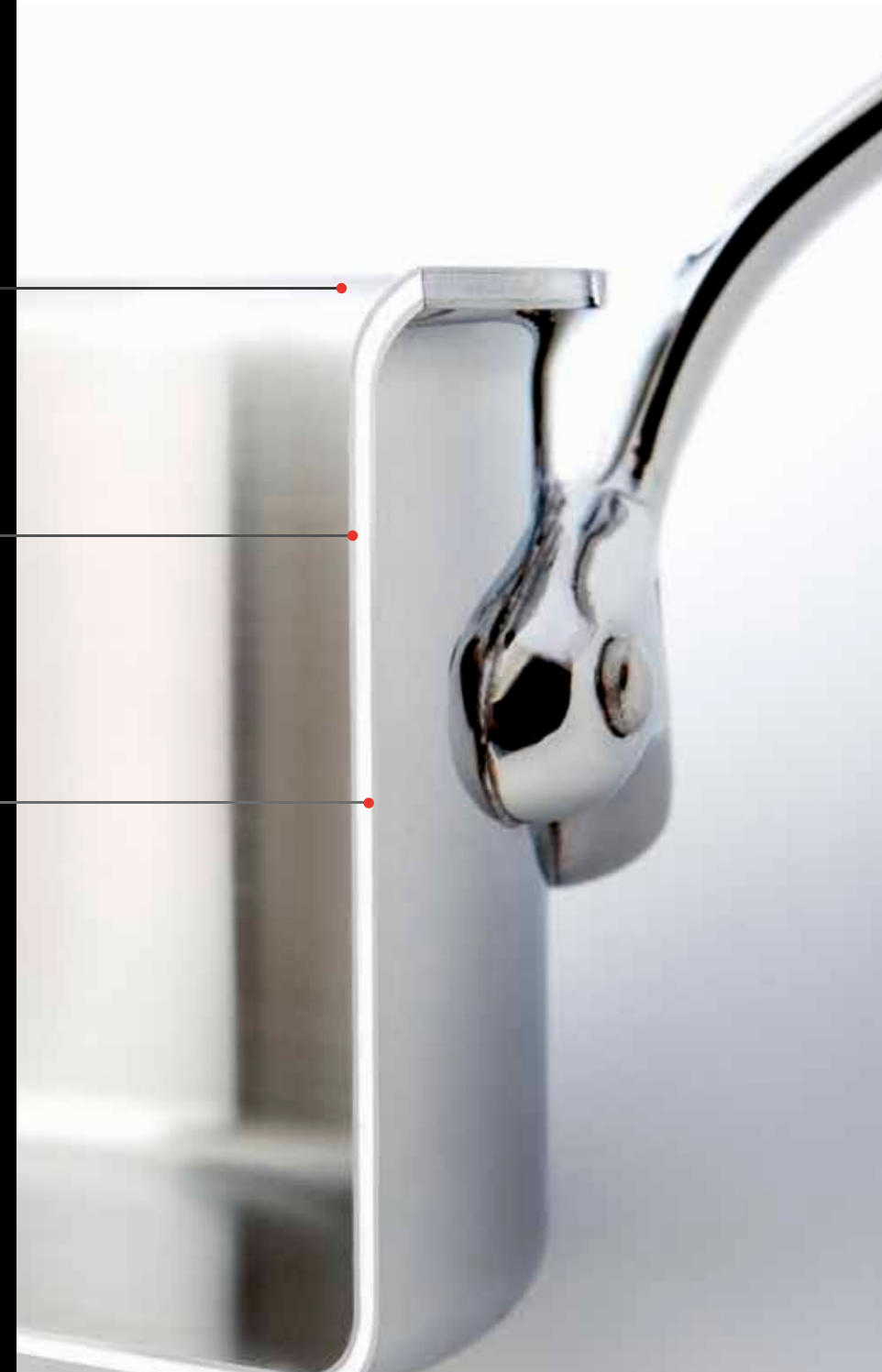
Couche 5 / layer 5 / Schicht 5

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

Acier inoxydable ferritique pour une cuisson
par induction.

*Magnetic stainless steel
for induction cooking.*

Magnetischer Edelstahl für Induktionskochen.



M'cook[®]

for people who love to cook

INOX MULTI-COUCHES / STAINLESS STEEL MULTI-PLY
MEHRLAGIGER EDELSTAHL

monture fonte inox / épaisseur 2,6 mm

thickness 2,6 mm / cast stainless steel handle

Griff aus gegossenem Edelstahl / Stärke 2.6 mm

La collection M'cook offre aux professionnels et au grand public la plus haute technologie culinaire. Un matériau de 5 couches assure une parfaite conductibilité sur l'ensemble de l'article grâce à une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Les montures en fonte d'inox, fonte, inox ou bronze exhibent un design très pur. La collection M'cook procure les plus grands plaisirs aux plus exigeants.

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.

Die Serie M'cook bietet höchste kulinarische Technologie für den Profi – sowie auch für den Freizeitkoch. Die Töpfe bestehen aus einem 5-schichtigen Material welches wie folgt aufgebaut. Die Griffe sind wahlweise aus gegossenem Edelstahl, Gusseisen, Bronze oder Edelstahl und verstärken das unverfälschte und moderne Design dieser Serie. Die Serie M'cook bietet auch dem anspruchvollsten Koch den gewünschten Kochgenuss.



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5210-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
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	3,4	3,6
5210-50	16 à 20 cm / 6,3 to 8 in					

Evasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse
Sartén para sofreir conica abombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5212-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
5212-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
5212-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3

Sauteuse évasée
Splayes saute pan
Konische sauteuse
Sartén para sofren conica

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5223-16	16	6,3	6,5	2,5	0,9	1
5223-20	20	8	8	3,15	1,7	1,8

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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



NEW

Poêle ronde intérieur céramique
Round frying pan with ceramic inside
Runde Pfanne keramische innenseite
Sartén redonda con ceramica

code item	diam. cm / in		height cm / in	
5229-20	20	8	4	1,57
5229-24	24	9,5	4,8	1,88
5229-26	26	10,2	4,8	1,88
5229-28	28	11	4,9	1,9
5229-30	30	11,8	4,9	1,9



Poêle à crêpes intérieur anti-adhésif
Crepes pan non stick interior
Crêpe Pfanne inner-antihft
Sartén para hojuelas interior antiadhesivo

code item	diam. cm / in		height cm / in	
5220-26	26	10	2,3	0,9
5220-30	30	11,8	2,3	0,9



Poêle ronde intérieur anti-adhésif
Round frying pan non stick interior
Runde Pfanne inner-antihft
Sartén redonda interior antiadhesivo

code item	diam. cm / in		height cm / in	
5214-20	20	8	4	1,57
5214-24	24	9,5	4,8	1,88
5214-26	26	10,2	4,8	1,88
5214-28	28	11	4,9	1,9
5214-30	30	11,8	4,9	1,9



Poêle ovale intérieur céramique
Ovale frying pan with ceramic inside
Ovale Pfanne keramische innenseite
Sartén ovalada con ceramica

code item	diam. cm / in		height cm / in	
5233-35	35	13	4,2	1,5



Pâte pour entretien de l'inox "Inobrill"
Stainless cleaner "Inobrill"
Pflegepaste für Edelstahl "Inobrill"
Pasta para limpiar l'acero "Inobrill"

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

Plat à sauter intérieur anti-adhésif
Saute pan non stick interior
Sauteuse inner-antihaft
Sartén para saltear interior antiadhesivo

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5224-20	20 8	6 2,4	1,8 1,9
5224-24	24 9,5	7,6 3	3,1 3,4



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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	5,5 5,8

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



Rondeau
Rondeau
Niedriger Bratentopf
Olla

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5230-24	24 9,5	7,6 3	3,1 3,4
5230-28	28 11	9 3,5	5,5 5,8



Bassine à ragoût
Stewpan
Bratentopf
Puchero

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5231-24	24 9,5	13,5 5,3	6,1 6,4
5231-28	28 11	14 5,5	8,5 9,1



Casserole à poignées
Sauce pan with handles
Kasserolle mit griffe
Cacerola con asas

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5231-12	12 4,8	7 2,75	0,8 0,9
5231-14	14 5,5	8 3,15	1,1 1,2
5231-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
5231-18	18 7	10 4	2,5 2,7
5231-20	20 8	11 4,3	3,4 3,6

NEW



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz
Encarte de vapor

code item	diam. cm / in
5221-20	20 8
Pour casserole	
To saucepan	
Für kasserolle	
Para cacerola	

5221-24	24 9,5
Pour bassine à ragoût	
To stewpan	
Für bratentopf	
Para puchero	



Insert Pasta
Pasta insert

code item	diam. cm / in
5222-24	24 9,5
Pour bassine à ragoût	
To stewpan	
Für bratentopf	
Para puchero	





Poêle à poignées intérieur anti-adhésif
Frying pan with handles non stick inside
Pfanne mit Griffe inner-antihaf
Sartén con asas interior antiadhesivo



code item	diam. cm / in	height cm / in
5239-20	20 8	4 1,57
5239-24	24 9,5	4,8 1,8
5239-28	28 11	4,9 1,9



Poêle à poignées
Frying pan with handles
Pfanne mit Griffe
Sartén con asas

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



Plat ovale à poignées
Oval pan with handles
Ovaler Bräter mit Griffe
Para oval con asas

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



Marmite traiteur sans couvercle
Stockpot without lid
Hoher Kochtopf ohne Deckel
Marmita sin tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5232-20	20 7,8	20 7,8	6 6,4
5232-24	24 9,5	24 9,5	10 10,5



Wok

Wok

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



Wok

Wok

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



Wok, intérieur anti-adhésif
Wok, non stick interior
Wok, inner antihaf
Wok, interior antiadhesivo



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5226-32	32 12,5	9 3,5	5 5,3



Wok, intérieur anti-adhésif
Wok, non stick interior
Wok, inner antihaf
Wok, interior antiadhesivo



code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5228-32	32 12,5	9 3,5	5 5,3

Photos des couvercles de woks non contractuelles ; woks vendus avec couvercle inox plat et bouton de couvercle verre ref. 5318 p.41



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl für rechteckige Bratreine
Rack en inox para placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in
5904-35	32 12,5



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
5217-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
5217-35	35 x 25 13,5 x 9,1	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
5217-40	40 x 30 15,7 x 11,8	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

21^{EN}

**SERVICE À FONDUE
ET COCOTTE**

2 PRODUCTS IN 1
FONDUE SET WITH GLASS
LID AND COCOTTE

2 PRODUKTEN IN 1
FONDUE TOPS MIT GLASS
DECKEL UN COCOTTE



Service à fondue avec couvercle verre
Fondue set with glass lid
Fondue Tops mit deckel glass
marmita para fondue con tapa vaso

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
5205-18	18 7	2,5 2,7
2719-02	lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionnal fourchs	
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	



Poissonnière
Fish kettle
Fischkessel
Besuguera

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5216-45	45 17,5	9 3,5	4,5 4,7

NEW

Bain-marie porcelaine
Bain-marie with porcelain insert
Wasserbad mit Porzellaneinsatz
Baño maría con porcelana

(NOUVELLES
POIGNÉES)

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5204-12	12 4,8	16 6,2	0,8 0,9
5204-14	14 5,5	19 7,4	1,5 1,6

Porcelaine
Porcelain
Porzellan
Porcelana

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5703-01	12 4,7	10,5 4,3	0,8 0,9
5703-02	14 5,5	12,5 5	1,5 1,6



Couvercle
Lid
Deckel
Tapa

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas
Tapa vaso

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

M'cook^M

for people who love to cook

INOX MULTI-COUCHES / STAINLESS STEEL MULTI-PLY
MEHRLAGIGER EDELSTAHL

monture fonte / épaisseur 2,6 mm
thickness 2,6 mm / cast iron handles
Griff aus Gusseisen / Stärke 2.6 mm



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

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



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.



