



CATALOGUE 2022
www.cristel.com



BV Cert. 6019453





C'est l'histoire d'une formidable aventure humaine qui fait suite à une longue tradition manufacturière.

C'est une équipe d'hommes et de femmes tournée vers l'excellence, qui imagine, crée, innove chaque jour les ustensiles culinaires de demain.

This is the story of an amazing human adventure that follows a long manufacturing tradition.

It is a team of men and women aiming at excellency, dreaming up, creating and innovating day after day the culinary utensils of the future.

Usine de Fesches-le-Châtel construite en 1826, réhabilitée en 1997.

Factory of Fesches-le-Châtel built in 1826, restored in 1997.





CRISTEL est une entreprise familiale qui construit son développement sur l'exigence de qualité à chaque étape de fabrication de ses produits, et sur une innovation constante. C'est ce qui nous motive pour investir en permanence dans notre outil de production pour conserver cette longueur d'avance dans notre savoir-faire et contribuer activement au rayonnement de la culture française dans le monde entier.

Nous sommes animés par un sens profond du service apporté à nos partenaires et nos clients.
Tous nos développements sont en accord avec nos engagements environnementaux et sociétaux

Nos produits imaginés, conçus et fabriqués en France, bénéficient du savoir-faire de plusieurs générations (depuis 1826) tournées vers l'innovation et l'excellence.

CRISTEL ; c'est le mariage de la performance et du design.

Nous œuvrons à chaque instant pour que la cuisine reste un plaisir partagé.

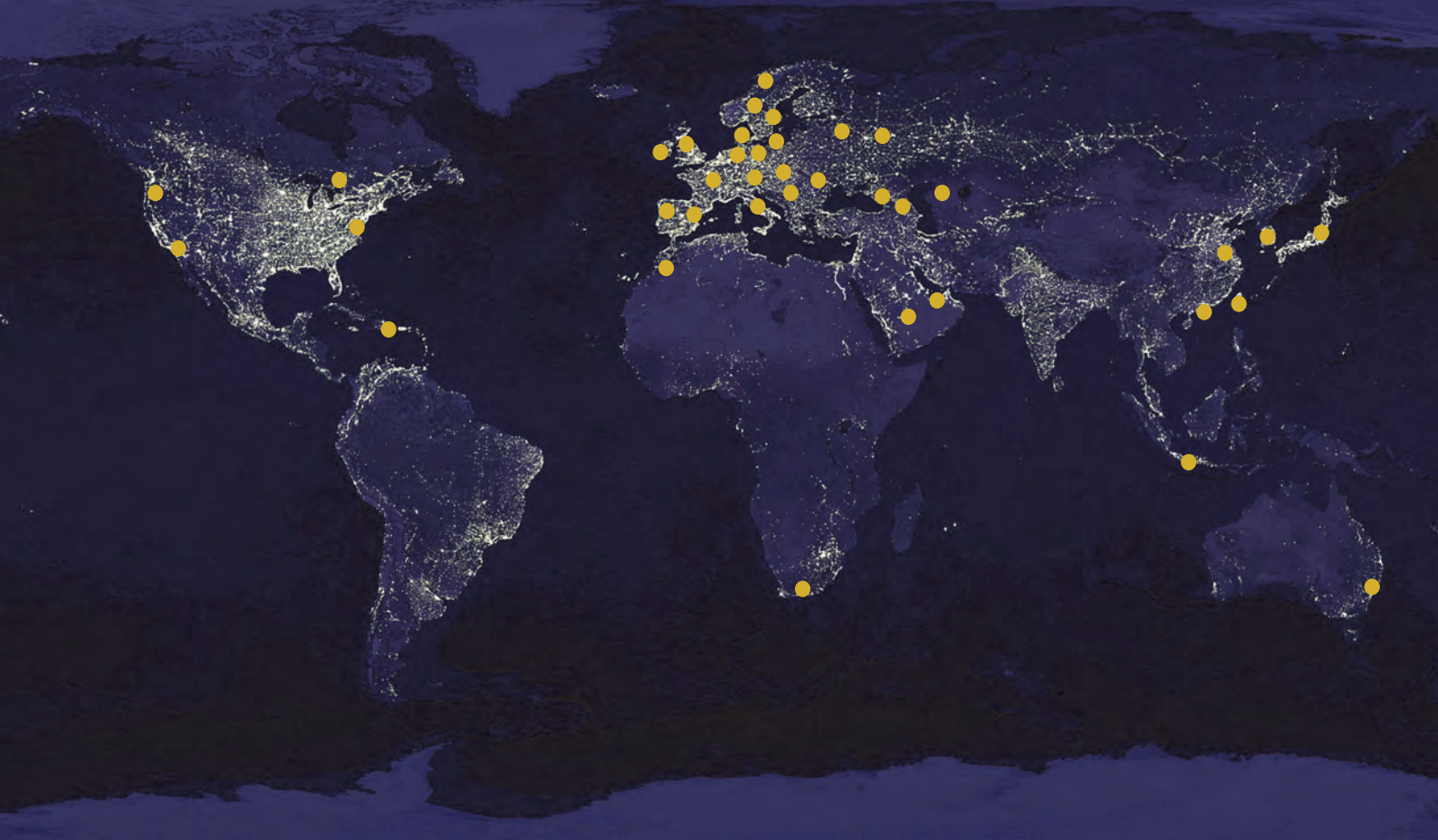
CRISTEL is a family business that bases its development on the utmost quality at each step of the manufacturing process of its products, priding itself on constant innovation. This motivates us to constantly invest in our production system in order to stay one step ahead in terms of know-how and to actively play a part in the promotion of French culture throughout the world.

