

TABLE & BUFFET

Mauviel 1830®



eddi to

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

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

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

The Mauviel1830 manufacture comes to life every morning, driven by the forges, the stamping sound, the heat of the tinning and the rhythm of the hammering, to create the perfect tool. Born out of the Norman house' centuries-old excellence, this tool is designed to bring this excellence to the kitchen, with the promise of providing the best possible performance, but also one of the greatest pleasures. To cook and to share. A real way of life. Passion leads to exception is our motto which, beyond passion, represents a lifelong commitment. The commitment to transmit and share our know-how. A commitment that is anchored in the love for craft. It is with this requirement to provide chefs and cooking lovers with the best quality that I currently manage Mauviel1830. Anchored in tradition, Mauviel1830 stands out for its modernity, creativity, vision, innovations with new collections, shapes and partnerships. Because an industry must constantly re-invent itself, I have decided to live up to the legacy that I received from my peers. That is, continuously innovating in order to be a key actor of worldwide gastronomy.

VALÉRIE LE GUERN GILBERT
CEO, 7TH GENERATION

L'histoire de Mauviel1830

Mauviel1830 history

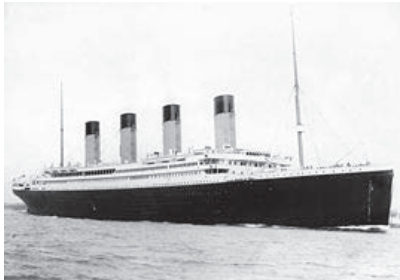
1830

Ernest Mauviel installe la manufacture à Villedieu les Poêles en Normandie.
Ernest Mauviel sets up the Mauviel factory in Villedieu les Poêles, Normandy.



1911

La White star line demande à Mauviel d'équiper un des plus beaux bateaux du monde : le Titanic.
The White star line asks Mauviel to equip the most beautiful boat : Titanic.



1956

Mauviel part à la conquête de l'Amérique en distribuant ses produits à Williams Sonoma qui détient aujourd'hui près de 250 magasins. Mauviel est aujourd'hui présent dans plus de 50 pays.
Mauviel distributes its products to American people through William Sonoma. (250 shops). Today, Mauviel is a world-wide company.



1965

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



1989

Mauviel lance sa première ligne de cuivre bilaminé. 90% de cuivre et 10 % d'inox, le mélange subtil de deux matériaux performants alliant la tradition et la modernité. *Introduction of the first bilaminated collection. 90% copper and 10% stainless steel.*



1995

En collaboration avec EDF, Mauviel crée l'inox multicouche spécial induction. Ce nouveau matériau, compatible induction, allie haute performance et durabilité pour les professionnels et le grand public.
Introduction of the multiply stainless steel mayers for professional and general public. A very performing material suitable for all type of stoves.



2003

Innovation de la monture en fonte d'inox gravée Mauviel1830. Une invention, puisque la monture ne chauffe pas lors de la cuisson.
Introduction of the engraved cast stainless steel handle. A revolution for this handle that stays cool while cooking.



2004

Création de MauvielUSA. Mauviel1830 a désormais sa propre filiale américaine.
Creation of Mauviel USA Company, the American Mauviel subsidiary.



2006

Valérie Le Guern Gilbert devient présidente et représente la 7ème génération.
Valérie Le Guern Gilbert takes charge of the Company as CEO.



2018

Mauviel1830 lance In situ1830 en créant son propre laboratoire culinaire. Des ateliers sont proposés.
Mauviel1830 creates In Situ1830. A place for cooking classes, events, and visits of the factory.



2020

Mauviel1830 fête ses 190 ans et s'inscrit dans les entreprises du Patrimoine Vivant. La manufacture lance sa collection en cuivre spéciale induction. Une véritable prouesse de technologie.
Mauviel celebrates its 190 years and becomes «EPV» This label is a distinction awarded by the French government to French businesses that demonstrate outstanding artisanal. This year Mauviel creates its new M'6s line : copper for induction.



