



collection M'basic[®]

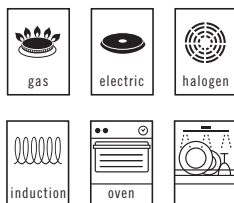
for people who love to cook

INOX FOND RAPPORTÉ / SANDWICH BOTTOM STAINLESS STEEL SANDWICHBODEN EDELSTAHL

Entrez dans le monde de la cuisson professionnelle. Efficacité, rapidité, praticité, qualité, confort, sécurité sont les atouts de cette collection au fort caractère. Sa monture tubulaire en inox froide, son bord verseur renforcé et son fond thermo-diffuseur spéciale induction sont présents de la plus petite à la plus grande taille. La collection M'basic est faite pour les professionnels.

Enter the world of the professional cook. Efficient, rapid, useful, comfortable and safe are the strengths of this collection. Its' 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, are available from the smallest to the largest sizes. The collection M'basic is made for professionals.

Betreten Sie die Welt des professionellen Kochens. Effizienz, Schnelligkeit, Nutzen, Komfort und Sicherheit sind die Stärken dieser Kollektion. Alle Artikel haben rohrförmige Griffe aus Edelstahl. Jedes Produkt hat tropffreie Kanten und der spezielle Boden (Sandwichboden), der für das Kochen auf allen Oberflächen incl. Induktion geeignet ist, ist von der kleinsten bis zur größten Größe verfügbar. Die Serie M'basic ist für Profi's hergestellt worden.



monture inox / fond thermodiffuseur
sandwich thermoradiant bottom / stainless steel handle
Griff aus Edelstahl / Sandwichboden

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

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

*Sandwichboden (Edelstahl – Aluminium – Edelstahl)
Verstärkte, tropfsichere Kanten. Griff punktverschweißt.
Satinierter Innenseite. Außenseite poliert.*



01

INOX FOND RAPPORTÉ
SANDWICH BOTTOM
STAINLESS STEEL

Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

diam.		height		cap.	
cm	/ in	cm	/ in	litre	/ qt
14	5,5	7	2,75	1	1,1
16	6,3	7,5	2,9	1,5	1,5
18	7	9	3,5	2,3	2,4
20	8	10	3,9	3	3,2
24	9,5	12	4,8	5,4	5,7
28	11	14	5,5	8,5	9,2
32	12,5	19	7,4	15	16
36	14,1	22	8,6	20	21



Plat à sauter
Saute pan
Sauteuse
Sartén para saltear

diam.		height		cap.	
cm	/ in	cm	/ in	litre	/ qt
20	8	7	2,75	2	2,1
24	9,5	7	2,75	3,1	3,2
28	11	8	3,1	5	5,1
32	12,5	11	4,3	8,5	9,2
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

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



Couvercle verre
Glass lid
Deckel Glas
Tapa vaso

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



Sauteuse évasée
Splayed saute pan
Konische Sauteuse
Sartén para sofreir conica

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





Poêle ronde
Round frying pan
Runde Pfanne
Sartén redonda

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



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

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



02

INOX FOND RAPPORTÉ
 SANDWICH BOTTOM
 STAINLESS STEEL

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

dimensions		height
cm	/ in	cm / in
35 x 25	13,5 x 9,8	7 2,75
40 x 30	15,7 x 12	8,5 3,34



MAUVIEL 1830.

Marmite traiteur sans couvercle

Stockpot without lid

Hoher Kochtopf ohne Deckel

Marmita sin tapa

diam.		height		cap.	
cm	/ in	cm	/ in	litre	/ qt
24	9,5	24	9,5	10	10,5
28	11	28	11	16,5	17,4
30	11,8	30	11,8	21	22
32	12,5	32	12,5	24	25
36	14,1	36	14,1	33	34
40	15,7	40	15,7	50	52
45	17,7	45	17,7	72	76
50	19,6	50	19,6	98	103



Bassine à ragoût sans couvercle

Stewpan without lid

Bratentopf ohne Deckel

Puchero sin tapa

diam.		height		cap.	
cm	/ in	cm	/ in	litre	/ qt
24	9,5	14	5,5	6,3	6,6
28	11	17	6,6	10	10,5
32	12,5	19	7,4	15	16
36	14,1	21	8,2	20	21
40	15,7	25	9,8	31	32,7
45	17,7	28	11	44	46
50	19,6	30	11,8	58	61