Plat à sauter

Saute pan

Sauteuse

Sartén para saltear

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	5,5	5,8



Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

Sartén redonda

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



Évasée bombée

Curved splayed saute pan

Bauchige konische Sauteuse

Sartén para sofreir conica abombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5612-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
5612-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
5612-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3



Couvercle

Lid

Deckel

Tapa

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



Sauteuse évasée

Splayed saute pan

Konische Sauteuse

Sartén para sofreir conica

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5623-16	16	6,3	6,5	2,5	0,9	0,9
5623-20	20	8	8	3,15	1,7	1,9

M'cook[®]

for people who love to cook

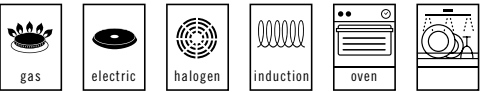
INOX MULTI-COUCHES
STAINLESS STEEL MULTI-PLY
MEHRLAGIGER EDELSTAHL

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.

monture bronze / épaisseur 2,6 mm
thickness 2,6 mm / cast bronze handle
Griff aus Bronze / Stärke 2.6 mm



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5510-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
5510-14	14	5,5	8	3,15	1,1	1,2
5510-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
5510-18	18	7	10	4	2,5	2,7
5510-20	20	8	11	4,3	3,4	3,6
5510-24	24	9,5	13,5	5,3	6,1	6,4
5510-28	28	11	14	5,5	8,5	9,1



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5511-20	20	8	6	2,4	1,8	1,9
5511-24	24	9,5	7,6	3	3,1	3,4
5511-28	28	11	9	3,5	5,5	5,8



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse
Sartén para sofreir conica

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5523-16	16	6,3	6,5	2,5	0,9	0,9
5523-20	20	8	8	3,15	1,7	1,9



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse
Sartén para sofreir conica abombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5512-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
5512-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
5512-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

code item	diam. cm / in	height cm / in
5513-20	20 8	4 1,57
5513-24	24 9,5	4,8 1,88
5513-28	28 11	4,9 1,9



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

code item	diam. cm / in	height cm / in
5514-24	24 9,5	4,8 1,88
5514-28	28 11	4,9 1,9



Poêle à poignées
Frying pan with handles
Pfanne mit Griffe
Sartén con asas

code item	diam. cm / in	height cm / in
5538-28	28 11	4,9 1,9

NEW



Rondeau
Rondeau
Niedriger Bratentopf
Olla

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5530-24	24 9,5	7,6 3	3,1 3,4
5530-28	28 11	9 3,5	5,5 5,8



Bassine à ragoût
Stewpan
Bratentopf
Puchero

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5531-20	20 8	11 4,3	3,4 3,6
5531-24	24 9,5	13,5 5,3	6,1 6,4
5531-28	28 11	14 5,5	8,5 9,1



Couvercle
Lid
Deckel
Tapa

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
5517-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
5517-40	40 x 30 15,7 x 12	46 x 31 18,1 x 12,2	8,5 3,34

Marmite traiteur sans couvercle
Stockpot without lid
Hoher Kochtopf ohne Deckel
Marmita sin tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5532-20	20 7,8	20 7,8	6 6,4

NEW



M'cook^M

for people who love to cook

INOX MULTI-COUCHES / STAINLESS STEEL MULTY-PLY
MEHRLAGIGER EDELSTAHL

Acier inoxydable 18/10 multi-couches. Bord verseur.
Monture fixation par soudure par point.
Extérieur poli.

*Multi-ply 18/10 stainless steel. Non-drip edge.
Handle spot welding.
Polished outside.*

*Mehrlagiger Edelstahl 18/10. Tropfsichere Kanten.
Außenseite poliert.
Griff punktverschweißt.*

monture inox tubulaire / épaisseur 2,6 mm
thickness 2,6 mm / stainless steel handle
Griff aus Edelstahl / Stärke 2.6 mm



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5410-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
5410-14	14	5,5	8	3,15	1,1	1,2
5410-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
5410-18	18	7	10	4	2,5	2,7
5410-20	20	8	11	4,3	3,4	3,6
5410-24	24	9,5	13,5	5,3	6,1	6,4
5410-28	28	11	14	5,5	8,5	9,1



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5411-20	20	8	6	2,4	1,8	1,9
5411-24	24	9,5	7,6	3	3,1	3,4
*5411-28	28	11	9	3,5	5,5	5,8

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse
Sartén para sofreir conica

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5423-16	16	6,3	6,5	2,5	0,9	0,9
5423-20	20	8	8	3,15	1,7	1,9



Couvercle
Lid
Deckel
Tapa

code item	diam. cm / in	
5418-12	12	4,8
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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas
Tapa vaso

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



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische Sauteuse
Sartén para sofreir conica abombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5412-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
5412-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
5412-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

code item	diam. cm / in		height cm / in	
5413-20	20	8	4	1,57
5413-24	24	9,5	4,8	1,88
5413-28	28	11	4,9	1,9



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

code item	diam. cm / in		height cm / in	
5414-20	20	8	4	1,57
5414-24	24	9,5	4,8	1,88
5414-28	28	11	4,9	1,9



Bassine à ragoût
Stewpan
Bratentopf
Puchero

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5431-20	20	8	11	4,3	3,4	3,6
5431-24	24	9,5	13,5	5,3	6,1	6,4
5431-28	28	11	14	5,5	8,5	9,1



Rondeau
Rondeau
Niedriger Bratentopf
Olla

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5430-24	24	9,5	7,6	3	3,1	3,4
5430-28	28	11	9	3,5	5,5	5,8



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in	
5417-35	35 x 25	13,5 x 9,1	38x26	15x10,2	7	2,75
5417-40	40 x 30	15,7 x 11,8	43x31	16,9x12,2	8,5	3,34

NEW

collection M'urban^M

for people who love to cook

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.*

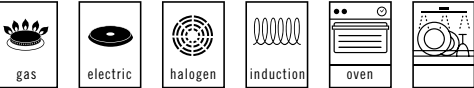
*Magnetischer Edelstahl
for Induktionskochen.
Starke 1,5mm.
Tropfsichere Kanten.*

La cuisine Macadam... par Mauviel

Mauviel met son savoir faire au service du design avec cette nouvelle collection. Une finition en acier brossé ultra contemporaine et des montures en fonte d'inox en font une ligne digne des plus grands chefs. Maniables au quotidien, ces ustensiles légers sont adaptés à tous, laissant la part belle à la créativité. Au design osé et insolent, M'Urban apportera dynamisme à votre cuisine.

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.

Die Küche Macadam... von Mauviel. Mauviel bringt sein Know-how in den Dienst der Gestaltung dieser neuen Kollektion. Ein ultra zeitgenössische gebürsteter Stahl Finish und Griffe aus gegossenem Edelstahl, ist diese Linie den größten Köche würdig. Überschaubere täglich, sind diese Utensilien passend für alle Licht, das Rampenlicht zu verlassen, um Kreativität. Gestalten Sie mutig und frech, M'urban bringt Dynamik in Ihrer Küche.





Casserole

Saucepan

Kasserolle

Cacerola

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	3,4	3,6
5710-50	16 à 20 cm / 6.3 to 8 in					

Plat à sauter

Saute pan

Sauteuse

Sartén para saltear

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5711-24	24 9,5	7 2,75	2,8 3



Rondeau sans couvercle verre

Rondeau without glass lid

Niedriger Bratentopf ohne deckel glas

Olla sin tapa vaso

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5730-24	24 9,5	7 2,75	2,8 3



Casserole à poignées sans couvercle verre

Saucepan with handles without glass lid

Kasserolle mit griffen ohne deckel glas

Cacerole con asas sin tapa vaso

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5731-16	16 6,3	9 3,5	1,8 1,9
5731-18	18 7	10 4	2,5 2,6
5731-20	20 8	11 4,3	3,4 3,6

Bassine à ragoût à poignées sans couvercle verre

Stewpan with handles without glass lid

Bratentopf mit griffen ohne deckel glas

Puchero con asas sin tapa vaso

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

Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

Sartén redonda

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 céramique

Round frying pan, ceramic interior

Runde Pfanne, Inner-keramisches

Sartén redonda, interior cerámica

code item	diam. cm / in	height cm / in
5729-20	20 8	4 1,57
5729-24	24 9,5	4,8 1,88
5729-26	26 10,2	4,8 1,88
5729-28	28 11	4,9 1,9
5729-30	30 11,8	4,9 1,9



Insert cuit vapeur
Steamer insert
Dampfer-Einsatz
Encarte de vapor

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas
Tapa vaso

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



Marmite traiteur sans couvercle verre
Stockpot without lid
Hoher Kochtopf ohne Deckel
Marmita sin tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5732-20	20 8	20 8	6 6,4
5732-24	24 9,5	24 9	6,4 11,7



collection M'stone²^M

for people who love to cook

ALUMINIUM INDUCTION / INDUCTION ALUMINIUM / INDUKTION ALUMINIUM

monture fonte inox / épaisseur 3 à 4 mm

thickness 3 to 4 mm / cast stainless steel handle

Griff aus gegossenem Edelstahl / Stärke 3 bis 4 mm

monture froide
cool handle
kühler Griff



Aluminium anodisé noir.

Bord droit.

Fond tous feux + induction.

Fixation par rivets inox forte section.

Black anodized aluminium.

Straight edge.

Extra thick ground based for induction.

Fixed by sturdy stainless steel rivets.

Schwarz-eloxiertes Aluminium.

Gerade Kanten.

Extradicker Boden für Induktionsöfen.

Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

Une ligne au design pur avec un matériau pur. Telle est la devise pour exprimer toutes les qualités de cette collection M'stone². Sa matière en aluminium anodisé noir, ses bords droits, son fond intégré induction et sa monture en fonte d'inox gravée dans la masse symbolisent la modernité et la fonctionnalité. Son revêtement intérieur céramique répond aux attentes des cuisines diététiques. La collection M'stone² est la ligne des gastronomes modernes.

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 iron, symbolize cookware that is modern and functional .

It's ceramic of non-stick coating give it fantastic durability and strength, and help provide a cooking surface for those that have healthy cooking needs. The collection M'stone² is dedicated to the modern gourmet.

Die Serie M'stone² steht für klares Design und reines Material. Aus schwarzem eloxiertem Aluminium hergestellt, mit geraden Kanten, einem auch für Induktionsöfen geeignetem Boden und geprägten Griffen aus gegossenem Edelstahl symbolisiert diese Serie moderne und funktionale Küchengeräte. Ihre keramiksbeschichtung Lagen geben dieser Serie höchste Haltbarkeit und helfen Ihnen gesünder zu kochen (weniger Öl oder Fett). Die Serie M'stone² ist für den modernen Gourmet gedacht.

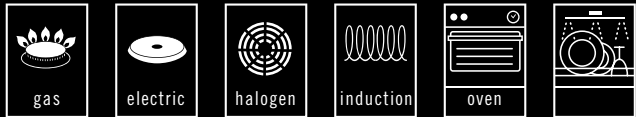


Conductibilité rapide et uniforme.
Tous feux + induction.
Fond induction intégré.

*rapid, uniform heat conduction and distribution.
Suitable for induction.
Integrated induction bottom.*

*Schnelle und einheitliche Leitfähigkeit.
Alle Feuer + induktion.
Grund Induktion, der integriert ist.*

technologie



Aluminium anodisé noir extérieur.
Revêtement céramique.

