



Cuivres
de France

BAUMALU





Acte pour le développement durable

Le cuivre est réputé depuis la nuit des temps
comme un matériau inaltérable !

Pour lutter ensemble contre la surconsommation
et pour la protection de notre planète, **nous
proposons les services de rétamage pour
le cuivre étamé et rechapage pour le
cuivre revêtu de céramique.**

Ainsi casseroles, poêles faitouts et autres
sauteuses vous accompagneront tout au long de
votre vie de gourmets.

Retamage

Au fil du temps et malgré beaucoup de soins, l'étain peut
s'altérer et le cuivre réapparaître : il est temps de confier votre
pièce à nos bons soins afin de lui rendre son éclat d'antan.

Rechapage

Pour donner une seconde vie à votre ustensile antiadhérent
céramique usagé, le rechapage reste une solution fiable et
durable. Retournez-nous votre ancien produit et recevez en
retour un ustensile identique dont le revêtement aura été
entièrement renouvelé.

Infos et devis :
info@baumalu.fr

Cuivre de France act for sustainable development

*Copper has been known since the
dawn of time as an unalterable
material!*

*To fight together against
overconsumption and the protection
of our planet, we offer tinning services
for tinned copper and retreading for
ceramic coated copper.*

*Thus saucepans, pots and other sauté
pans will accompany you throughout
your life as gourmets.*

Tinning

*Over time and despite a lot of care,
pewter can deteriorate and copper
reappear: it's time to entrust your
piece to our good care in order to
restore it to its former glory.*

Retreading

*To give a second life to your used
ceramic non-stick cookware, retreading
remains a reliable and durable
solution.*

*Return your old product to us and
receive in return an identical utensil
whose coating will have been
completely renovated.*

Contact us for cost and deadlines at:
info@baumalu.fr

Handelt für nachhaltige Entwicklung

*Kupfer ist bekannt seit dem Anbruch
der Zeit als unverändliches Material.*

*Um Gemeinsam gegen Überkonsum
zu kämpfen und für Schutz der Erde,
schlagen wir Nachverzinnung vor, für
verzinnte Töpfe und Nachbeschichtung
für Kupfer mit Keramik.*

*Kasserollen, Pfannen, Töpfe
und Sauteusen werden Sie als
Feinschmecker ein Leben lang
begleiten.*

Infos und Kosten :
info@baumalu.fr

Casseroles	4
<i>Saucepans - Stielkasserolle</i>	
Couvercles	4
<i>Lids - Deckel</i>	
Poêles	6
<i>Frying pans - Pfanne</i>	
Plats à servir	7
<i>Serving dishes - Servierpfannen</i>	
Sauteuses	8
<i>Saute pans - Hohe Bratpfannen</i>	
Faitouts	9
<i>Casserole with lid - Bräter</i>	
Marmite	9
<i>High casserole - Fleischtopf</i>	
Saucière	10
<i>Sauce maker - Saucenkasserolle</i>	
Miniatures	10
<i>Minis - Miniaturen</i>	

Le coin des gourmandises

Bassines	12-13-14
<i>Jam pans - Konfitürschüssel</i>	
Bols pâtisseries	15
<i>Pastry bowls - Rührschüssel</i>	
Casserole caramel	16
<i>Caramel saucepan - Karamellstielkasserolle</i>	
Ustensiles	16
<i>Kitchen utensils - Küchenhelfer</i>	

Gamme B'chef

Cuivre céramique induction	18
<i>Induction copper range + ceramic non stick coating</i>	
<i>Kupfer induktion keramik sortiment</i>	
Cuivre inox induction	20
<i>Stainless steel induction range</i>	
<i>Kupfer Inox Induktion</i>	
Les miniatures	
gamme trilaminé cuivre aluminium inox	22
<i>Stainless steel / aluminum / copper range</i>	

Casseroles • Saucepans - Stielkasserolle

Casseroles lisses

Saucepans smooth surface
 Glatte Stielkasserolle

Cuivre massif, intérieur élamé, manche en fonte

Solid copper, tin coated inside, cast iron handle
 Verzinntes Kupfer, Gusseisen Stiel