We are driven by a deep sense of commitment to our partners and customers.
All of our developments are in line with our environmental and social commitments, in accordance with our CSR policy.

Our products have been imagined and manufactured in France and are the result of several generations of experts (since 1826) striving for innovation and excellence.

CRISTEL - where performance meets design.

We are always striving to ensure that cooking remains a moment that brings people together.



CRISTEL dans le monde

Le succès de CRISTEL a largement traversé les frontières. Le mariage de la qualité et du concept, du design et de la fonctionnalité, du savoir-faire et de l'excellence, a su séduire les marchés internationaux les plus exigeants.

CRISTEL est devenu, grâce à sa politique d'innovation et son exigence qualitative, une référence dans l'Art de Vivre, de Tokyo à New York, de Hong Kong à Londres et de Moscou jusqu'à Shanghaï, les qualités de CRISTEL se marient avec bonheur à toutes les saveurs du monde.

CRISTEL exporte ses produits vers une quarantaine de pays à travers le monde. Présent dans la plupart des Grands Magasins les plus prestigieux en Asie, aux USA et en Europe, CRISTEL est également chez les plus grands spécialistes de la Cuisine et des Arts de la Table. Ainsi, un millier de clients diffusent notre philosophie et notre culture sur tous les continents.

CRISTEL in the world

The success of CRISTEL widely spread accross French borders. The alliance of quality and concept, of design and functionality, of know-how and excellency has been able to seduce the most demanding markets.

Thanks to its innovation policy and its quality requirements, CRISTEL has become a standard in the art of living. From Tokyo to New-York, from Hong-Kong to London, from Moscow to Shanghaï, all the qualities of CRISTEL harmonize perfectly with all the tastes of the world.

CRISTEL sells its products in about fourty countries worldwide. Present in the majority of the most prestigious Asian, American and European department stores, CRISTEL can also be found in the greatest specialists in cooking and in the art of entertaining. Thus, a thousand customers or so spread our phylosophy and our culture on every continent.