*Black anodized aluminium.
Ceramic coating inside.*

*Schwarz-eloxiertes Aluminium.
Keramisches Deckblatt*

sans
without **PFOA & PTFE**



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
8210-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
8210-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
8210-18	18	7	10	4	2,5	2,7
8210-20	20	8	11	4,3	3,5	3,7
8210-50	16 à 20 cm / 6,3 to 8 in					



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
8211-24	24	9,5	8,5	3,34	3,8	4
* 8211-28	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
Sartén para sofreir conica abombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
8212-24	24	9,5	8,5	3,3	3,2	3,4



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

code item	diam. cm / in		height cm / in	
8229-20	20	8	3,8	1,49
8229-24	24	9,5	4,4	1,73
8229-26	26	10,8	4,4	1,73
8229-28	28	11	4,6	1,81
8229-30	30	11,8	4,8	1,88



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne
Sartén oval

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
8219-35	35 x 23	13,5 x 9,1	4,5l	1,76



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne
Sartén para hojuelas

code item	diam. cm / in	height cm / in
8220-30	30 11,8	2,5l 0,9



Rondeau
Rondeau
Niedriger Bratentopf
Olla

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
8230-24	24	9,5	8,5	3,3	3,8	4
8230-28	28	11	10	4	6,1	6,4



Casserole à poignées
Saucepan with handles
Kasserolle mit griffe
Cacerola con asas

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
8231-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
8231-18	18	7	10	4	2,5	2,7
8231-20	20	8	11	4,3	3,5	3,7



Bassine à ragoût
Stewpan
Bratentopf
Puchero

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
8231-24	24 9,5	14 5,5	6,3	6,6
8231-28	28 11	16 6,3	9,8	10,3

Marmite traiteur
Stockpot
Hoher
Marmita

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt	
8232-24	24 9,5	20 8	9	9,5



Griddle carré
Square Griddle
Quadrate Griddle
Cuadrado griddle

code item	dimensions cm / in
8216-38	28 x 28 11 x 11



Griddle rectangulaire
Rectangular griddle
Rechteckige grillle
Rectangular griddle

code item	dimensions cm / in
8236-28	28 x 46 18,1



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
8217-35	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75

*Non induction



Couvercle
Lid
Deckel
Tapa

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas
Tapa vaso

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



Insert Pasta
Pasta insert

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

Pour bassine à ragoût et marmite Ø 24
To stewpan and stockpot Ø 24
Für bratentopf und hoher
Para puchero y marmita



collection M'180²^M

for people who love to cook

FORTE D'ALUMINIUM INDUCTION / INDUCTION CAST ALUMINIUM
INDUKTION ALUMINIUMSGUSSEISEN

monture fonte d'inox / épaisseur 5 mm
thickness 5 mm / cast stainless handle
griff aus gegossenem edelstahl / Stärke 5 mm

Fonte d'aluminium laqué blanc.
Bord droit.
Fond tous feux + induction.
Monture fonte d'inox,
fixation par rivets aluminium
de forte section.

*White laquered cast aluminium.
Straight edge.
Extra thick ground based for induction.
Cast stainless steel handle,
fixed by sturdy aluminium rivets.*

*Gerade Kanten.
Extradicker boden für induktionsöfen.
Griff aus gegossenem Edelstahl,
griff mit aluminium befestigt.*



Pour les inconditionnels de l'élégance,
Mauviel redessine sa collection M 180² en l'habil-
lant de sa célèbre monture gravée en fonte d'inox.
Intemporelle et lumineuse, la nouvelle M'180² en
fonte d'aluminium laquée blanche, et son revête-
ment intérieur céramique sera la meilleur alliée
des amoureux de la cuisine diététique.

*For the lovers of elegance, Mauviel redesigned
its M'180² collection, providing its famous graved
stainless steel handle. Timeless and luminous, this
new M180² line, with white laquered cast alumi-
nium and its ceramic inside will be the best friend
for healthy cooking.*

*Für Fans von Eleganz , Mauviel zeichnet wieder
seine M180 Sammlung mit seiner sehr kleidsame
und berühmte Griff aus gegossenem Edelstahl.
Zeitlos und Licht, die neue M180 Aluminium weiß
lackiert und seine keramische Innenbezeichnung
ist der beste Verbündete der Diät Feinschmecker.*

NEW

NOUVELLE
MONTURE



Revêtement céramique
Focus de Thermolon
Ceramic Focus
by Thermolon coating
Keramisches Deckblatt
Focus für Thermolon



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
8510-14	14	5,5	7,5	2,9	1	1,1
8510-16	16	6,3	8,5	3,3	1,4	1,5
8510-18	18	7	8,5	3,3	2	2,1
8510-20	20	8	10,5	4	3,1	3,3

8510-50 16 à 20 cm / 6,3 to 8 in



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
8511-24	24 9,8	7,7 3	3,1 3,3



Bassine à ragoût
Stewpan
Bratentopf
Puchero

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
8531-20	20	8	10,5	4	3,1	3,3
8531-24	24	9,5	12	4,8	5	5,1



Poêle ronde
Round frying pan
Runde pfannne
Sartèn redonda

code item	diam. cm / in		height cm / in	
8529-24	24	9,5	5	1,9
8529-26	26	10,3	5	1,9
8529-28	28	11	5,2	2,1
8529-30	30	11,8	5,2	2,1
8529-32	32	12,5	5,2	2,1



NEW collection M' moderne[®]

for people who love to cook

ALUMINIUM INOX / ALUMINIUM STAINLESS STEEL / ALUMINIUM EDELSTAHL

monture fonte inox / épaisseur 2,6 mm
 thickness 2,6 mm / cast stainless steel handle
 Griff aus gegossenem Edelstahl / Stärke 2,6 mm

monture froide
 cool handle
 kühler Griff



Aluminium brossé.

Intérieur Inox.

Bord verseur.

Finition par rivets inox forte section.

Brushed aluminium.

Stainless steel inside.

Non drip edges.

Fixed by sturdy rivets.

Gebürstetem Aluminium.

Innen Edelstahl.

Tropfsichere Kanten.

Griff mit robusten Edelstahlnieten befestigt.

La cuisine... autrement... par Mauviel. Pour les amoureux de la cuisine, Mauviel invente une gamme en aluminium/inox. Léger, et excellent conducteur de chaleur, l'aluminium est le matériau idéal pour les ustensiles de cuisson.

Cette nouvelle ligne élégante et actuelle vous séduira tant par son esthétisme que par sa performance. Pour sublimer cette nouvelle ligne, Mauviel fixe sa célèbre poignée en fonte d'inox qui assure une prise en main optimale et qui sait rester froide!

Cooking differentlyby Mauviel. For cooking lovers, Mauviel created a new range made of aluminum / stainless steel. Lightweight and excellent heat conductor, aluminum is the ideal cookware material. This new elegant and contemporary line will seduce you both for its aesthetics as well as its performance. To sublimate this new line, Mauviel sets its famous cast stainless steel handle which ensures a comfortable grip which keeps cold!

Die Küche...ansonsten...von Mauviel. Für Feinschmecker, schafft Mauviel eine Reihe von Aluminum/Stahl. Leicht und sehr guter Wärmeleiter ist Aluminium das ideale Material für Kochgeschirr. Diese neue, elegante und aktuelle Sammlung verführt sowohl für seine Ästhetik als seine Leistung. Um diese neue Linie zu sublimieren, setzt Mauviel seinen berühmten Griff aus gegossenem Edelstahl, komfortablen Halt sorgt und Weißt kühl bleiben!



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
1510-14	14	5,5	8	3,15	1,1	1,2
1510-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
1510-18	18	7	10	4	2,5	2,7
1510-20	20	8	11	4,3	3,4	3,6



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1511-24	24 9,5	7 2,75	2,8 3



Rondeau avec couvercle verre
Rondeau with glass lid
Niedriger Bratentopf mit deckel glas
Olla con tapa vaso

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1530-25	24 9,5	7 2,75	2,8 3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

code item	dimensions cm / in		height cm / in
1513-26	26	10,2	4,8 1,88
1513-30	30	11,8	4,9 1,9



Insert vapeur et pasta en aluminium
Aluminium steamer and pasta insert
Aluminium Dampfer-Einsatz
Aluminium encarte de vapor

code item	diam. cm / in
1522-20	20 8

Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit deckel glas
Puchero con tapa vaso

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1531-25	24 9,5	12 4,7	5,2 5,5



NEW

collection M' minis[®]

for people who love to cook

CUIVRE INTÉRIEUR INOX, INOX, ALUMINIUM
COPPER STAINLESS STEEL, STAINLESS STEEL, ALUMINIUM
KUPFER EDELSTAHL, EDELSTAHL, ALUMINIUM

Nouvel alliage pour minis 150b et minis 150s 20 % cuivre et 80 % inox
New composition : 20 % copper et 80 % stainless steel
Neue Legierung : 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 !

*Gerichte in großen...
von Mauviel*

*Feieressen
Oder Kopf an Kopf,
Edelstahl
Aluminium
Oder Kupfer
Mit einem Griff aus Bronze
Oder mit einem Edelstahl Griff
Ich mische die Formen
Ich mische die Materialien
Ich liebe die Farben
Ich liebe den Geschmack*

Und ich leiste mir Minis !



M' minis^M150b

NEW

Casserolette sans couvercle
Small saucepan without lid
Kleine Kasserolle ohne Deckel
Pequeña cacerola sin tapa

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 casserolette
Heater with candle for small saucepan
Rechaud mit Kerze für kleine Kasserolle
Hornillo con vela para pequeña cacerola

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



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Bratentopf mit Deckel
Puchero con tapa

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

Casserolette avec couvercle
Small saucepan with lid
Kleine Kasserolle mit Deckel
Pequeña cacerola con tapa

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

Réchaud à bougie avec casserolette
Heater with candle with small saucepan
Rechaud mit Kerze mit kleine Kasserolle
Hornillo con vela con pequeña cacerola

code item	diam. cm / in	height cm / in
4301-11	11,5 4,5	12 4,8



Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle
Tapa para pequeña cacerola

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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



Plat à sauter Ø 7
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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



Sauteuse évasée Ø 9 sans couvercle
Splayed saute pan without lid
Konische Sauteuse ohne Deckel
Sartén para sofreir conica sin tapa

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



Casserolette Ø 7
Small saucepan
Kleine Kasserolle
Pequeña cacerola

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



Casserolette avec bec verseur Ø 5
Saucepan with pouring edge
Kleine Kasserolle mit schnabel
Pequeña cacerola con pico

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6510-05	5 2	5 2	0,1 0,1

M' minis^M 150s

NEW

Casserolette sans couvercle
Small saucepan without lid
Kleine Kasserolle ohne Deckel
Pequeña cacerola sin tapa

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

Casserolette avec couvercle
Small saucepan with lid
Kleine Kasserolle mit Deckel
Pequeña cacerola con tapa

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 Ø 7
Small saucepan
Kleine Kasserolle
Pequeña cacerola

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6110-07	7 2,75	5 2	0,2 0,2



Casserolette avec bec verseur Ø 5
Saucepan with pouring edge
Kleine Kasserolle mit schnabel
Pequeña cacerola con pico

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6110-05	5 2	5 2	0,1 0,1



Sauteuse évasée Ø 12 avec couvercle
Splayed saute pan with lid
Konische Sauteuse mit Deckel
Sartén para sofreir conica con tapa

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



Réchaud à bougie pour casserolette
Heater with candle for small saucepan
Rechaud mit Kerze für kleine Kasserolle
Hornillo con vela para pequeña cacerola

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

Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Bratentopf mit Deckel
Puchero con tapa

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



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
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
Puchero oval con tapa

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

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

minis M'cook^M

INOX INDUCTION
INDUCTION STAINLESS STEEL
INDUKTION EDELSTAHL



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Bratentopf mit Deckel
Puchero con tapa