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Casseroles lisses spécial gaz Saucepans For gas hob Glatte Stielkasserolle spezial für Gasherde	12	1	6,00	0,50	201022	3216382010224
	14	1	7,00	1,00	201023	3216382010231
	16	1	8,00	1,50	201024	3216382010248
	18	1	9,00	2,00	201025	3216382010255
	20	1	9,50	2,80	201026	3216382010262
Casseroles lisses tous feux sauf induction Saucepans All hobs except induction Glatte Stielkasserolle für alle Herdarten ausser Induktion	12	1,7	6,00	0,50	201052	3216382010521
	14	1,7	7,00	1,00	201053	3216382010538
	16	1,7	8,00	1,50	201054	3216382010545
	18	1,7	9,00	2,00	201055	3216382010552
	20	1,7	9,50	2,80	201056	3216382010569

Casseroles martelées*

Saucepans hammered surface
 Gehämmerte Stielkasserolle

* gamme martelée disponible sur demande

gehämmertes Sortiment verfügbar auf
 Verlangen



Couvercles / Lids - Deckel



ARTICLE	Ø cm	Ép.	RÉF	GENCOD
Couvercles poignées fonte Lids Deckel mit Griff aus Gusseisen	12	1	219002	3216382190025
	14	1	219003	3216382190032
	16	1	219004	3216382190049
	18	1	219005	3216382190056
	20	1	219006	3216382190063
	22	1	219007	3216382190070
	24	1	219008	3216382190087
	28	1	219010	3216382190100





Poêles • Frying pans - Pfanne



Poêles rondes
Round frying pans
Runde Pfannen

Cuivre massif, intérieur étamé, manche en fonte
Tous feux sauf induction
Solid copper, tin coated inside, cast iron handle
All heat sources except induction
Verzinntes Kupfer, Stiel aus Gusseisen
Alle Herdarten ausser Induktion



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	RÉF	GENCOD
Poêles poignées fonte Frying pans	20	1,7	5,00	202011	3216382020117
	24	1,7	5,00	202012	3216382020124
	28	1,7	5,00	202014	3216382020148
	32	1,7	5,00	202016	3216382020162

Cuivre massif, intérieur étamé, manche en fonte
Tous feux sauf induction
Solid copper, tin coated inside, cast iron handle
All heat sources except induction
Verzinntes Kupfer, Stiel aus Gusseisen
Alle Herdarten ausser Induktion



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	RÉF	GENCOD
Poêle ovale poignée fonte Oval frying pan Ovale Pfanne Stiel aus Gusseisen	20	1,2	4,50	214021	3216382140211



Poêle ovale
Oval frying pans - Ovale Pfanne



Plats à servir

Serving dishes - Servierpfannen

Plats ronds

Round serving dishes
Runde Servierplatten



Cuivre massif, intérieur étamé, anses en fonte

Tous feux sauf induction

Solid copper, tin coated inside, cast iron handles

All heat sources except induction

Verzintes Kupfer, Griffe aus Gusseisen

Alle Herdarten ausser Induktion



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	RÉF	GENCOD
Plat à servir rond poignées fonte	20	1,7	4,50	205101	3216382051012
Round serving dish Runde Servierpfannen Griffe aus Gusseisen	24	1,7	4,50	205102	3216382051029

Plat ovale / Oval serving dish - Ovale Servierplatte

Cuivre massif, intérieur étamé, anses en fonte

Tous feux sauf induction

Solid copper, tin coated inside, cast iron handle - All heat sources except induction

Verzintes Kupfer, Griffe aus Gusseisen - Alle Herdarten ausser Induktion



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	RÉF	GENCOD
Plat à servir ovale poignées fonte	20	1,2	4,00	214015	3216382140150
Oval Serving dish Ovale Servierplatte Griffe aus Gusseisen					



Sauteuses • Saute pans - Hohe Bratpfannen



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Sauteuse avec couvercle	20	1,7	7,50	2,00	203010	3216382030109
Tous feux sauf induction	22	1,7	7,50	2,50	203011	3216382030116
poignées fonte	24	1,7	7,50	3,00	203012	3216382030123
Saute pan with lid						
All hobs except induction						
Hohe Bratpfannen mit Deckel						
Stiel aus Gusseisen	28	1,7	7,50	4,00	203015	3216382030154
Alle Herdarten ausser Induktion						