2024

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





Service en salle

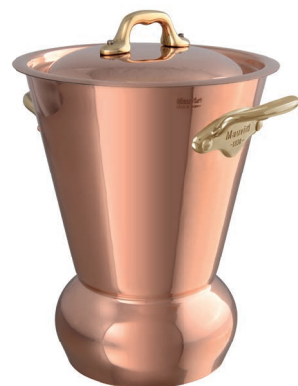
Parce que tout ne se passe pas en cuisine
On the dining table

CUIVRE, INOX / COPPER, STAINLESS STEEL

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

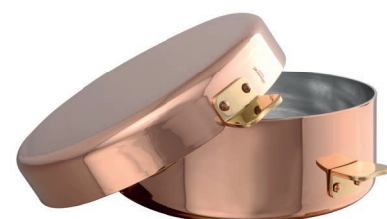
The team at Mauviel 1830 has, from the start, attached great importance to the aestheticism of its products and confers the same value to the performance of its utensils and to their design and ergonomics.

The perfect utensil has style, unequalled handiness and performance: it is those qualities that makes it essential. Used on a stove, for preparation, or on a table set, it excels.



Pomme-vapeur, monture bronze
Steamed potatoes, bronze handle

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
218317	16 6,3	21 8,2	2,6 2,1



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

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

Beurrer porcelaine
Porcelain butter dish



	Code Item	diameter cm / in	height cm / in	capacity liter / oz.
Cuivre inox / copper and stainless steel / küpfer Edelstahl	426000	9.1 3.5	8.5 3.1	0.04 1.4
Inox / Stainless steel / Edelstahl	426001	9.1 3.5	8.5 3.1	0.04 1.4
Cuivre bronze / Copper and bronze / küpfer bronze	426003	9.1 3.5	8.5 3.1	0.04 1.4