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



Cocotte évasée avec couvercle
Cocotte saute pane with lid
Konische Bratentopf mit Deckel
Puchero sofreir conica con tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5130-09	9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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
Sartén para sofreir conica

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



Casserolette avec couvercle
Small saucepan with lid
Kleine Kasserolle mit Deckel
Pequeña cacerola con tapa

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



Casserolette Ø 7
Small saucepan
Kleine Kasserolle
Pequeña cacerola

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



Couvercle de casserolette
Lid for small saucepan
Deckel für kleine Kasserolle
Tapa para pequeña cacerola

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



Casserolette avec bec verseur Ø 5
Saucepan with pouring edge
Kleine Kasserolle mit schnabel
Pequeña cacerola con pico

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
5101-05	5 2	5 2	0,1 0,1

Cocotte ovale avec couvercle
Ovale stewpan with lid
Ovaler Bratentopf mit Deckel
Puchero oval con tapa

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



Plat à sauter Ø 9
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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



Plat à sauter Ø 7
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

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

Aluminis^M

for people who love to cook

NEW



Cocotte avec couvercle
Cocotte with lid
Bratentopf mit Deckel
Puchero con tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1233-10	9 3,5	4,5 1,7	0,3 0,4



Cocotte ovale avec couvercle
Ovale stewpan with lid
Ovaler Bratentopf mit Deckel
Puchero oval con tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in
1233-20	20 8	9 3,5



Cocotte ovale avec couvercle
Ovale stewpan with lid
Ovaler Bratentopf mit Deckel
Puchero oval con tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1233-12	12 4,8	4,5 1,7	0,3 0,4

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
1217-18	18 x 14 7 x 3,9	28 x 14 11 x 3,9	4,7 1,8



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
1217-14	14 x 10 5,5 x 3,9	18 x 10 7 x 3,9	4,7 1,8



Pochon à crochet

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

collections M'heritage^M

for people who love to cook

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL / KUPFER EDELSTAHL

La collection M'héritage est le mélange subtil de deux matériaux performants et traditionnels. Le cuivre associé à l'inox renouvelle le plaisir de cuisiner. Son intérieur en inox 18/10 est idéalement adapté pour une cuisine quotidienne. Les différentes montures personnaliseront votre ligne de cuisson. L'élégance, le design et la qualité des montures répondront à vos attentes.

La collection M'héritage est le savoir-faire emblématique de Mauviel 1830 au service des professionnels et du grand public.

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.

Diese Kollektion ist eine Kombination aus zwei leistungsstarken Materialien, Kupfer und Edelstahl. Diese Mischung der Materialien steigert die Freude beim Kochen. Das Kupfer erlaubt eine unübertroffene Wärmeleitfähigkeit und –kontrolle und die Edelstahl-Innenseite ist ideal für alle Anforderungen beim täglichen Kochen. Die verschiedenen Möglichkeiten bei der Auswahl des Griffes (Gusseisen, Bronze oder Edelstahlguss) geben jedem Koch die Möglichkeit sich individuell nach seinem Stil auszustatten.

Concept M'150
1,5 mm



monture bronze
bronze handle
Griff aus Bronze



monture fonte
cast iron handle
Griff aus Gusseisen



monture fonte inox
cast stainless steel handle
Griff aus gegossenem Edelstahl



M'250
monture fonte
cast iron handle
Griff aus Gusseisen
2,5mm

technologie

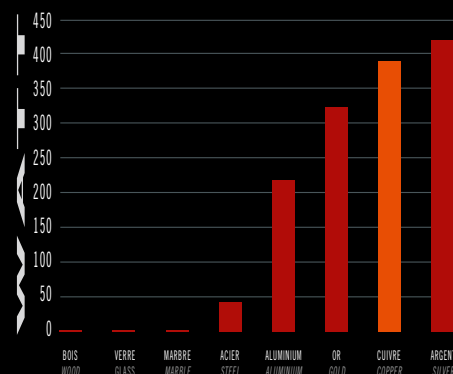


Cuivre, intérieur inox bilaminé.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

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

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

METAL CONDUCTIVITY CHART



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

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

*Leitfähigkeit der sehr schnellen und einheitlichen Hitze.
gute Korrosionsfestigkeit.
Dauerhaft.
kein retinning.*

Couche 1 / layer 1 / Schicht 1

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

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

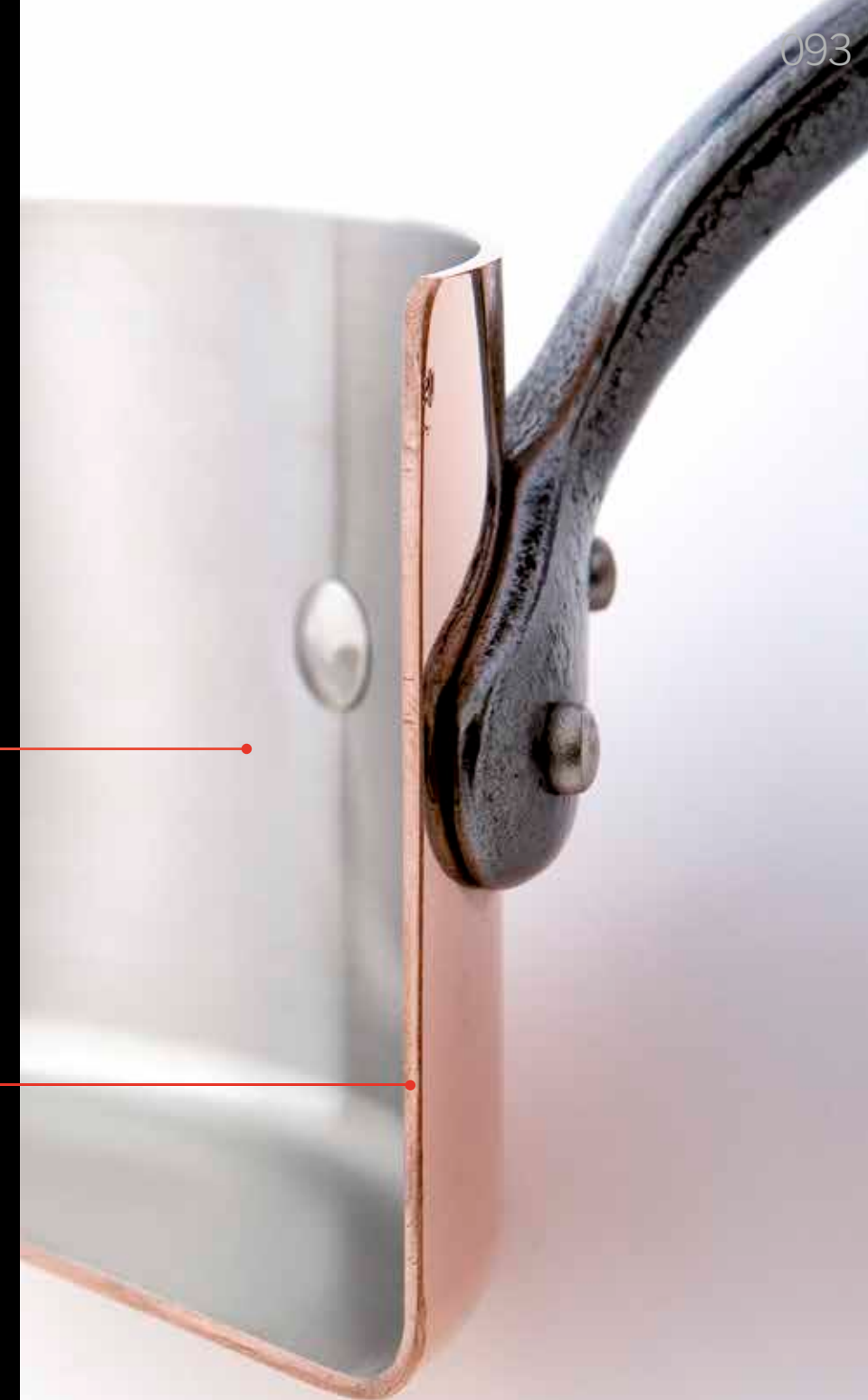
*18/10 Edelstahl-Innenseite
Eine Kochoberfläche, leicht zu reinigen*

Couche 2 / layer 2 / Schicht 2

Extérieur cuivre :
• facilité d'entretien

90% *Copper exterior :
• easy to clean*

*Äußerlicher Kupfer
• Unterhaltung leicht*



M' 250^M

for people who love to cook

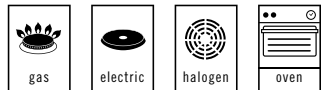
CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL /
KUPFER EDELSTAHL

monture fonte / épaisseur 2,5 mm
thickness 2,5 mm / *cast iron handle*
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.



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6501-12	12	4,8	13	5,1	0,8	0,9
6501-14	14	5,5	16	6,3	1,2	1,2
6501-16	16	6,3	16	6,3	1,8	1,9
6501-18	18	7	17,5	6,6	2,5	2,7
6501-20	20	8	21	8,2	3,5	3,6
6501-24	24	9,5	26,5	10,6	6	6,4
6501-28	28	11	26,5	10,6	9	9,6

Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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

Sauteuse évasée épaisseur 1,5 mm
Splayed saute pan thickness 1,5 mm
Konische Sauteuse Stärke 1,5 mm
Sartén para sofrein conica espesor 1,5 mm

item	diam. cm / in		cm / in		cap. litre / qt	
6503-16	16	6,3	6,5	2,5	0,9	1
6503-20	20	8	8	3,15	1,7	1,8
6503-24	24	9,5	9	3,5	2,9	3

Évasée bombée épaisseur 1,5 mm
Curved splayed saute pan thickness 1,5 mm
Bauchige konische sauteuse Stärke 1,5 mm
Sartén para sofrein conica bombada espesor 1,5 mm

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6412-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
6412-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
6412-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3



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

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6505-02	24	9,5	13,5	5,3	6	6,4
6505-03	28	11	14,5	5,7	9	9,6



Rondeau avec couvercle, anses fonte
Rondeau with lid, cast iron handles
Niedriger Bratentopf mit Deckel
Olla con tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6506-02	24	9,5	7	2,75	3,1	3,4
6506-03	28	11	8	3,15	6,2	6,5



Rondeau avec couvercle, anses bronze
Rondeau with lid, bronze handles
Niedriger Bratentopf mit Deckel
Olla con tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6506-24	24	9,5	7	2,75	3,1	3,4
6506-28	28	11	8	3,15	6,2	6,5



Bassine à ragoût avec couvercle, anses bronze
Stewpan with lid, bronze handles
Bratentopf mit Deckel
Puchero con tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6505-24	24	9,5	13,5	5,3	6	6,4
6505-28	28	11	14,5	5,7	9	9,6

Poêle ronde

Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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



Tuile à crêpes épaisseur 1,5mm

Crepes pan thickness 1,5mm
Crepe Pfanne Stärke 1,5mm
Sartén para hojuelas

code item	diam. cm / in	height cm / in
6420-25	26 10,2	2,5 0,9
6420-30	30 11,8	2,5 0,9



Couvercle

Lid
Deckel
Tapa

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



Plaque à rôtir anses bronze

Rectangular roasting pan with handles
Rechteckige Bratreine mit bronze Griffen
Placa de asar rectangular con asas fijas

code item	dimensions cm / in	with handles cm / in	height cm / in
6536-30	30 x 22 11,8 x 8,6	38 x 23 15 x 9	6 2,3
6019-35*	35 x 25 13,5 x 9,8	41 x 26 16,1 x 10,2	7 2,75
6019-41*	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 anses fonte

Rectangular roasting pan with cast iron handles
Rechteckige Bratreine mit fonte Griffen
Placa de asar rectangular con asas fijas

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



Disque relais pour induction

Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
Placa de adaptación para la inducción

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

Pâte pour entretien du cuivre "Copperbrill"

Copper cleaner "Copperbrill"
Pflegepaste für Kupfer "Copperbrill"
Pasta para limpiar el cobre "Copperbrill"

code item	cap. litre / qt
2700-02 (pour/for 6 pots)	0,150 0,16
2700-03 (pour/for 6 pots)	1 1,1



M'150s^M

for people who love to cook

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL /
KUPFER EDELSTAHL

monture fonte inox / épaisseur 1,5 mm
thickness 1,5 mm / cast stainless steel handle
Griff aus gegossenem Edelstahl / Stärke 1,5 mm

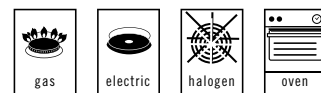
Cuivre intérieur inox bilaminé.
Facilité d'entretien, pas de rétamage.
Bord droit.
Extérieur poli.
Fixation par rivets inox de forte section.