Cuivre massif, intérieur étamé,
manche en fonte

Tous feux sauf induction

Solid copper, tin coated inside, cast iron handle

All heat sources except induction

Verzinntes Kupfer, Stiel aus Gusseisen

Alle Herdarten ausser Induktion





*Cuvres
de France*
BAUMALU



Faitouts

Casserole with lid - Bräter

Cuivre massif, intérieur élamé,
anses en fonte

Solid copper, tin coated inside,
cast iron handles

Verzinnntes Kupfer, Griffe aus Gusseisen

ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Faitout avec couvercle	20	1,7	9,00	2,50	204011	3216382040115
Tous feux sauf induction	22	1,7	9,00	3,60	204012	3216382040122
poignées fonte	24	1,7	11,00	4,00	204013	3216382040139
Casserole with lid						
All hobs except induction						
Bräter mit Deckel	28	1,7	12,00	7,50	204015	3216382040153
Griffe aus Gusseisen						
Alle Herdarten ausser Induktion						

Marmite

• High casserole
Fleischtopf

Cuivre massif, intérieur élamé, anses en fonte

Solid copper, tin coated inside, cast iron handles

Verzinnntes Kupfer, Griffe aus Gusseisen

ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Marmite avec couvercle						
Tous feux sauf induction						
poignées fonte						
High casserole with lid - All hobs except induction	24	1,7	17,00	7,00	208013	3216382080135
Fleischtopf mit Deckel - Griffe aus Gusseisen						
Alle Herdarten ausser Induktion						





Saucière

Sauce maker - Saucenkasserolle



Cuivre massif, intérieur
éamé, manche en fonte
Tous feux sauf induction
Solid copper, tin coated inside,
cast iron handle
All heat sources except induction
Verzinttes Kupfer, Stiel aus Gusseisen,
alle Herdarten ausser Induktion



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Saucière avec bec verseur poignée fonte Sauce maker Saucenkasserolle mit Aus- giesser, Stiel aus Gusseisen	11	1,5	8,00	0,60	201168	3216382011689

Miniatures

Minis - Miniaturen



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Sauteuse + couvercle Spécial Gaz - poignées fonte Saute pan + lid - For gas hob Hohe Bratpfannen + Deckel - Stiel aus Gusseisen Spezial Gas	16	1	6,00	1,00	203009	3216382030093
Plat à servir rond Tous feux sauf induction - poignées fonte Round serving dish - All hobs except induction Runde Servierpfannen - Griffe aus Gusseisen Alle Herdarten ausser Induktion	16	1,7	4,50	0,50	205100	3216382051005
Poêle Tous feux sauf induction - poignée fonte Frying pan - All hobs except induction Pfanne - Stiel aus Gusseisen Alle Herdarten ausser Induktion	16	1,7	4,50	0,50	202010	3216382020100
Faitout + couvercle Spécial Gaz - poignées fonte Casserole with lid - For gas hob Bräter + Deckel - Stiel aus Gusseisen Spezial Gas	12	1	5,00	0,60	204008	3216382040085
	14	1	5,50	1,00	204009	3216382040092
	16	1	6,00	1,25	204010	3216382040108





*Le coin
des gourmandises*

Cooking sweet - die Ecke der Leckereien



INDUCTION

Bassines • Jam pans - Konfitürschüssel

Cuivres
de
France
BAUMALU

Cuivre
Poignées en fonte
Tous feux et induction

Copper - Cast iron handles
All heat sources and induction
Kupfer - Griffe aus Gusseisen
Alle Herdarten inklusiv Induktion



Cuivre martelé
Gehämmertes Kupfer



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Bassine à confiture cuivre lisse Jam pans smooth Glatte Kupferkonfitürschüssel	26	1,7	12,50	3,00	207024	3216382070242
Bassine à confiture cuivre martelé Jam pans hammered surface Gehämmerte Kupferkonfitürschüssel	40	1,7	16,00	12,00	207025	3216382070259

Bassines • Jam pans - Konfitürschüssel



Cuivre massif, intérieur **non étamé**,
Solid copper, **not tin coated inside**
Nicht verzinnertes Kupfer