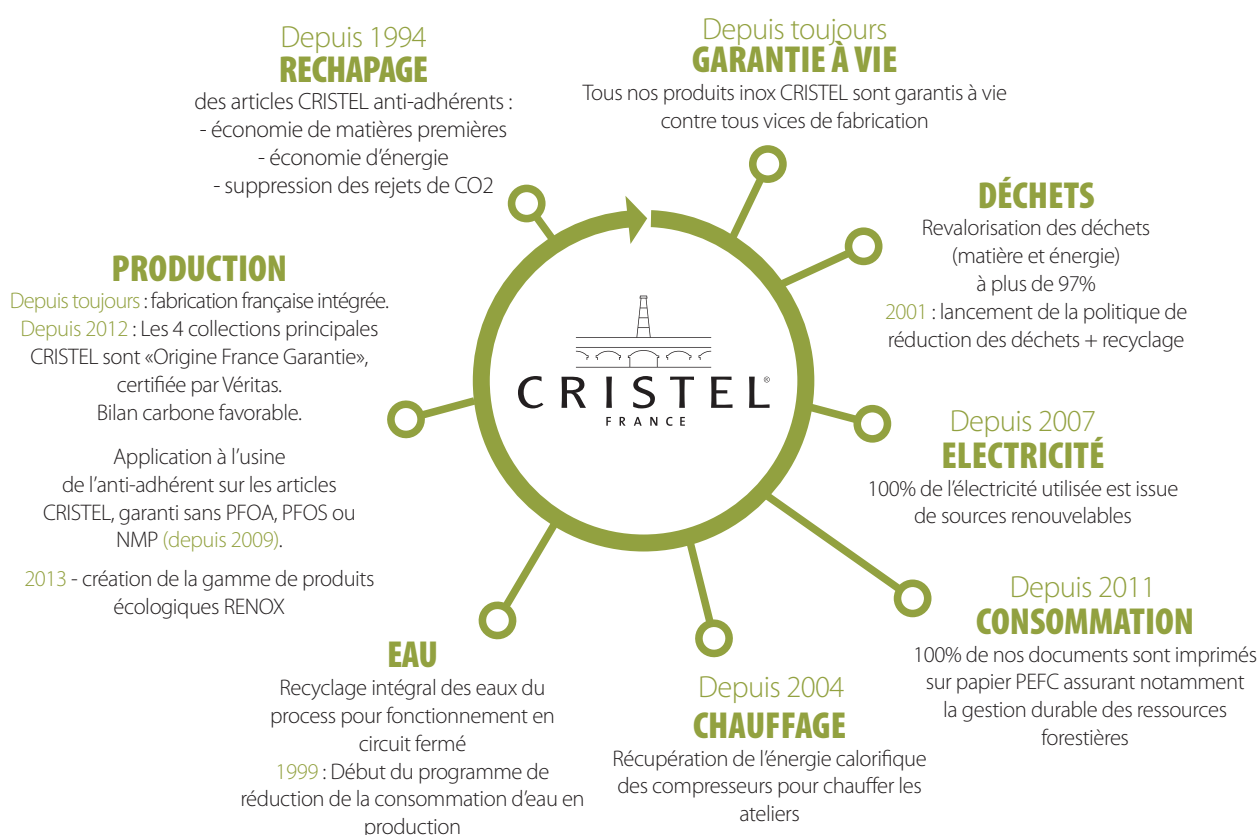
L'environnement pour conviction

Pour CRISTEL, le développement durable est une valeur essentielle au même titre que la qualité, le service à la clientèle ou l'innovation. Nous fabriquons des produits de haute qualité dans un respect affirmé de l'environnement.

Le respect de l'environnement est une valeur qui nous anime depuis plus de 30 ans et qui guide chaque décision importante, de la création des produits à l'investissement industriel.

Dans nos ateliers, les installations sont conçues dès la rédaction du cahier des charges pour que leur impact environnemental soit plus respectueux que celle qu'elle remplace. De la même manière, tous les produits CRISTEL sont conçus pour durer longtemps. Il n'y a pas d'opposition entre un produit bien dessiné, parfaitement conçu, innovant et une fabrication industrielle respectueuse de l'environnement.