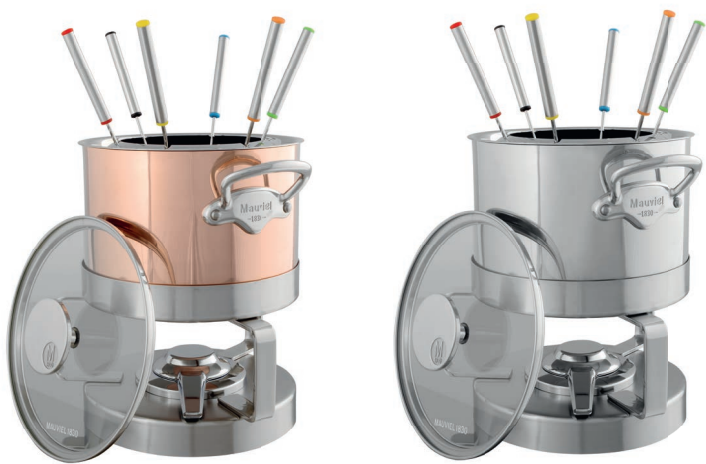


© Crédit photo : Didier Delmas

Service à fondue avec couvercle verre
Fondue set with glass lid

diam.
cm / in
18 | 7

cap.
litre / qt
3,1 | 3,1



cuivre
Copper

code
item

610618

271902

21

inox
Stainless steel

code
item

520618

lot de 6 fourchettes supplémentaires / 6 additionalnnaal fourchs

Marmite à fondue
Fondue pot

code
item

271901

dimensions
cm / in

23 x 21 | 9 x 8,2

height
cm / in

26 | 10,2



Plateau à fruits de mer
Seafood tray

code
item

520728

520735

diam.
cm / in

28 | 11

34 | 13,4

height
cm / in

5,5 | 2,16

5,5 | 2,16



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder

code
item

160401

diam.
cm / in

20 | 7,8

height
cm / in

20 | 7,8



Présentoir à fruits de mer
Seafood tray

code
item

210100

diam.
cm / in

28 | 11

height
cm / in

4,9 | 1,9



Cornet à frites en cuivre
Copper French fries pot

code
item

213909

diam.
cm / in

9 | 3,5

height
cm / in

9 | 3,1



Cornet à frites en aluminium
Aluminum French fries pot

code
item

163909

diam.
cm / in

9 | 3,5

height
cm / in

9 | 3,1



Pot à sauce en cuivre brossé
Brushed copper sauce pot

code
item

418056

diam.
cm / in

5 | 1,9

height
cm / in

5 | 2



Moule à soufflé en cuivre
Copper soufflé mold

code
item

601008

diam.
cm / in

8 | 3,1

height
cm / in

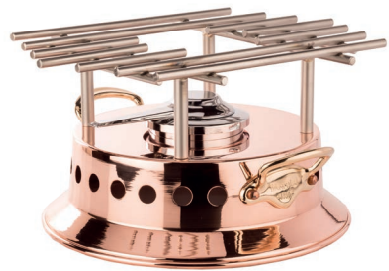
5 | 1,9

cap.
litre / qt

0,24 | 0,25

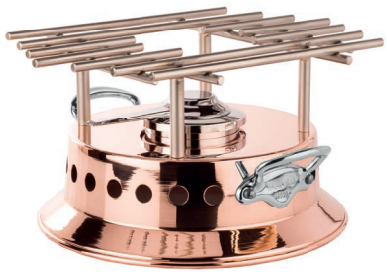


© Carlagilbertphotographe



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

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



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

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



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

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



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

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

Poêles ovales / Oval frying pans / Oval Pfanne



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



code item	dimensions cm / in	height cm / in
611930	30 x 20 11,8 x 8	4 1,5
611935	35 x 23 13,5 x 9,1	4,5 1,7



Plats ronds, Round pans



M'Cook

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



M'Cook B

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

2^{EN}1

TO COOK AND SERVE



M'Elite

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



M'Elite B

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



M'150 S

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



M'150 B

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



Art Déco

code item	diam. cm / in	height cm / in
553916	16 6,3	3 1,1
553920	20 8	4 1,5
553926	26 10,2	4 1,5



Art Déco

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



Plats ovales / Oval pans



M'Cook

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



M'Cook B

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



M'Elite

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



M'Elite B

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



Art Déco

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



M'150 S

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



M'150 B

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



Art Déco

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



M'Cook

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



M'Cook B

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



M'Elite

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



M'Elite B

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



M'150 S

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



M'150 B

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



Les plats à paëlla, paëlla pans



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



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



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



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

Les plats à four, roasting pans



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

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



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

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



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

Avec rack / with rack inside									
code item	dimensions cm / in			with handles cm / in			height cm / in		
671936	35 x 25	13,5 x 9,1		42 x 26	16,5 x 10,2		13	5,1	
671940	40 x 30	15,7 x 11,8		47 x 31	18,1 x 12,2		14	5,5	

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



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

Avec rack / with rack inside									
code item	dimensions cm / in			with handles cm / in			height cm / in		
601736*	35 x 25	13,5 x 9,8		42 x 26	16,5 x 10,2		13	5,1	
601740*	40 x 30	15,7 x 12		46 x 31	18,1 x 12,2		14	5,5	



© Carlagilbertphotographe

Les plats à sauter, sautepans



M'Cook

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

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



M'Elite

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

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



M'Cook B

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

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



M'Elite B

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

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

M'Tradition

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



M'150 B

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

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



M'150 S

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

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



© Carlagilbertphotographe



M'6S

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

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



M'6B

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

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

Les cocottes rondes, round cocottes

21

TO COOK AND SERVE



M'Cook

avec couvercle verre
with glass lid

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



M'Cook B

avec couvercle verre
with glass lid

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



M'Elite

avec couvercle dôme
with dome lid

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



M'Elite B

avec couvercle dôme
with dome lid

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



M'6S

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



M'6B

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



M'150S

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



M'150B

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



M'150S

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



M'150B

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



© Carlagilbertphotographe



M'Cook

avec couvercle verre
with glass lid

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



M'Cook B

avec couvercle verre
with glass lid

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



M'Elite

avec couvercle dôme
with dome lid

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



M'Elite B

avec couvercle dôme
with dome lid

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



M'6S

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



M'6B

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



M'150S

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



M'150B

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



Les évasées bombées / Curved splayed saute pans



M'Cook

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

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



M'Cook B

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

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



M'Elite

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

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



M'Elite B

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

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



M'6S

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

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



M'6B

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

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



M'150S

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



M'150B

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



© Carlagilbertphotographe



M'Elite

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



M'Elite B

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

woks / woks



M'Cook

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



M'Cook B

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



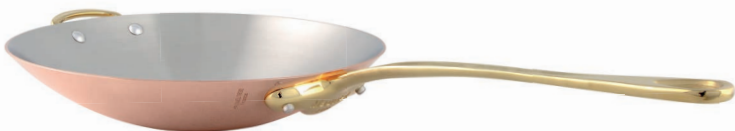
M'Cook

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



M'Cook B

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



M'150 B

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

Bols et assiettes / Bowls and plates



Bol en cuivre poli
Polished copper bowl

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



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

code item	diam. cm / in	
261216	16	6,3



Assiette cuivre inox
Copper with stainless steel plate

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



© Carlagilbertphotographe

Service en salle

Les collections cuisson de Mauviel1830

La cuisson dans l'inox multi-couches

M'URBAN 4

Collection en inox multi-couches x 3.
Alliage d'acier inoxydable et d'aluminium.
Finition polie, bord verseur
Monture fonte d'inox.
Compatible tous feux dont induction