Bassine à confiture de 40 cm lisse*

Jam pan 40 cm smooth surface
Glatte Konfitürschüssel von 40cm

ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Bassine à confiture lisse poignées fonte						
Jam pan smooth glatte Konfitürschüssel Griffe aus Gusseisen	40	1,7	16,00	12,00	207031	3216382070310

* gamme martelée disponible sur demande
gehämmertes Sortiment verfügbar auf Verlangen



Bassine à confiture de 38 cm lisse*

Jam pan 38 cm smooth surface
Glatte Konfitürschüssel von 38cm

ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Bassine à confiture Poignées fonte						
Jam pan smooth with cast iron handles Glatte Konfitürschüssel - Griffe aus Gusseisen	38	1,2	14,50	9,00	207050	3216382070501
Bassine à confiture Poignées fil inox						
Jam pan smooth with stainless steel handles Konfitürschüssel - Griffe aus Edelstahl	38	1,2	14,50	9,00	207150	3216382071508

* gamme martelée disponible sur demande
gehämmertes Sortiment verfügbar auf Verlangen

Cuivre massif, intérieur **non étamé**,

Solid copper, **not tin coated inside**

Nicht verzinntes Kupfer

Bassine à confiture de 26 cm lisse

Jam pan 26 cm smooth surface

Glatte Konfitürschüssel von 26 cm

ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Bassine à confiture lisse Poignées fonte Jam pan smooth with cast iron handles Glatte Konfitürschüssel Griffe aus Gusseisen	26	1,2	12,50	3,00	207014	3216382070143
Bassine à confiture Poignées fil inox Jam pan smooth with stainless steel handles Konfitürschüssel Griffe aus Edelstahl	26	1,2	12,50	3,00	207152	3216382071522



Bassine à gelée 26,5 cm lisse

Jelly pan 26,5 cm smooth surface

Geleeschüssel 26,5 cm

ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Bassine à gelée lisse Poignées fonte Jam pan smooth with cast iron handles Glatte Geleeschüssel Griffe aus Gusseisen	26,5	1,2	16,50	4,00	207021	3216382070211
Bassine à gelée lisse Poignées inox Jam pot smooth with stainless steel handles Glatte Geleeschüssel Griffe aus Edelstahl	26,5	1,2	16,50	4,00	207153	3216382071539





Bols pâtissiers

Pastry bowls - Rührschüssel

*Cuivres
de
France*
BAUMALU

Cuivre massif,
intérieur **non étamé**,
anses en fonte

Solid copper,
not tin coated inside,
cast iron ring
Nicht verzinntes Kupfer
Griffe und Ring aus Gusseisen



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Bol pâtissier	20	1,2	10,00	1,50	205107	3216382051074
1 anneau métal	26	1,2	11,00	3,00	205108	3216382051081
Pastry bowl 1 ring	32	1,2	13,00	5,00	205109	3216382051098
Rührschüssel 1 Ring aus Metall						

* bols pâtissiers 2 anses sur demande

Pastry bowls 2 handles available on demand - Rührschüssel 2 Griffe auf Verlangen



Casserole caramel

Caramel saucepan - Karamellstielkasserolle



Cuivre massif, intérieur **non
éamé**, manche en fonte

Tous feux sauf induction

Solid copper, **not tin coated inside**, cast iron
handle - All heat sources except induction

Nicht verzinnertes Kupfer, Stiel aus Gusseisen, alle
Herdarten ausser Induktion



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Casserole caramel bec verseur Caramel saucepan pouring spout Karamellstielkasserolle Ausgießer	16	1,7	8,00	1,50	201077	3216382010774