*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.*



monture froide
cool handle / kühler Griff



Casserole

Saucepan

Kasserolle

Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6110-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
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	2,5	2,7
6110-20	20	8	11	4,3	3,4	3,6



Plat à sauter

Saute pan

Sauteuse

Sartén para saltear

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6111-24	24	9,5	7	2,75	3,1	3,4
6111-28	28	11	8	3,15	4,6	4,9



Evasée bombée

Curved splayed saute pan

Bauchige konische Sauteuse

Sartén para sofreir conica abombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6112-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
6112-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
6112-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3



Poêle à poignées

Frying pan with handles

Pfanne mit griffe

Sartén con asas

code item	diam. cm / in		height cm / in	
6127-20	20	8	4	1,57
6127-26	26	10,2	4,8	1,88



Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

Sartén redonda

code item	diam. cm / in		height cm / in	
6113-22	22	8,6	3,5	1,3
6113-26	26	10,2	4,8	1,88
6113-30	30	11,8	4,9	1,9



Bassine à ragoût avec couvercle

Stewpan with lid

Bratentopf mit deckel

Puchero con tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6131-25	24	9,5	13,5	5,3	6,1	6,4



Casserole à poignées avec couvercle

Saucepan with handles and lid

Kasserolle mit griffe and deckel

Cacerola con asas y tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6131-13	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
6131-17	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
6131-19	18	7	10	4	2,5	2,7
6131-21	20	8	11	4,3	3,4	3,6



Insert cuit vapeur

Steamer insert

Dampfer-Einsatz

Encarte de vapor

code item	diam. cm / in
--------------	------------------

5221-20 20 | 8

Pour casserole

To saucepan

Für kasserolle

Para cacerola

5221-24 24 | 9,5

Pour bassine à ragoût

To stewpan

Für bratentopf

Para puchero



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

Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger Bratentopf mit deckel
Olla con tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6130-25	24 9,5	7 2,75	3,1 3,4
6130-29	28 11	8 3,15	4,6 4,9



Cocotte ovale avec couvercle
Oval stewpan with lid
Ovaler Bratentopf
Puchero oval

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



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

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

Marmite traiteur avec couvercle, intérieur étamé
Stockpot with lid, tinned inside
Hoher Kochtopf mit Deckel, Innenseite verzinnt
Marmita con tapa, interior estañado

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6132-25	24 9,5	24 9,5	11 11,7



Plat à paëlla
Paella pan
Paella Bräter
Bandeja para paella

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



Poêle à crêpes
Crepes pan
Crêpe Pfanne
Sartén para hojuelas

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



Poêle ovale
Oval frying pan
Ovale Pfanne
Sartén oval

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



Couvercle
Lid
Deckel
Tapa

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
Tapa vaso

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



Bain Marie porcelaine intérieur étamé
Bain Marie with porcelaine insert tinned inside
Wasserbod mit porzellaneinsatz Innenseite verzinkt
Baño maria con porcelana interior estañado

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



Service à fondue avec couvercle verre
Fondue set with glass lid
Fondue Tops mit deckel glass
Marmita para fondue con tapa vaso

code item	diam. cm / in	cap. litre / qt
6105-18	18 7	2,5 2,7
2719-02	lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionnal fourchs	
2716-10	Gel-feu pour réchaud / for burner (par / for 6 pots)	



2^{EN}1
SERVICE À FONDUE
ET COCOTTE

2 PRODUCTS IN 1
FONDUE SET WITH GLASS
LID AND COCOTTE

2 PRODUKTEN IN 1
FONDUE TOPS MIT GLASS
DECKEL UN COCOTTE



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
Placa de adapción para la inducción

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



Pâte pour entretien du cuivre “Copperbrill”
Copper cleaner “Copperbrill”
Pflegepaste für Kupfer “Copperbrill”
Pasta para limpiar el cobre “Copperbrill”

code item	cap. litre / qt
2700-02 (pour / for 6 pots)	0,150 0,16
2700-03 (pour / for 6 pots)	1 1,1

M'150b^M

for people who love to cook

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL /
KUPFER EDELSTAHL

monture bronze / épaisseur 1,2 à 2 mm
thickness 1,2 to 2 mm / bronze handle
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.*



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6520-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
6520-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,2
6520-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
6520-18	18	7	10	4	2,5	2,6
6520-20	20	8	11	4,3	3,4	3,6



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6523-16	16	6,3	5	1,9	1	1,1
6523-20	20	8	6	2,3	1,8	1,9
6523-24	24	9,5	7	2,75	3	3,2



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse
Sartén para sofreir conica abombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6512-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
6512-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
6512-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6526-20	20	8	3	1,1		
6526-22	22	8,6	3,5	1,3		
6526-26	26	10,2	4	1,5		
6526-30	30	11,8	4,5	1,7		



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Sauteuse mit Griffe und Deckel
Sartén para saltear con tapa y asas

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6533-16	16	6,3	5	1,9	1	1,1
6533-20	20	8	6	2,3	1,8	1,9
6533-24	24	9,5	7	2,7	3	3,2



Bassine à ragoût avec couvercle
Stewpan with lid
Bratentopf mit Deckel
Puchero con tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6522-24	24	9,5	12	4,7	5,2	5,5



Casserole à poignées avec couvercle
Saucepan with handles and lid
Kasserolle mit griffe and deckel
Cacerola con asas y tapa

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6522-12	12	4,8	7	2,55	0,8	0,9
6522-16	16	6,3	9	3,3	1,8	1,9
6522-18	18	7	10	7	2,5	2,6
6522-20	20	8	11	8	3,4	3,6



Cocotte ovale avec couvercle
Oval cocotte with lid
Ovaler Bratentopf mit Deckel
Puchero oval con tapa

code item	dimensions cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6521-16	16	6,3	8	3,1	1,1	1,2
6521-20	20	8	9	3,5	2	2,1
6521-24	24	9,5	10	3,9	3,5	3,7
6521-26	26	10,2	11	4,3	4	4,2
6521-30	30	11,8	12,5	4,9	6,6	7



Légumier rond avec couvercle
Round vegetable pan with lid
Runde Gemüseopf mit Deckel
Cazuela para legumbres redonda

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6538-20	20	8	7	2,7	1,6	1,7
6538-24	24	9,5	8	3,1	2,8	3

Poêle chinoise «wok»

Wok
Wok
Wok

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
6532-30	30 11,8	6 2,3	2,5 2,7



Poêle ovale

Oval frying pan
Ovale Pfanne
Sartén oval

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
6525-30	30 x 20	11,8 x 8	4	1,5
6525-35	35 x 23	13,5 x 9,1	4,5	1,7



Plaque à rôtir

Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

code item	dimensions cm / in		with handles cm / in		height cm / in	
6536-30	30 x 22	11,8 x 8,6	38 x 23	15 x 9	6	2,3
6019-35*	35 x 25	13,5 x 9,8	41 x 26	16,1 x 10,2	7	2,75
6019-41*	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



Plat ovale

Oval pan
Ovaler Bräter
Bandeja ovalada

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
6524-30	30	11,8	4	1,5
6524-35	35	13,7	4,5	1,7
6524-40	40	15,7	6	3
6524-45	45	17,7	6	3



Plat rond

Round pan
Runder Bräter
Bandeja redonda

code item	diam. cm / in	height cm / in	
6527-12	12 4,8	2,5	0,9
6527-16	16 6,3	3	1,1
6527-20	20 8	3	1,1
6527-22	22 8,6	3,5	1,3
6527-26	26 10,2	4	1,5
6527-32	32 12,5	4,8	1,8



Plat à paëlla

Paella pan
Paella Bräter
Bandeja para paella

code item	diam. cm / in	height cm / in		cap. litre / qt	
6537-35	35 13,7	5	1,9	3,9	4,1
6537-40	40 15,7	6	2,3	6,5	6,8



Tuile à crêpes

Crepes pan
Crepe Pfanne
Sartén para hojuelas

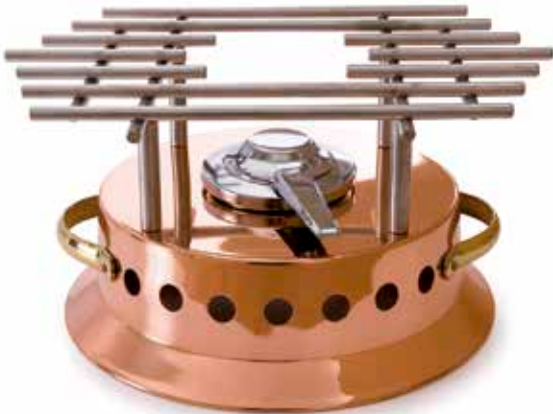
code item	diam. cm / in	height cm / in
6535-25	26 10,2	2,5 0,9
6535-30	30 11,8	2,5 0,9



Réchaud à flamber, brûleur à alcool

Heater with alcohol burner
Rechaud mit Alkoholbrenner
Calentador para flamear, mechero de alcohol

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)	



Casserolette à flamber avec bec verseur et long manche

Small saucepan with long handle
Kleine Kasserolle mit lang Stiel
Pequeña cacerola con largo mango

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



Bain-marie porcelaine intérieur étamé

Bain-marie with porcelain insert tinned inside
Wasserbad mit Porzellaneinsatz Innenzeite verzinkt
Baño maría con porcelana interior estañado

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*2703-12	12 4,8	16 6,2	0,8 0,9
*2703-14	14 5,5	19 7,4	1,5 1,6

*martelé / hammered



Porcelaine

Porcelain
Porzellan
Porcelana

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



Couvercle

Lid
Deckel
Tapa

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



Disque relais pour induction

Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
Placa de adaptación para la inducción

code item
7500-00



Pâte pour entretien du cuivre "Copperbrill"

Copper cleaner "Copperbrill"
Pflegepaste für Kupfer "Copperbrill"
Pasta para limpiar el cobre "Copperbrill"

code item	cap. litre / qt
2700-02 (pour/for 6 pots)	0,150 0,16
2700-03 (pour/for 6 pots)	1 1,1

M'150c^M

for people who love to cook

CUIVRE INOX / COPPER STAINLESS STEEL
KUPFER EDELSTAHL

monture fonte / épaisseur 1,5 mm
thickness 1,5 mm / cast iron handle
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.*



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

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



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltean

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	4,6	4,9



Évasée bombée
Curved splayed saute pan
Bauchige konische sauteuse
Sartén para sofrein conica bombada

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6412-16	16	6,3	6	2,4	0,8	0,9
6412-20	20	8	7	2,75	1,6	1,7
6412-24	24	9,5	8	3,15	2,8	3



NEW

Évasée bombée à poignées avec couvercle
Curved Splayed saute pan with handles and lid
Bauchige kinische sauteuse mit griffe und Deckel
Sartèn para sofrein conica bombada con asas y tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6438-21	20	8	7	2,7	1,6	1,7
6438-25	24	9,5	8	3,1	2,8	3

