





CUIVRE INOX
COPPER
STAINLESS STEEL

MAUVIEL1830.

M'heritage^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*





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

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
24 9,5	13,5 5,3	6 6,4
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

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
24 9,5	7 2,75	3,1 3,4
28 11	10 4	6,2 6,5



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

diam.	height	cap.
cm / in	cm / in	litre / qt
24 9,5	7 2,75	3,1 3,4
28 11	10 4	6,2 6,5



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

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

MAUVIEL 1830.

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	1,2	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	3,5	3,6
24	9,5	13	5,1	6	6,4
28	11	14,5	5,7	9	9,6



Plat à sauter

Saute pan

Sauteuse

Sartén para saltar

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



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	1
20	8	8	3,15	1,7	1,8
24	9,5	9	3,5	2,9	3



MAUVIEL 1830.

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



Poêle ronde

Round frying pan

Runde Pfanne

Sartén redonda

diam.		height	
cm / in		cm / in	
22	8,6	3,5	1,3
26	10,2	4	1,57
30	11,8	4,5	1,7



Tuile à crêpes

Crepes pan

Crepe Pfanne

Sartén para hojuelas

diam.		height	
cm / in		cm / in	
26	10,2	2,5	0,9
30	11,8	2,5	0,9



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



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

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



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

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



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

diam. cm / in
22 8,6

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

cap. litre / qt	
0,150	0,16
1	1,1