x3 stainless steel multiply collection
3 layers : stainless steel, aluminum, stainless steel
Polished finishing, non drip edge
Stainless steel handle
Suitable for all type of stoves



M'COOK & M'COOK B

Collection en inox multi-couches x 5
Collection emblématique de Mauviel 1830
Alliage d'acier inoxydable et d'aluminium.
Finition polie, bord verseur.
Monture fonte d'inox pour M'COOK
Monture bronze pour M'COOK B
Compatible tous feux dont induction

x5 stainless steel multiply collections
Emblematic collection Mauviel 1830
5 layers : stainless steel / aluminum x 3 / stainless steel
Polished finishing, non drip edge
Stainless steel handle for M'COOK line
Bronze handle for M'COOK B line
Suitable for all type of stoves



M'ELITE & M'ELITE B

Collection en inox multi-couches x 5
Alliage d'acier inoxydable et d'aluminium.
Finition martelée, bord verseur.
Monture fonte d'inox pour M'ELITE
Monture bronze pour M'ELITE B
Compatible tous feux dont induction

x5 stainless steel multiply collections
5 layers : stainless steel / aluminum x 3 / stainless steel
Hammered finishing, non drip edge
Stainless steel handle for M'ELITE line
Bronze handle for M'ELITE B line
Suitable for all type of stoves



La cuisson dans la tôle noire

M'STEEL

Collection en acier carbone 100% naturel
Bord droit
Monture queue feuillard
Compatible tous feux dont induction
Culottage nécessaire

Black steel 100% naturel collection
Straight edge
Steel handle
Suitable for all type of stoves
Season before first use



Les collections cuisson de Mauviel1830

La cuisson dans le cuivre

M'TRADITION

Collection en cuivre, intérieur étamé
Finition martelée
Bord droit, Monture bronze
Compatible tous feux sauf induction

Copper collection, tinned inside
Hammered finishing
Straight edge, bronze handle
Suitable for all type of stoves except induction



M'6S & M'6B

Collection cuivre spécial induction
Collection en cuivre, intérieur inox
Alliage d'acier inoxydable, d'aluminium et de cuivre
Finition polie, bord verseur.
Monture fonte d'inox pour M'6S
Monture bronze pour M'6B
Compatible tous feux dont induction

Special induction copper collection
Stainless steel inside
6 layers : stainless steel / aluminum x 3 stainless steel and copper
Polished finishing, non drip edge
Stainless steel handle for M'6S
Bronze handle for M'6B
Suitable for all type of stoves



M'200B

Collection en cuivre, intérieur inox
Epaisseur 2 mm
Finition polie
Bord droit, monture bronze
Compatible tous feux sauf induction

Copper collection, stainless steel inside
Polished finishing
Thickness of 2 mm
Straight edge, bronze handle
Suitable for all type of stoves except induction



M'150S & M'150B

Collection en cuivre, intérieur inox
Epaisseur 1,5 mm
Finition polie, bord droit
Monture fonte d'inox pour M'150S
Monture bronze pour M'150B
Compatible tous feux sauf induction

Copper collection, stainless steel inside
Thickness of 1,5mm
Polished finishing, s traight edge
Stainless steel handle for M'150S
Bronze handle for M'150B
Suitable for all type of stoves except induction



M'Minis

Petites tailles, grandes perspectives
Small sizes, great potential

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

Pour les repas de fête ou les tête-à-tête, en inox ou en cuivre, avec une monture bronze ou une monture inox, la collection M'Minis se décline selon vos goûts.
Les minis en cuivre sont composées de 80% d'inox et de 20 % de cuivre. Destinées au service en salle et ché-
ries par les restaurateurs, elles sont parfaites pour la présentation des sauces.