Poêle ronde
Round frying pan
Runde pfanne
Sartén redonda

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
Ovale frying pan
Ovale pfanne
Sartén oval

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



Poêle à crêpes
Crepe pan
Crêpe pfanne
Sartén pan hojuelas

code item	dimensions cm / in		height cm / in
6420-25	26	10,2	2,5 0,9
6420-30	30	11,8	2,5 0,9



Rondeau avec couvercle
Rondeau with lid
Niedriger bratentopf mit deckel
Olla con tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6430-25	24	9,5	7	2,75	3,1	3,4
6430-29	28	11	8	3,15	4,6	4,9

Casserole à poignées avec couvercle
Saucepan with handles and lid
Kasserolle mit griffe and deckel
Cacerola con asas y tapa

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
Puchero con tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
6431-25	24	9,5	13,5	5,3	6,1	6,4

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige bratreine
Placa de asas rectangular

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



Bain-marie porcelaine intérieur étamé
Bain-marie with porcelain insert tinned inside
Wasserbad mit Porzellaneinsatz Innenzeite verzinnt
Baño maría con porcelana interior estañado

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

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



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
Placa de adaptación para la inducción

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

Pâte pour entretien du cuivre “Copperbrill”
Copper cleaner “Copperbrill”
Pflegepaste für Kupfer “Copperbrill”
Pasta para limpiar el cobre “Copperbrill”

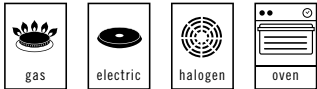
code item	cap. litre / qt	
2700-02 (pour/for 6 pots)	0,150	0,16
2700-03 (pour/for 6 pots)	1	1,1



collections M'passion^M

for people who love to cook

PÂTISSERIE / PASTRY / KONDITOR



La collection M'passion est faite pour réaliser avec succès tous vos desserts avec une sélection complète d'articles destinés aux Pâtissiers Chocolatiers. En cuivre, en aluminium, en inox, en silicone ou acier anti-adhérent, les produits sont adaptés à la réalisation de toutes les gourmandises. La collection M'passion aide à préparer les délices des gourmands.

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.

Die Serie M'passion richtet sich an Gourmet's, die das Herstellen von Desserts ebenso lieben wie das Verzehren. Eine komplette Auswahl, die sich nur dem Backen und Arbeiten mit Schokolade widmet. Ein umfassendes Sortiment für das Backen, hergestellt aus Kupfer, Edelstahl, Silikon oder antihafbeschichtetem Stahl. Die Serie M'passion befriedigt das Verlangen der anspruchsvollsten Delikatessenliebhaber weltweit.

épaisseur 1 à 2 mm pour les articles en **cuivre** / **intérieur étamé**
sauf refs : 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 blanc d'œuf avec poignées
Bowl for egg white with handles
Eiweisschüssel mit Griffe
Cubeta para blanco de huero con asas

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	7,4
2191-03	35	13,7	18	7	10	10,6
2191-04	40	15,7	20	8	16	17



Bassine à sirop
Syrup pan
Sirupschüssel
Cubeta para almibar

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2192-26	26	10,2	13	5,5	4,6	4,9
2192-30	30	11,8	15	5,9	7	7,4
2192-35	35	13,7	18	7	10	10,6
2192-40	40	15,7	20	8	16	17



Bassine à blanc d'œuf avec anneau
Bowl for egg white with ring
Eiweisschüssel mit Ring
Cubeta para blanco de huero con anilla

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



Casserole pâtissière
Saucepan for pastry-cook
Kasserolle
Cacerola pastelero

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
2190-12	12	4,8	7	2,75	0,8	0,9
2190-14	14	5,5	8	3,15	1,2	1,3
2190-16	16	6,3	9	3,5	1,8	1,9
2190-18	18	7	10	4	2,5	2,7
2190-20	20	8	11	4,3	3,5	3,7



Poêlon à sucre
Sugar saucepan
Zuckertopf
Cazo de azúc

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



Bassine à confiture martelée poignées bronze
Hammered jam pan bronze handle
Gehämmert Konfitüreschüssel
Perol martillado para confitura

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2193-36	36 14,1	12 4,8	10 10,6
2193-40	40 15,7	14 5,5	14 15
2193-44	44 17,3	15 5,9	18 19

Bassine à confiture martelée poignées fonte
Hammered jam pan cast iron handle
Gehämmert Konfitüreschüssel
Perol martillado para confitura

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
4403-60	36 14,1	12 4,8	10 10,6
4404-00	40 15,7	14 5,5	14 15

Bassine à confiture
Not hammered jam pan
Glatt Konfitüreschüssel
Perol liso para confitura

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 5,3
4413-50	36 14,1	12 4,8	10 10,6
4414-00	40 15,7	14 5,5	14 15

Bassine à confiture inox
Stainless steel jam pan
Edelstahl Konfitüreschüssel
Perol lisa para confitura

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

Poêlon à zabagliones
Zabagliones
Zambaione-Schüssel
Cazo para zabagliones

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
2195-16	16 6,3	12 2,75	1,8 1,9
2195-20	20 8	13 5,1	3 3,2

Moule canelé aluminium
Aluminium “canelé” mold
Aluminium “canelé” Form
Molde “canelé” / Aluminio

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

M' passion^M

for people who love to cook

ACCESSOIRES DE GAMME / RANGES'ACCESSORIES
SAMMLUNGS ZUBEHÖR

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

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

NEW



Louche
Ladle
Schöpflöffel
Cazo

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



Écumeoire
Skimmer
Schaumlöffel
Espumadera

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



Entonnoir à confiture aluminium
Aluminium jam funnel
Aluminium Konfitüre Trichter
Embudo para confitura - Aluminio

code item	diam. cm / in	height cm / in
4480-00	13 5,1	6 2,3



Entonnoir à confiture inox
Stainless steel jam funnel
Konfitüre Trichter - Edelstahl
Embudo para confitura - Inox

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



Entonnoir à confiture cuivre
Jam funnel
Konfitüre Trichter
Embudo para confitura

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

Tamis extra fin
Fine speciale sieve
Extra fein Seib
Tamiz extra fino



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

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



M'passion^M

for people who love to cook

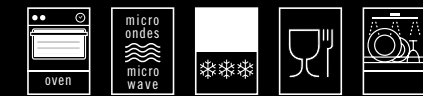
MOULE SILICONE / SILICON MOLD

Un moule Mauviel est un moule en silicone alimentaire 100% flexible, permettant un démoulage instantané. Ce matériau assure la qualité professionnelle du moule. Un moule Mauviel souple va au four traditionnel, micro-ondes, réfrigérateur et congélateur. Facile d'entretien, il va au lave-vaisselle et peut être utilisé à des températures allant de - 60 °C à + 230 °C.

A Mauviel mold is a non-stick plain silicon mold for easy removal due to an excellent non-adhesion. The material of a Mauviel mold ensures excellent professional quality. A Mauviel mold is suitable in a traditionnal oven, micro wave, refrigerator and deep freezer. It is easy to clean and suitable in the dish-washer. A Mauviel mold can be used to - 140°F to up to 450°F.

Eine Form Mauviel ist eine Form in Nahrungssilikon 100 %, das biegsam ist, ein unverzügliches Entformen erlaubend. Dieses Material versichert die berufliche Qualität der Form. Eine geschmeidige Form Mauviel geht in den traditionellen Ofen, die Ultrakurzwellen, den Kühlschrank und die Gefriertruhe.

moule souple en silicone 100% alimentaire
flexible mold in plain silicon
Moule soupleGeschmeidige Form in Silikon 100 %, das nahrhaft ist



Excellente anti-adhérence.
Démoulage instantané.
Longévité du matériau.

*Excellent non-adhesion.
Easy removal.
Long life.*

*Leichte Entnahme.
Hohe Lebensdauer.
Lebesmittelecht.*



Moule à briochettes
«Briochettes» mold
«Briochettes» Form
Molde para «briochettes»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-01	7,9 3,1	3,7 1,5



Moule à muffins
«Muffins» mold
«Muffins» Form
Molde para «muffins»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-02	6,9 2,7	3,5 1,4



Moule à canelés
«Canelés» mold
«Canelés» Form
Molde para «canelés»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-03	5,5 2,2	5 2



Moule à mini-financiers
«Mini-financiers» mold
«Mini-financiers» Form
Molde para «mini-financiers»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-04	4,9 1,9	2,6 1



Moule à tartelettes
«Tartelettes» mold
«Tartelettes» Form
Molde para «tartelettes»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-06	7 2,7	2 0,8



Moule à madeleines
«Madeleines» mold
«Madeleines» Form
Molde para «madeleines»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-07	6,8 2,7	4,5 1,8



Moule à mini-canelés
«Mini-canelés» mold
«Mini-canelés» Form
Molde para «mini-canelés»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-09	3,5 1,4	3,5 1,4



Moule à mini-tartelettes
«Mini-tartelettes» mold
«Mini-tartelettes» Form
Molde para «mini-tartelettes»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-10	4,5 1,8	1 0,4



Moule à mini-madeleines
«Mini-madeleines» mold
«Mini-madeleines» Form
Molde para «mini-madeleines»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-11	4,4 1,7	3,4 1,3



Moule à mini-muffins
«Mini-muffins» mold
«Mini-muffins» Form
Molde para «mini-muffins»

code item	diam. cm / in	height cm / in
7401-12	5,1 2	2,8 1,1



Moule à financiers
«Financiers» mold
«Financiers» Form
Molde para «financiers»

code item	dimensions cm / in	height cm / in
7401-13	8,5 x 3,5 3,3 x 1,4	1,3 0,5



Moule à cake
«Cake» mold
«Cake» Form
Molde para «cake»

code item	dimensions cm / in	height cm / in
*7402-01	26 x 10 10,2 x 3,9	7 2,7



Moule à manqué
«Manqué» mold
«Manqué» Form
Molde a «manqué»

code item	diam. cm / in	height cm / in
*7402-02	24 9,4	4,2 1,6
*7402-03	28 11	4,2 1,6



*
Le cercle en plastique dur sert à rigidifier le moule pour la préparation et la cuisson d'un gâteau.
The strong plastic ring allows the mould to regain strength during the preparation of the cake.



Moule à tarte
«Tarte» mold
«Tarte» Form
Molde para «tarte»

code item	diam. cm / in	height cm / in
*7402-04	24 9,4	3 1,2
*7402-05	28 11	3 1,2



Moule à savarins
«Savarins» mold
«Savarins» Form
Molde para «savarins»

code item	diam. cm / in	height cm / in
*7402-08	24 9,4	6 2,4



Tapis de cuisson
Silicon mat
Kuchenblech
Placa pasteleria para cocinar

code item	dimensions cm / in
7403-01	42 x 27 16,5 x 10,6
7403-02	35 x 25 13,5 x 9,8



Découpoir-Poussoir
Dough cutter-Moulding stamp
Törtchenformer
Cortapasta

code item	
7404-03	set 2 pièces / 2 pieces set



M' passion^M

for people who love to cook



MOULE ACIER / BLACK STEEL MOLD / FORM STAHL

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.