Ustensiles

Kitchen utensils - Küchenhelfer

Cuivre massif

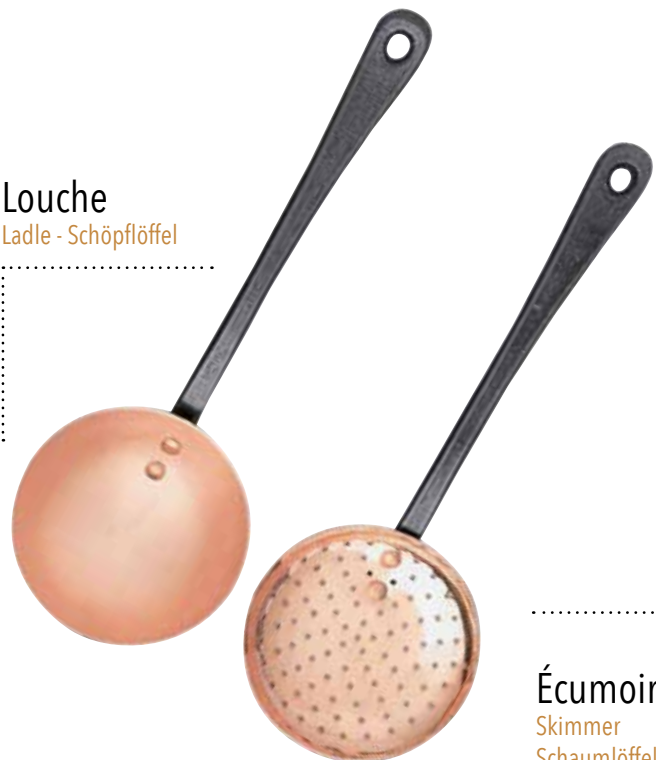
Solid copper - Steel handle

Kupfer

ARTICLE	RÉF	GENCOD
Louche manche fonte Ladle with cast iron handle Schöpflöffel Stiel aus Gusseisen	212011	3216382120114
Louche manche inox Ladle with stainless steel handle Schöpflöffel Stiel aus Edelstahl	212211	3216382122118
Écumoire manche fonte Skimmer with cast iron handle Schaumlöffel Stiel aus Gusseisen	212012	3216382120121
Écumoire manche inox Skimmer with stainless steel handle Schaumlöffel Stiel aus Edelstahl	212212	3216382122125

Louche

Ladle - Schöpflöffel



Écumoire

Skimmer

Schaumlöffel

GAMME
B'chef
Cuisine d'excellence

★ FABRIQUÉ EN ★
FRANCE
MADE IN FRANCE

INDUCTION

Revêtement exclusif
céramique





Gamme

CUIVRE INDUCTION CÉRAMIQUE

Épaisseur 1.7 mm

Emballage individuel + pochon tissu

Tous feux dont induction :

Couvercle cuivre

Poignées fonte d'acier

GAMME
B'chef
Cuisine d'excellence

★ FABRIQUÉ EN ★
FRANCE
MADE IN FRANCE

Revêtement exclusif
céramique

INDUCTION

Revêtement anti adhérent céramique sans PFAS / PFOA / PTFE

Ce revêtement spécial et très fin est extrêmement résistant aux rayures. Facile à nettoyer, il conserve les propriétés d'un ustensile en cuivre traditionnel.

Induction copper range + ceramic non stick coating

1,7mm thickness

Individual carton pack + cloth

All heat sources including induction

Copper lid

Cast iron handles

Ceramic non stick coating without PFAS/PFOA/PTFE

This very special coating is very thin and extremely resistant.

Easy to clean, Keep all the properties of the copper traditional product.

Kupfer induktion keramik sortiment

Dicke 1.7mm

Einzelverpackung + Stoffbeutel

Für alle Herdarten geeignet inklusiv Induktion

Deckel aus Kupfer

Griffe und Stiel aus Gusseisen

Antihafbeschichtung aus Keramik ohne PFAS / PFOA / PTFE

Diese sonder und hauchdünne Beschichtung ist sehr kratzfest, leicht zu reinigen und behält die Eigenschaften eines traditionellen Kupfergeschirres.



ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Casserole cuivre revêtement céramique - induction Saucepan Stielkasserolle Kupfer Keramikbeschichtung Induktion	16	1,7	8	1,5	202616	3216382026164
Faitout cuivre avec couvercle - revêtement céramique - induction Casserole with lid Bräter mit Deckel Kupfer Keramikbeschichtung Induktion	24	1,7	11	4	202124	3216382021244
Sauteuse cuivre avec couvercle - revêtement céramique - induction Saute pan with lid Hohe Bratpfannen mit Deckel Kupfer Keramikbeschichtung Induktion	24	1,7	7,5	3	202524	3216382025242
Poêle à frire - revêtement céramique - induction Frying pan Pfanne Kupfer Keramikbeschichtung Induktion	24	1,7	5	-	202724	3216382027246
	28	1,7	5	-	202728	3216382027284