Pour CRISTEL, le développement durable n'est pas un effet marketing mais une conviction profonde qui, comme les autres valeurs qui nous animent, est ancrée au plus profond de chacun de nous.



Environment as a conviction

For CRISTEL, sustainable development is an essential value, as are, quality, service and innovation. We would not dream of offering you high quality products without a declared respect for the environment.

For over 30 years, CRISTEL has been concerned about the environment. Each product, each investment, each important decision in the business is also looked at from the sustainable development perspective.

In our workshops, from the moment the list of specifications is drawn up, installations are designed so that they are more environmentally-friendly than the ones they replace. Similarly, all CRISTEL products are designed to be long-lasting. "Quality, you reply! Not only that... There is no opposition between a well-drafted, perfectly designed, innovative product, and environmentally-friendly industrial manufacturing.

If we have never spoken of this voluntary respect for the environment before, it is simply because for us, sustainable development is not a marketing tool, but a deeply-felt conviction which, like the other values which motivate us, is anchored at the heart of every one of us.

La Garantie CRISTEL

CRISTEL Warranty



CRISTEL a choisi les meilleurs matériaux pour vous assurer le confort et le plaisir d'utiliser nos articles de cuisson aussi longtemps que vous le souhaitez.

C'est pourquoi CRISTEL garantit à vie ses produits culinaires en inox 18/10 contre tout vice de fabrication.

CRISTEL garantit la réparation ou le remplacement de tout produit présentant un défaut dans le matériau, un défaut de fabrication ou de fonctionnement en utilisation domestique normale et en suivant les instructions d'utilisation et d'entretien qui accompagnent chaque produit CRISTEL.

Cela exclut tout dommage causé par une mauvaise utilisation.

Des imperfections mineures et de légères variations de couleur sont considérées comme normales.

Les produits avec un revêtement anti-adhérent ne rentrent pas dans le cadre de cette garantie, les revêtements ayant une durée de vie moins importante que l'inox.

Certains pays bénéficient de la possibilité de renouveler le revêtement anti-adhérent des produits revêtus (rechapage) de certaines de nos collections. Renseignez-vous auprès de votre interlocuteur habituel.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisirs gourmands avec CRISTEL.

CRISTEL chose the best materials to ensure your comfort and pleasure to use the best cookware for as long as you want.

Therefore CRISTEL limited lifetime warranty 18/10 stainless steel cooking products against any manufacturing defect.

CRISTEL guarantees to repair or replace any product found defective in material or workmanship in normal household use and cared for following the instructions for use and care that come with each CRISTEL product.

This excludes any damage caused by misuse.

Minor imperfections and slight color variations are considered normal.

Products with non-stick coating do not fall under this guarantee, the coatings have a shorter lifetime than stainless steel.

Some countries have the possibility to renew the non-stick coated products of some of our collections. Check with your dealer.

We wish you many culinary delights with CRISTEL.



Label Entreprise du Patrimoine Vivant

La reconnaissance d'un Savoir-Faire authentique « Made in France »

Depuis Le 23 Juillet 2009, suite à une décision ministérielle, Cristel est labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant », récompense d'un savoir-faire « rare et exceptionnel, notoire et indiscutable » au service du « made in France ». La performance humaine alliée à la technique remarquable, à l'origine d'articles culinaires inox haut de gamme, confèrent à Cristel une position d'ambassadeur de la qualité des fabrications françaises à travers le monde.

« Living Heritage Company » The Apotheosis of the « Made in France » Know-How

Cristel was awarded the «Living Heritage Company» label by way of ministerial decision on 23rd July 2009.