Eine Form Mauviel ist die Heirat von Stahlblech und von einem innen-äußerlichen antihaftbeschichteten. Er versichert ein ausgezeichnetes Ant-Anhaften und einen sehr guten Widerstand im Abschleifen. Eine 1 mm Dicke auf der Gesamtheit des Werkzeuges versichert die berufliche Qualität einer Form Mauviel.

tôle d'acier revêtement intérieur-extérieur **anti-adhésif**
non-stick steel inside and outside
*Anti-haftbeschichteter **Stahl** innen-äußerlichen*

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

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

*Nichthaftend.
Abnutzungsfrei.
Hohe Lebensdauer.*



Moule à charlotte
“Charlotte” mold
“Charlotte” Form
Molde para “charlotte”

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



Moule à cake
“Cake” mold
Getriebene königskuchen Form
Molde para “Cake” estampado

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



Moule à terrine
“Terrine” mold
“Terrine” Form
Molde “Terrine”

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



Moule démontable Agneau
Removable Lamb mold
Entfernbare Form Lamm
Molde desmontable cordero

code item	height cm / in
7127-13	13 5,1
7127-35	35 13,7



Moule démontable Lapin
Removable Rabbit mold
Entfernbare Form Kaninchen
Molde desmontable conejo

code item	height cm / in
7128-13	13 5,1
7128-17	17 6,6



Moule démontable Père Noël
Removable Santa-Claus mold
Entfernbare Form Weihnachtsmann
Molde desmontable Santa-Claus

code item	height cm / in
7126-25	19 7,4



Moule à gâteau haut
High cake mold
Große Pfannekuchen
Molde para altura galleta

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



Moule à savarin
“Savarin” mold
“Savarin” Form
Molde “savarin”

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



Moule à brioche
Brioche mold
Brioche form
Molde para brioche

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



Moule à tarte
“Tart” mold
Obsttortenform
Fondo para pastel

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

par 6 pièces / by 6 pieces



Moule à kougloff
“Kougloff” mold
“Kougloff” Form
Molde para “kougloff”

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



Moule à Pudding
Pudding mold
Pudding From
Molde para Pudding

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



Moule à savarin
"Savarin" mold
"Savarin" Form
Molde "savarin"

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

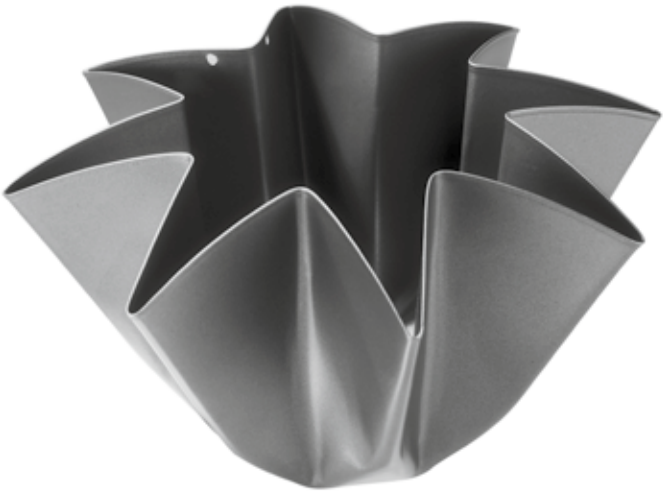
NEW



Moule à Pandoro
"Pandoro" mold
"Pandoro" Form
Molde "Pandoro"

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

NEW



Plaque ronde
Round mold
Runder Form
Molde redonda

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

NEW



Moule à manqué
"Manqué" mold
"Manqué" Form
Molde para "manqué"

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
Fondo para pastel con fondo móvil

code item	diam.
7109-24	24 9,4
7109-28	28 11
7109-30	30 11,8



Moule rectangulaire
Rectangular mold
Rechteckig Form
Molde rectangular

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



Plaqué à madeleines
“Madeleines” mold
“Madeleines” Form
Molde para “madeleines”

code	item
7112-14	12 madeleines



Plaqué à tartelettes
“Tartelettes” mold
“Tartelettes” Form
Molde para “tartelettes”

code	item
7114-12	12 tartelettes



Plaqué à muffins
Muffins mold
Muffins form
Molde para “muffins”

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



Moule rond démontable
Round removable mold
Entfernare Runder form
Molde redonda desmontable

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

NEW



Plaqué ronde perforée à pizza
Round pierced pizza mold
Runde geloch Pfanne für Pizza
Molde para pizza

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

NEW



Plaqué à pizza rectangulaire
Rectangular pizza mold
Rechteckig pizza Form
Molde rectangular para pizza

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

NEW

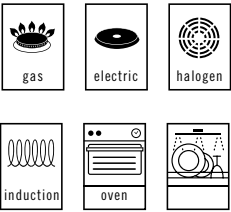
collection M'basic²

for people who love to cook

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 punktverschweißt.
Außenseite poliert.*



MONTURE INOX TUBULAIRE STAINLESS STEEL TUBULAR HANDLE GRIFF AUS EDELSTAHL

Rapidité, praticité, qualité, confort et sécurité sont les atouts de cette collection au fort caractère. Sa monture en inox froide saura séduire les amoureux de l'efficacité !

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

Schnelligkeit, Praktikabilität, Qualität, Komfort und Sicherheit sind die Stärken dieser Sammlung starken Charakter. Seine kühle Edelstahl Griffe wird Liebhaber der Wirksamkeit verführen.



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5910-14	14	5,5	7	2,75	1	1,1
5910-16	16	6,3	7,5	2,9	1,5	1,5
5910-18	18	7	9	3,5	2,3	2,4
5910-20	20	8	10	3,9	3	3,2
5910-24	24	9,5	12	4,8	5,4	5,7
5910-50	série de 3 casseroles / Serie of 3 saucepans					
5910-51	série de 4 casseroles / Serie of 4 saucepans					



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5911-24	24	9,5	7	2,75	2	2,1



Couvercle pour casserole et plat à sauter
Lid for saucepan and saute pan
Deckel für Kasserolle und Sauteuse
Tapa para cacerola y sartén para saltear

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas
Tapa vaso

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



Marmite traiteur sans couvercle
Stockpot without lid
Hoher Kochtopf ohne Deckel
Marmita sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5922-20	20	7,8	20	7,8	6	6,4
5922-24	24	9,5	24	9,5	10	10,5



Bassine à ragoût sans couvercle
Stewpan without lid
Bratentopf ohne Deckel
Puchero sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5921-24	24	9,5	14	5,5	6,3	6,6



Rondeau sans couvercle
Rondeau without lid
Niedriger Bratentopf ohne Deckel
Olla sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5920-24	24	9,5	7,6	3	3,1	3,4



collection M'basic^{PRO}^M

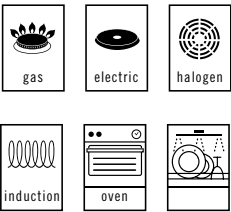
for people who love to cook

INOX FOND RAPPORTÉ / SANDWICH BOTTOM STAINLESS STEEL
SANDWICHBODEN EDELSTAHL

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.



Betreten Sie di Welt des professionellen Kochens. Effizienz, Schnelligkeit, Nutzen, Komfort und Sicherheit sind die Stärken dieser Kollektion. Alle Artikel haben rohrförmige Griffe aus Edelstahl. Die Serie M'Basic Pro ist für Profi's hergestellt worden.

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.*



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5930-28	28	11	14	5,5	8,5	9,2
5930-32	32	12,5	19	7,4	15	16
5930-36	36	14,1	22	8,6	20	21



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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

Couvercle pour casserole et plat à sauter
Lid for saucepan and saute pan
Deckel für Kasserolle und Sauteuse
Tapa para cacerola y sartén para saltear

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas
Tapa vaso

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



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

code item	diam. cm / in		height cm / in	
5872-20	20	8	4,5	1,7
5872-24	24	9,5	5	1,9
5872-28	28	11	6	2,3
5872-32	32	12,5	6,5	2,5



Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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

Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

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



Marmite traiteur sans couvercle

Stockpot without lid

Hoher Kochtopf ohne Deckel

Marmita sin tapa

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

* Non induction



Bassine à ragoût sans couvercle

Stewpan without lid

Bratentopf ohne Deckel

Puchero sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5935-28	28	11	17	6,6	10	10,5
5935-32	32	12,5	19	7,4	15	16
5935-36	36	14,1	21	8,2	20	21
*5935-40	40	15,7	25	9,8	31	32,7
*5935-45	45	17,7	28	11	44	46
*5935-50	50	19,6	30	11,8	58	61

* Non induction



Couvercle

Lid

Deckel

Tapa

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

Rondeau sans couvercle

Rondeau without lid

Niedriger Bratentopf ohne Deckel

Olla sin tapa

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

* Non induction



Couscoussier

Couscous pot

Couscous Dämpfer

Alcuzcucera

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
5992-28	28	11	41	16	14	14,7



Bassine évasée
Splayed bowl
Küchenschüssel
Perola cónica

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
*5946-35	35 13,7	14 5,5	8 8,4
*5946-40	40 15,7	16 6,3	12 13,7
*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

*Non induction

Bassine évasée induction
Induction splayed bowl
“Induction” Küchenschüssel
“Induction” Perola cónica

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



Passeoire “Chinois”
“Chinese” colander
Spitzieb
Colador chino

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



Entonnoir
Funnel
Trichter
Embudo

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

Louche monobloc
Ladle one piece
Schöpflöffel fugenlos
Cazo de una pieza

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
Tenedor para carne de una pieza

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



Écumoire monobloc
Skimmer one piece
Schaumlöffel fugenlos
Espumadera de una pieza

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



Cuillère à arroser monobloc
Sprinkling spoon one piece
Anrichtlöffel fugenlos
Cuchara para rozar de una pieza

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

collection M'steel[®]

for people who love to cook

TÔLE ACIER / BLACK STEEL
SCHWARZSTAHL

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
Dickes Stahlblech / Dicke von 1,2 mm
bis 3 mm / Griff aus vernietet Stahl*

Pour un vrai retour aux sources ! Excellent conducteur de chaleur, l'acier est le matériau incontournable qui vous permettra de cuisiner sainement sur l'ensemble des feux dont l'induction. Idéales pour saisir, griller et dorer, ces poêles en tôle noire deviendront naturellement antiadhésives une fois bien culottées !

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 !

Für eine echte Heimkehr! Exzellenter W rmeleiter ist Stahl das wesentliche Material, das Ihnen erlaubt, sich gesund zu kochen auf allen W rmmequellen einschlie lich Induktion wird. Ideal für die Erfassung, Grillen und Überbacken, schwenkt diese natürlich schwarzem Blech nonstick einmal pelletiert werden.



Poêle ronde extra-forte
Heavy round frying pan
Stiel runde Pfanne
Sartén redonda muy resistente

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

Poêle à crêpes
Crepes pan
Crepe Pfanne
Sartén para hojuelas

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



collections M'pure[®]

for people who love to cook

ALUMINIUM

épaisseur 4 à 5 mm / **monture fonte ou feuillard**, poignées aluminium
thickness 4 to 5 mm / **cast iron handle, steel handle or** aluminium handles
stärke 4 bis 5 mm / **Griff aus Gusseisen**, Stahl oder Aluminium

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

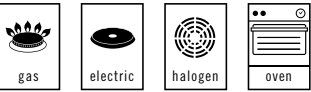
*Extra thick aluminium.
Non stick interior.
Polished outside.
Fixed by sturdy aluminium rivets.*

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

La collection professionnelle en aluminium de forte épaisseur allie performance et durabilité. Cette collection se décline avec ou sans revêtement anti-adhérent pour créer toutes les cuisines. Le confort des montures haut de gamme répond aux plus fortes des exigences par leur résistance. L'entretien est rapide, efficace et hygiénique. La collection M'pure satisfait les attentes des grands professionnels.

The professional collection, created from extra thick aluminium, combines performance and durability. This collection is offered with or without a non-stick coating, that allows all kinds of healthy cooking. The high quality handles are comfortable, and meet the highest professional criteria due to their size, shape and substance. The collection M'pure satisfies all the requirements of professionals.

