



MAUVIEL1830.

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



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.*



Casserole
Saucepan
Kasserolle
Cacerola

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



01

INOX MULTI-COUCHES
 STAINLESS STEEL
 MULTI-LAYERED



MAUVIEL 1830.

Plat à sauter

Saute pan

Sauteuse

Sartén para saltear

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



Sauteuse évasée

Splayed saute pan

Konische Sauteuse

Sartén para sofreir conica

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

Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

Sartén redonda

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



Evasée bombée

Curved splayed saute pan

Bauchige konische Sauteuse

Sartén para sofreir conica abombada

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



Couvercle

Lid

Deckel

Tapa

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