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

Les poêles, frying pans

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

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



Code / item : 611312



Code / item : 511312



Code / item : 527312



Code / item : 651312



Code / item : 351312



Code / item : 357312



Code / item : 365212

Tôle noire
Black steel



Anti-adhésif
Non stick

Code / item : 511313



© Crédit photo : Cécile et Guillaume

Les casserolettes, saucapans - ø9cm / ø3,5in

Casserolette sans couvercle, *Small saucepan without lid*

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



Code / item : 650109



Code / item : 610109



Code / item : 510109



Code / item : 351009



Code / item : 357009

Inox martelé / *Hammered stainless steel*



Code / item : 527009

Inox martelé / *Hammered stainless steel*

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

Plat à sauter / *Saute pan*

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



Code / item : 651109



Code / item : 611109



Code / item : 511109



Code / item : 351109

Couvercles, lids - ø9cm / ø3,5in

Couvercle, *Lid*

diam. cm / in
9,5 3,7



Code / item : 611809



Code / item : 511809



Code / item : 651809



Code / item : 351809

Les casserolettes, saucapans - ø7cm / ø2,7in

Casserolette avec bec verseur, *Saucepan with pouring edge*

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



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



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



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



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



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

Inox martelé / *Hammered stainless steel*



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

Inox martelé / *Hammered stainless steel*

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

Plat à sauter / *Saute pan*

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



Code / item : 611107



Code / item : 651107



Code / item : 511107



Code / item : 351107

Les réchauds, heaters

Réchaud à bougie pour casserolette, *Heather with candle for saucepan*

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



Code / item : 430112



Code / item : 430110



Code / item : 530110

Les cocottes ovales, oval cocottes

Cocotte ovale avec couvercle / *Ovale cocotte with lid*

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



Code / item : 613313



Code / item : 513313



Code / item : 652113



Code / item : 353313

Les cocottes rondes, round cocottes

Cocotte avec couvercle / *Cocotte with lid*

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



Code / item : 613009



Code / item : 653109



Code / item : 527509



Code / item : 357510



Code / item : 513109



Code / item : 353109

Les sauteuses évasées, splayed saute pans

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

diam. cm / in
9 3,5



Code / item : 612310



Code / item : 512310



Code / item : 652310



Code / item : 352310



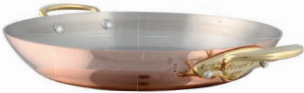
Les plats ronds, round pans

Plat rond, Round pan

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



Code / item : 612712



Code / item : 672712



Code / item : 523812



Code / item : 353812



Code / item : 527712



Code / item : 357712

Les plats à four, roasting pans

Plaque à rôtir, Rectangular roasting pan

dimensions	with handles	height
cm / in	cm / in	cm / in
14 x 10 5,5 x 3,9	22 x 10 8,6 x 3,93	5 1,96
18 x 14 7,08 x 3,9	26 x 14 10,2 x 5,5	5 1,96



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



Code / item 18X14 : 650918



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



Code / item 18X14 : 351718



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



Code / item 18X14 : 359118



Savoir-vivre

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

CUIVRE / ALUMINIUM

COPPER / ALUMINUM

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

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

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



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

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



Réchaud en cuivre poli
Polished copper Warmer

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



Coupelle de table en cuivre brossé
Brushed copper table dish

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



Plateau amuse-bouche en cuivre poli
Polished copper appetizer plate

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



Corbeille / saladier en cuivre brossé
Brushed copper basket / bowl

code item	diam. cm / in	height cm / in
210017	24 9,4	13,5 5,3
210018	28 11	16 6,3





Assiette cuivre inox
Copper with stainless steel plate

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



Bouilloire inox
Stainless steel tea kettle

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



Verseuse à café inox
Stainless steel coffee pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
447001	6 2,4	12 4,7	0,85 0,89



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

code item	dimensions cm / in	height cm / in
722226	26x16 10,2x6,3	8 3,1
722235	33x22 13x8,6	8 3,1
722245	43x29 17x11,4	8 3,1



Bol en cuivre poli
Polished copper bowl

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



Bouilloire cuivrée
Copper tea kettle

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



Verseuse à café cuivre
Copper coffee pot

code item	diam. cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
447000	6 2,4	12 4,7	0,85 0,89