Diese professionelle, aus extradickem Aluminium hergestellte Serie kombiniert Effizienz und Haltbarkeit. Alle Artikel dieser Serie sind mit oder ohne Antihaftbeschichtung erhältlich. Die qualitativ hochwertigen Griffe sind komfortabel und erfüllen höchste Ansprüche an Größe, Form und Material. Die Serie M'pure erfüllt alle Anforderungen eines professionellen Koch's.



Plat à sauter

Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

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



Poêle ronde

Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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
Sartén oval

code item	dimensions cm / in		height cm / in	
9853-35	35	13,7	4,5	1,7
9853-40	40	15,7	5,5	2,1



Poêle à crêpes

Crepes pan
Crêpe Pfanne
Sartén para hojuelas

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



Poêle à blinis

Blinis frying pan
Blinis Pfanne
Sartén para blinis

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



Plat à paella

Paella pan
Paella Bräter
Paellera

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
9857-35	35	13,7	5	1,9	3,9	4,1
9857-40	40	15,7	6	2,4	6,5	6,8



Plaque à rôtir
Rectangular roasting pan
Rechteckige Bratreine
Placa de asar rectangular

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



Plaque à rôtir anses intégrées
Rectangular roasting pan with recessed handles
Rechteckig Bratreine mit integrierte Griffe
Placa de asar rectangular con asas integradas

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



Plaque pâtissière bords pincés
Cake tray oblique edges
Kuchenblech schräg Kanten
Placa para pasteleria bordes redondos

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



Poêle ronde queue feuillard
Round frying pan steel handle
Runde Pfanne
Sartén redonda

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



Queue feuillard / Steel handle

Poêle ovale queue feuillard
Oval frying pan steel handle
Ovale Pfanne
Sartén oval

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
Sartén para hojuelas

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



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
Placa de adaptación para la inducción

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



M'pure[®]

for people who love to cook

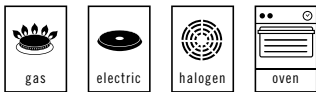
ALUMINIUM

épaisseur 3 à 6 mm / *monture fonte ou poignées aluminium*
thickness 3 to 6 mm / cast iron handle or aluminium handles
stärke 3 bis 6 mm / Griff aus Gusseisen oder Aluminium

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

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

extradickes Aluminium.
hohe Wärmeleitfähigkeit.
Griff mit robusten Aluminiumnieten befestigt.



Couvercle
Lid
Deckel
Tapa

code item	diam. cm / in	
1109-20	20	8
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



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

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



Rondeau sans couvercle
Rondeau without lid
Niedriger Bratentopf ohne Deckel
Olla sin tapa

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
1208-28	28	11	10	4	7,5	8
1208-32	32	12,5	12	4,8	10	10,6
1208-36	36	14,1	13	5,1	13	13,8
1208-40	40	15,7	14	5,5	17	18
1208-45	45	17,7	15	5,9	21	22,4
1208-50	50	19,6	16	6,3	32	34

Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
1127-24	24	9,5	4	1,5	1,6	1,7
1127-28	28	11	4,5	1,7	2,5	2,6
1127-32	32	12,5	5	1,9	3	3,2
1127-36	36	14,1	5	1,9	3,9	4,1
1127-40	40	15,7	6	2,4	6,5	6,8

Marmite traiteur sans couvercle
Stockpot without lid
Hoher Kochtopf ohne Deckel
Marmita sin tapa

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



Plaque à rôtir anses fixes
Rectangular roasting pan with fixed handles
Rechteckige Bratreine mit bronze Griffen
Placa de asar rectangular con asas fijas

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 tombantes
Rectangular roasting pan with hanging handles
Rechteckig Bratreine mit herabklappbaren Griffe
Placa de asar rectangular con asas caedizas

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



Plaque à rôtir anses intégrées
Rectangular roasting pan with recessed handles
Rechteckig Bratreine mit integrierte Griffe
Placa de asar rectangular con asas integradas

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





Bassine à ragoût sans couvercle
Stewpan without lid
Bratentopf ohne Deckel
Puchero sin tapa

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



Dessus seul de couscoussier sans couvercle
Top only couscous pot without lid
Einzelner Aufsatz für Couscous Dämpfer ohne Deckel
Parta superior sola para alcuzcucera sin tapa

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1221-00	30 11,8	17 6,6	12 12,6
1221-02	40 15,7	19 7,4	23 24,3



Bassine Landaise
“Landaise”conical pan
“Landaise” Küchenschüssel
“Landaise”perola cónica

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1139-35	35 13,5	15 5,9	11 11,6
1139-40	40 15,7	16 6,3	15 15,8
1139-45	45 17,7	18 7	21 22
1139-50	50 19,6	20 7,8	31 32,7



Couscoussier
Couscous pot
Couscous Dämpfer
Alcuzcucera

code item	diam. cm / in	height cm / in
1221-30	30 11,8	31 12,2
1221-40	40 15,7	38 14,9

Passoire à cercle
Colander with ring base
Gemüsesieb
Colador de legumbres con base de aro

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1122-30	30 11,8	20 6,3	8 8,5
1122-40	40 15,7	25 8,6	18,5 19,5



Passoire à gras à poignées et à pieds
Colander with handles and legs
Gemüsesieb mit Henkel mit Füßen
Colador con asas con pies

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



Entonnoir à boudin
Funnel
Embudo
Trichter

code item	diam.	height cm / in
1685-25	18 7	24 9,5



Plaque de manutention

Handling tray
Fleischblech
Bandeja para manutención

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



Grille pour plaque de manutention

Grid for handling tray
Gitter für Fleischblech
Rejilla para bandeja de manutención

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
Placa para pasteleria bordes redondos

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



Pochon à crochet

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
1627-20	20 x 39 8 x 15	10 3,9	2 2,2



Plateau à fruits de mer ou plat à boudin

Seafood tray
Servierplatte für Meeresfrüchte
Bandeja de mariscos

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
1608-32	32	12,5	6	2,3	3,5	3,6
1608-36	36	14,1	6	2,3	4,2	4,4
1608-40	40	15,7	6	2,3	6	6,3
1608-45	45	17,7	7	2,7	8,5	8,9
1608-50	50	19,6	7,5	2,9	11	11,5



Plateau à fruits de mer avec grille

Seafood tray with grid
Servierplatte für Meeresfrüchte mit Gitter
Bandeja de mariscos con rejilla

code item	diam. cm / in		height cm / in		cap. litre / qt	
1607-36	36	14,1	8,5	3,3	4,2	4,4
1607-40	40	15,7	9,5	3,7	6	6,3



Disque relais pour induction

Interface disc for induction cooking
Zwischenplatte für Induktionskochen
Placa de adaptación para la inducción

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

Support plateau fruits de mer

Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte
Soporte para bandeja de mariscos

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



M'plus^M

for people who love to cook

ACCESSOIRES ACCESSORIES ZUBEHÖRTEILE

Les “plus”, pour vous aider à présenter au mieux les ustensiles MAUVIEL et à cuisiner diététique.
La ligne M'plus offre des articles variés qui compléteront votre confort d'utilisation.

The Essentials, for a better disposal of the Mauviel utensils and for healthier cooking. The line M'plus offers several articles for a comfortable use.

Die Hauptsachen, um Ihnen zu helfen, das Werkzeug Mauviel so gut wie möglich vorzustellen und Diätetik zu kochen, bietet. Die Linie Ich mehr verschiedenartig gestaltete Artikel an, die Ihren Benutzungskomfort ergänzen werden.



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

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



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte
Soporte para bandeja de mariscos

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



Rack inox pour plaque à rôtir
Stainless steel rack for rectangular roasting pan
Rack aus Edelstahl für rechteckige Bratreine
Rack en inox para placa de asar rectangular

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

Tringle laiton avec 5 crochets
Brass support with 5 hooks
Service aus Messing
Barra de suspensión en latón

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



Tringle fer forgé avec 5 crochets
Cast-iron support with 5 hooks
Träger aus Schmiedeeisern
Soporte de hierro forjado

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



Crochet laiton
Brass hook

code item
2717-01



Crochet inox
Stainless steel hook

code item
5980-03



Tringle inox avec 5 crochets
Stainless steel support with 5 hooks
Service aus Messing
Barra de suspensión en latón

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



Tringle inox avec 3 crochets
Stainless steel support with 3 hooks
Service aus Messing
Barra de suspensión en latón

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



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
Barra de suspensión de cobre / 6 piezas

code item	height cm / in
2705-01	41.5 16,1



Louche
Ladle
Schöpflöffel
Cazo

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

Ecumoire
Skimmer
Schaumlöffel
Espumadera

code item	dimensions cm / in
2705-04	19 x 10 5,5 x 4

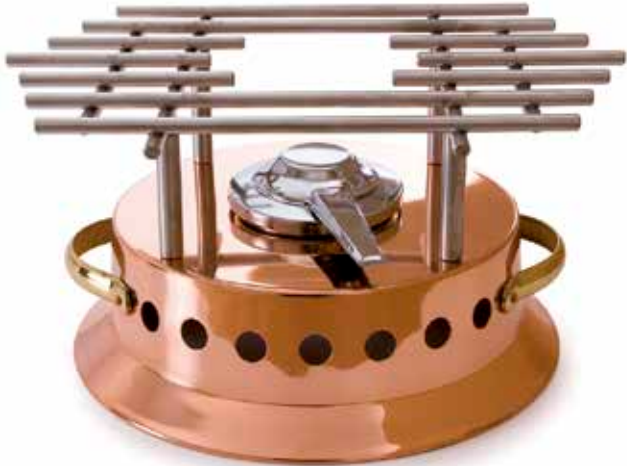
Réchaud à flamber avec brûleur à alcool

Heater with alcohol burner

Rechaud mit Alkoholbrenner

Calentador para flamear, mechero de alcohol

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)	



Réchaud à bougie pour casserollette

Heater with candle for small saucepan

Rechaud mit Kerze für kleine Kasserolle

Hornillo con vela para pequeña cacerola

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



Pâte pour entretien du cuivre “Copperbrill”

Copper cleaner “Copperbrill”

Pflegepaste für Kupfer “Copperbrill”

Pasta para limpiar el cobre “Copperbrill”

code item	cap. litre / qt
2700-02 (pour / for 6 pots)	0,150 0,16
2700-03 (pour / for 6 pots)	1 1,1



Disque relais pour induction

Interface disc for induction cooking

Zwischenplatte für Induktionskochen

Placa de adaptación para la inducción

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



résultat obtenu
en 2 minutes !
cleaning time is
2 minutes !
In den 2 Minuten
erhaltenes Ergebnis !



entretien du cuivre
copper cleaner
kupferner Reiniger



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



Mauviel FRANCE
Villedieu-les-Poêles



Cherbourg
Caen
Paris
Rennes
Le Mans

Bordeaux



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

Mauviel USA Corp.
New Castle DE 19720

USA Corp.
802 Centerpoint blvd
New Castle - Delaware
USA 19720
TEL. (302) 326 4803
FAX (302) 326 410
www.mauvielusa.com
sales@mauvielusa.com

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





Nous remercions chaleureusement Jean-Claude Fascina pour sa créativité culinaire, Julien Bouvier pour ses belles photos, Érick Gervais et Frédéric Hamet de l'agence Attribut, pour leurs belles idées avec la collaboration de Stéphanie Muratore pour les illustrations, ainsi que l'imprimerie Diamen pour leur réactivité.

Julien Bouvier Studio
Jean-Claude Fascina consulting
69 rue Gorge du Loup
69009 Lyon
Tel. +33 (0)6 08 66 88 93

Attribut.fr
5 bis rue Guilbert
14000 Caen
Tel. +33 (0)2 31 94 20 14


Diamen
IMPRIMERIES
ZAC de la Chevalerie
50000 Saint-Lô
Tel. +33 (0)2 33 77 15 00