This «Living Heritage Company» (EPV) label rewards companies representing the utmost of authenticity, sustainability but also innovation in French know-how. Cristel deservedly joins the list of national companies that can boast «rare and exceptional, notorious and unquestionable know-how dedicated to products “made in France”». The human achievement combined with the remarkable technique behind their high-end stainless steel culinary articles, make Cristel an ambassador of the quality of French products the world over.



*Label décerné par le Ministère de l'Économie,
de l'Industrie et de l'Emploi*



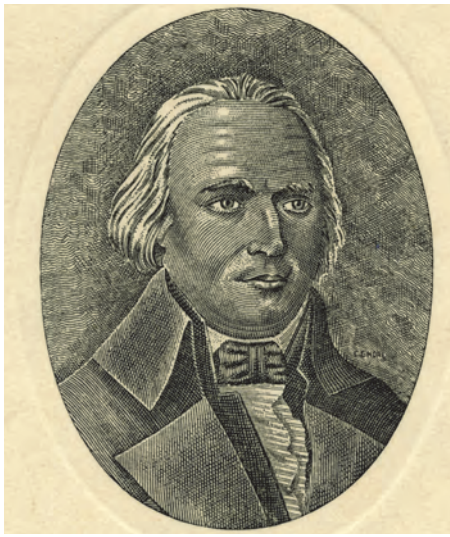
BVCert. 6019453

Certification «Origine France Garantie»

Cette certification authentifie la fabrication française après contrôle par le bureau Veritas. Elle s'applique à toutes les collections fixes et amovibles inox de ce catalogue (sauf Castel'Pro en cours de certification), ainsi qu'à la Panoply®.

«French Origin guaranteed» certification

This certification authenticates French manufacture after control by Bureau Veritas. It applies to all Cristel removable and fix handle stainless steel collections (except Castel'Pro in the process of certification) in this catalog and to Panoply® bar collection.



En 1826, les fils de Frédéric Japy, initiateur de l'industrialisation des mouvements de montre, décident de construire la Casserie, une usine à Fesches-le-Châtel pour la fabrication d'ustensiles culinaires. **La première casserole emboutie au monde** est française, fabriquée à Fesches Le Châtel issue des usines feschoises cette même année. / Frédéric Japy's sons, initiator of the industrialization of watch movements, decided to build a factory in Fesches-le-Châtel in 1826 for the manufacture of cookware. **The first deep-drawn saucepan in the world** is French, made in Fesches Le Châtel that same year.



En 1831, le Roi Louis-Philippe de visite à l'Exposition Universelle de Mulhouse félicite les Japy pour cette première mondiale. / King Louis-Philippe, visiting the Universal Exhibition in Mulhouse, congratulates the Japy brothers on this world premiere.



En 1986, Paul DODANE crée le concept amovible Cook&Serve qui sera le point de départ du succès de la jeune société CRISTEL. Paul DODANE creates the removable Cook & Serve concept which will be the starting point of the success of the young company CRISTEL.



En 1991, CRISTEL crée la première collection d'ustensiles inox compatible tous feux + **induction**. CRISTEL est exportée pour la première fois au Japon. Paul DODANE creates the first **induction** compatible stainless steel collection. CRISTEL is exported for the first time to Japan.



Entre 1995 et 1997 Réhabilitation du site de production à Fesches-le-Châtel et modernisation de l'outil de production. Rehabilitation of the production site in Fesches-le-Châtel and modernization of the production tool.



2016-2017 Seconde phase de modernisation de l'outil de production. Création de la ligne de revêtement anti-adhérent. / Second phase of modernization of the production tool. Creation of the non-stick coating line.

Les avantages de l'amovible

Removable advantages



1. Rangement compact intégral

Compact storage

Un encombrement minimum dans les tiroirs : 7 casseroles dans seulement 14 cm de haut !

A minimum obstruction in the drawers: 7 saucepans for only 14 cm height.



2. Cook and Serve : de la cuisine à la table

Cook and Serve: from kitchen to table

Le concept CRISTEL à poignée amovible permet de transformer chaque ustensile de cuisine en un magnifique plat de service.