Billot de bois monture bronze
Wooden chopping block with bronze handle

code item	dimensions cm / in	height cm / in
752226	26x16 10,2x6,3	8 3,1
752235	33x22 13x8,6	8 3,1
752245	43x29 17x11,4	8 3,1



Dessous de plat / Table mats

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



© Crédit photo : Didier Delmas



© Crédit photo : Didier Delmas

44



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

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



Vase en aluminium martelé
Hammered aluminum vase

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

Bac de rangement aluminium martelé
Hammered aluminum storage box

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

Barbecue de table
Table barbecue
Holzkohlegrill

Nouveau
New



code item	diam. cm / in	height cm / in
670068	16 6,3	12 4,7

code item	diam. cm / in	height cm / in
350068	16 6,3	12 4,7

Tea time
Tea time

Nouveau
New



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

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

46



Plateau de service
Serving plate

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



© Carlagilbertphotographe

M'Tradition

Les icônes

Iconics

CUIVRE INTERIEUR ÉTAMÉ / ALUMINIUM COPPER WITH TIN INSIDE / ALUMINUM

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

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

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



21^{EN}

TO COOK AND SERVE



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

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

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

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



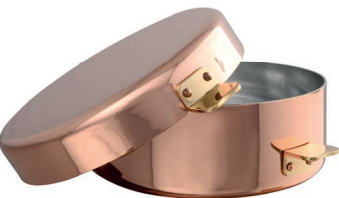
Truitière avec grille et couvercle
Fish kettle for trout with grid and lid

code item	dimensions cm / in	height cm / in	cap. litre / qt
218440	40 x 14 15,7 x 5,5	10 3,9	5,6 5,9



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

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



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

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

*non martelé / not hammered



Turbotière avec grille et couvercle
Turbot kettle with grid and lid

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



M'30

Essentiellement chic !
So chic !

CUIVRE INTERIEUR ÉTAMÉ / ALUMINIUM
COPPER WITH TIN INSIDE / ALUMINUM

Chaque objet Mauviel1830 est né d'une réflexion mûrie à la lumière des siècles passés, toujours créé dans le respect des traditions, développé avec une vision concrète de son usage.
Ainsi a été créée la ligne M'30, une collection de seaux à vin, seaux à champagne et seaux à glace et leurs supports, des objets présents depuis toujours sur nos tables de famille, nos tables de fête, pour toutes les occasions et pour tous les plaisirs.

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

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

Seau à champagne / Champagne bucket

cap. bouteille / bottle : 1



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



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



code item	diam. cm / in	height cm / in
270708	20 8	20 8

Plaqué or / Gold plated

Seau à champagne ovale / Oval champagne bucket

cap. bouteille / bottle : 2



code item	dimensions cm / in	height cm / in
270701	26x18 10,2x7,08	19 7,48



code item	dimensions cm / in	height cm / in
160320	26x18 10,2x7,08	19 7,48



© Carlagilbertphotographe

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



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

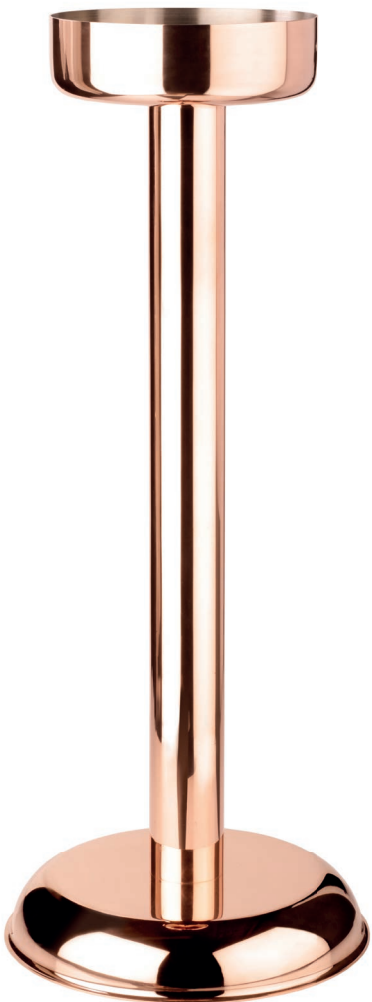


code item	diam. cm / in
160420	16 6,3



code item	diam. cm / in
270705	16 6,3

Plaqué or / Gold plated



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

code item	diam. cm / in
270240	40 15,7

cap. bouteille / *bottle* : 6

52

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

code item	hauteur cm / in
271703	72,5

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

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



© Crédit photo : Jean-Michel Coulier



Accessoires

COPPERBRILL

2 minutes pour une brillance parfaite
2 minutes cleaning time!