GAMME B'chef

Cuisine d'excellence

INDUCTION

Gamme

CUIVRE INOX INDUCTION GARANTIE 10 ANS

Épaisseur 1.5 mm

(1.2 mm cuivre + 0.3 mm acier inoxydable)

Emballage boîte quadri

+ pochon tissu

Tous feux dont induction :

Couvercle bombé inox

Poignées fonte d'inox

Avec la gamme B'Chef, BAUMALU vous offre un ustensile de haute technicité : une épaisseur de 1,5mm avec 80% minimum de cuivre et 20% d'inox avec un fond compatible induction. Découvrez le plaisir d'allier esthétique, haute qualité de cuisson et praticité.

Stainless steel induction range

10 year WARRANTY - 1,5 mm thickness

(1,2 mm copper + 0,3 mm stainless steel) 4 colour pack + cloth

All heat sources including induction - Stainless steel lid

Cast stainless steel handles

With the B'Chef range, BAUMALU offers you a high-tech utensil: a thickness of 1.5mm with 80% minimum of copper and 20% of stainless steel with a base suitable for induction - discover the pleasure of linking aesthetic, high quality of cooking and practicality.

Das B'Chef Sortiment

Mit dem Sortiment B'Chef, bietet BAUMALU ein Hightech Utensil an: eine Dicke von 1,5mm mit mindestens 80% Kupfer und 20% Edelstahl mit einem Boden der Induktion geeignet ist. Entdecken Sie das Vergnügen, die Ästhetik, die Kochhightech und die Benutzungseinfachheit zu verbinden.





ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Casserole forme droite	16	1,5	8	1,53	208616	3216382086168
Saucepan straight form	20	1,5	10	3,07	208620	3216382086205
Stielkasserolle gerade Form	24	1,5	12,5	5,47	208729	3216382087295
Faitout avec couvercle inox	20	1,5	4,5	1,15	208720	3216382087202
Casserole with stainless steel lid	24	1,5	5	1,89	208724	3216382087240
Bräter mit Edelstahl Deckel	28	1,5	5,5	2,83	208728	3216382087288
Poêle à frire	24	1,5	7,5	3,27	208524	3216382085246
Frying pan	28	1,5	7,5	4,36	208528	3216382085284
Pfanne						
Sauteuse avec couvercle inox						
Saute pan with stainless steel lid						
Hohe Bratpfannen mit Edelstahl Deckel						

Les Miniatures

Gamme
**TRILAMINÉ CUIVRE
ALUMINIUM INOX**

Forme droite
Couvercle du faitout en inox
Intérieur poli miroir
Équipement inox

0.5 mm acier inoxydable 18/10
+ 1.00 mm aluminium
+ 0.5 mm cuivre

Stainless steel / aluminum / copper range
Straight shape - Stainless steel lid for the stew pot
Mirror polish inside
0,5 mm stainless steel 18/10 quality
+ 1 mm aluminum + 0,5 mm copper

Die Miniaturen
Kupfer Inox Sortiment
Gerade Form
Deckel des Bräter aus Edelstahl
Spiegelpoliertes Innere
Edelstahl Ausrüstung
0.5mm Edelstahl 18/10
+ 1.00 mm Aluminium
+ 0.5mm Kupfer





ARTICLE	Ø cm	Ép.	H. cm	L.	RÉF	GENCOD
Casserole Saucepan Stielkasserolle	9	2	4,50	0,280	208109	3216382081095
Sauteuse Saute pan Hohe Bratpfannen	12	2	3,00	0,330	208123	3216382081231
Plat rectangulaire Roaster Rechteckige Auflaufform	12x10	2	4,00	0,475	208112	3216382081125
Faitout avec couvercle Casserole with lid Bräter mit Deckel	10	2	6,50	0,500	208110	3216382081101



2 0 2 3

*Cuivres
de
France*

BAUMALU



www.baumalu-boutique.com

20 route de Schwobsheim

67600 Baldenheim

tél : +33 (0)3 88 85 31 35

e-mail : info@baumalu.fr