Rondeau sans couvercle

Rondeau without lid

Niedriger Bratentopf ohne Deckel

Olla sin tapa

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



Couvercle

Lid

Deckel

Tapa

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

Couscoussier

Couscous pot

Couscous Dämpfer

Alcuzcucera

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

Poissonnière avec grille et couvercle

Fish kettle with grid and lid

Fischkessel mit Gitter und Deckel

Besuguera con rejilla y tapa

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
45 17,7	9 3,5	4,5 4,7

Bassine évasée

Splayed bowl

Küchenschüssel

Perola cónica

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
35 13,7	14 5,5	8 8,4
40 15,7	16 6,3	12 13,7
45 17,7	17 6,6	20 21
50 19,6	19 7,4	25 26
60 23,6	23 9	45 47,5
70 27,5	25 9,8	65 68

Bassine évasée induction

Induction splayed bowl

"Induction" Küchenschüssel

"Induction" Perola cónica

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
30 11,8	14 5,5	5 5,1
40 15,7	16 6,3	13 13,7



Passoire "Chinois"
"Chinese" colander
Spitzieb
Colador chino

diam.		height	
cm	/ in	cm	/ in
18	7	16	6,3
20	8	18	7
22	8,6	20	8
26	10,2	25	9,8



Entonnoir
Funnel
Trichter
Embudo

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



Plateau de manutention
Handling tray
Fleischblech
Bandeja para manutención

dimensions		height	
cm	/ in	cm	/ in
24 x 21	9,5 x 8,25	5,5	2
32 x 23	12,5 x 8,9	5,5	2
40 x 30	15,7 x 11,8	5,5	2
50 x 35	19,6 x 13,5	5,5	2



Grille pour plateau de manutention
Grid for handling tray
Gitter für Fleischblech
Rejilla para bandeja de manutención

dimensions	
cm	/ in
20 x 17	8 x 6,6
27 x 18	10,5 x 7
36 x 26	14 x 10,2
45 x 35	17,7 x 13,5



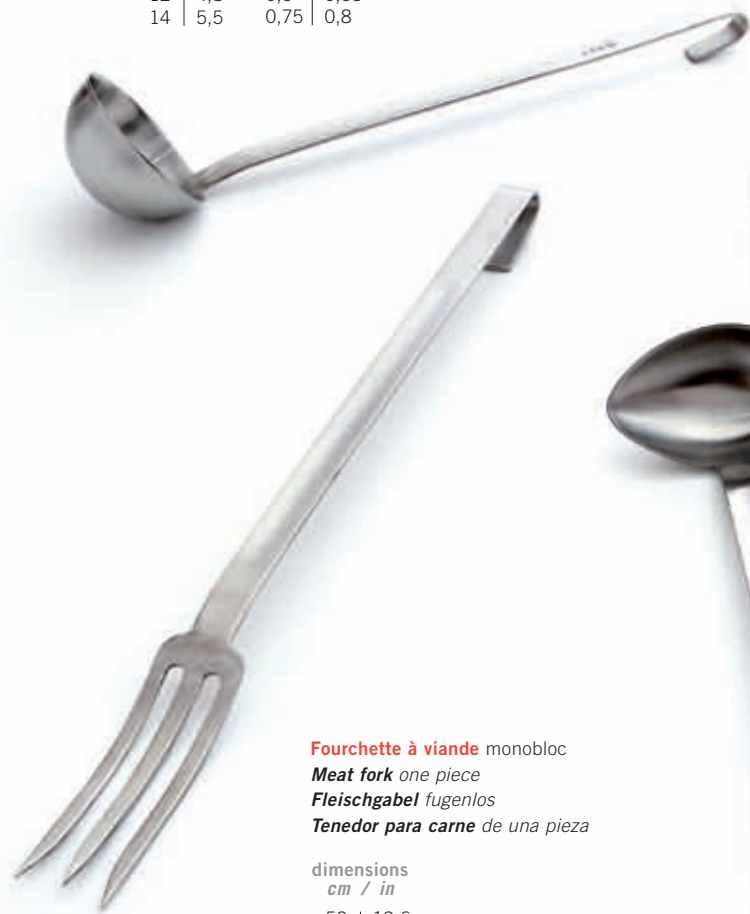
Louche monobloc

Ladle one piece

Schöpföffel fugenlos

Cazo de una pieza

diam.		cap.	
cm / in		litre / qt	
6,5	2,5	0,07	0,07
8	3,1	0,12	0,12
9	3,5	0,2	0,21
10	3,9	0,25	0,26
12	4,8	0,5	0,53
14	5,5	0,75	0,8



Fourchette à viande monobloc

Meat fork one piece

Fleischgabel fugenlos

Tenedor para carne de una pieza

dimensions
cm / in
50 | 19,6

Ecumoire monobloc

Skimmer one piece

Schaumlöffel fugenlos

Espumadera de una pieza

diam.
cm / in

8	3,1
10	3,9
12	4,8
14	5,5



Cuillère à arroser monobloc

Sprinkling spoon one piece

Anrichtlöffel fugenlos

Cuchara para rozar de una pieza

dimensions
cm / in

43 | 16,9