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

- Humidifiez votre ustensile en cuivre.
- A l'aide d'une éponge douce, appliquez une noix de Copperbrill sur votre ustensile.
- Frottez légèrement.

54 • Une fois l'éclat revenu, rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux.

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

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



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

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



Pâte d'entretien pour l'inox «Inobriil»
Stainless cleaner «Inobriil»

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



Gel feu pour réchaud
Alcohol burner

code item
271612
x2 unités
x2 units



Lot de 6 fourchettes à fondue
6 fondue forks

code item
271902



Support plateau fruits de mer
Seafood tray holder
Ständer für Meeresfrüchteplatte

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



code item
270501

Penderie cuivre manche laiton comprenant :
une tringle, une écumoire, une louche,
une fourchette à viande, une cuillère à ragoût
et une cuillère à sauce.

Copper support brass handle / 6 pieces

270502
270503
270504
270505
270506

Fourchette, *Fork*
Cuillère à arroser, *watering spoon*
Écumoire, *skimmer*
Louche, *Ladle*
Cuillère à ragout, *Stew spoon*



Disque relais pour induction
Interface disc for induction cooking

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



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

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

A Découvrir prochainement
Coming soon...

Pour vos buffets,
Mauviel 1830 lance sa nouvelle collection M'ELITE 6S.

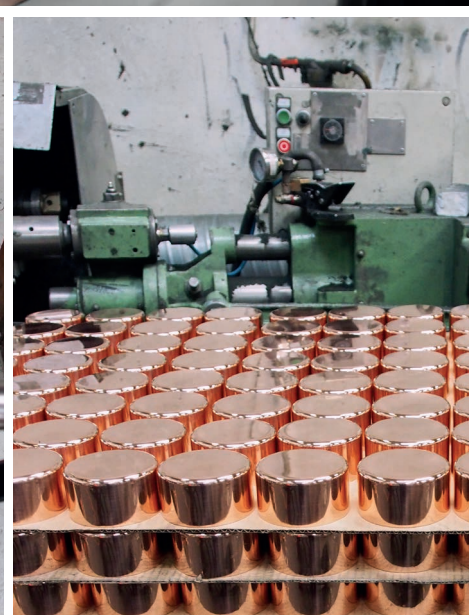
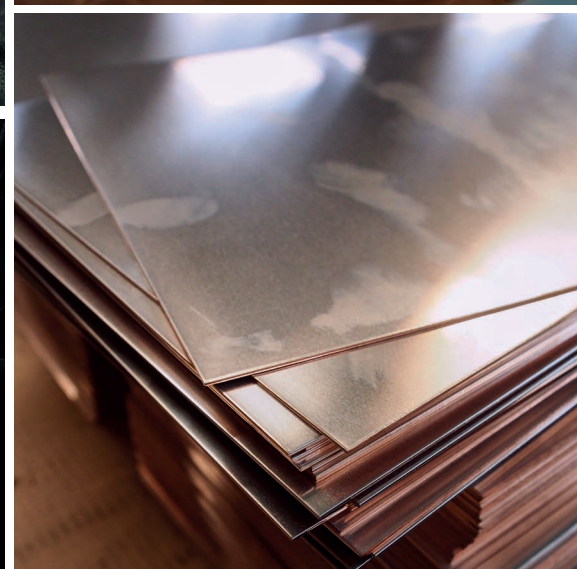
De la cuisine à la table, des ustensiles en cuivre martelé
compatibles avec l'induction.

*For your buffet,
Discover M'ELITE 6S*

A special hammered copper collection for induction.

«La tradition est un mouvement perpétuel, elle avance, elle change,
elle vit. La tradition vivante se rencontre partout.
Efforcez vous de la maintenir à la manière de votre époque.»

Jean Cocteau.



Mauviel1830®

47 route de Caen
50800 Villedieu les Poêles - Normandie - France
www.mauviel.com

Suivez-nous / Follow us





www.mauviel-boutique.com - Normandie - France

Tel : +33 (0)2 33 61 00 31