Thanks to their detachable handle, CRISTEL Removable collections are designed to transform an efficient cooking utensil into an elegant serving dish that keeps heat during meals.

- ▶ la casserole devient faitout
- ▶ la sauteuse devient plat de service
- ▶ la poêle devient plat à four
- ▶ pan becomes stew pan
- ▶ sauté pan becomes service dish
- ▶ frying pan becomes oven dish



3. Tous feux + induction / sécurité

All hobs + induction / Safety

Convient pour tous les modes de cuisson.

La poignée amovible assure également la sécurité en cuisine en limitant les risques d'accidents domestiques. Sans poignée débordante, le risque pour l'enfant d'atteindre l'article de cuisson lorsque celui-ci est en chauffe sur la plaque de cuisson est grandement limité.

Suitable for any type of cooking. CRISTEL's double safety removable handle automatically locks. The removable handle easily goes from pans to sauté pans, frying pans and lids with automatic locking. The removable handle also ensures safety in the kitchen. Without an overflowing handle, the risk of the child reaching the cooking item when the cookware is heated on the cooktop is greatly limited.



4. Passage au four

Stay Cool Handle and Get more on the Oven Rack

Passage au four avec ou sans couvercle. Diffusion exceptionnelle de la chaleur, pour une qualité optimale de la cuisson en préservant la qualité nutritionnelle des aliments.

Suitable for oven with or without the lid. Exceptional thermal efficiency with uniform spread of the heat and no hot spot.



5. Gain de place au lave-vaisselle

Efficient Use of Dishwasher Rack Space

Sans poignée, le rangement au lave-vaisselle est simplifié.

Without handles vessels and covers go into the dishwasher easily and make more efficient use of rack space.

Sommaire

Summary

Les collections d'articles culinaires à poignée fixe ou amovible

Removable or fixed handle cookware collections

Collection Mutine® / Mutine® collection	→ CLASSIC BASE (p14)	16 > 29
Collection Strate® / Strate® collection	→ «L» BASE (p14)	30 > 41
Collection Casteline® / Casteline® collection	→ MULTIPLY BASE (p14)	42 > 51
Collection Castel'Pro® / Castel'Pro® collection	→ ULTRAPLY® BASE (p14)	52 > 59
Collection Cookway® alu / Aluminium collection	→ ULTRALU® BASE (P 15)	60 > 65
Collection Master inox / Stainless steel collection	→ TULIP BASE (p 66)	66 > 67

Collection Biome cuisson saine / BIOME healthy cooking	68 > 71
---	---------

Compléments

Complements

Autocuiseur Alto® / Alto® pressure cooker	72
Compléments de cuisson / Additional culinary items	74 > 77
Couteaux Cristel by Marttiini® / Cristel by Marttiini® knives	78 > 81
Bouilloires / Kettles	82 > 85
Théières / Tea pots	86 > 87
Cafetières / Coffea pots	88 > 89
	90 > 91

Panoply® / POC

Panoply® / small kitchen tools

Panoply® / Panoply®	92
POC, petits outils de cuisine / Small kitchen tools	92 > 95
	96 > 108

Sélection CRISTEL®

CRISTEL® selection

Machines à pâtes IMPERIA / IMPERIA pasta machines	109
Balances de cuisine BEURER / BEURER kitchen scales	110 > 111
Produits d'entretien RENOX	112 > 115
	116 > 118

Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

Mutine



PLMAW blanc / white



PLMAT taupe



PLMAO orange



PLMAC cassis / blackcurrant



PLMABL lavande / lavender



PLMAN noir / black



PLMAG gris / grey



PLMAJ jaune / yellow



PLMAF framboise / raspberry



PLMAEB encre bleue / blue ink



PLMAVT tilleul / linden



PMAN noir / black



PMAW blanc / white



PMAG gris / grey



PMAT taupe



PMAJ jaune / yellow



PMAO orange



PMAF framboise / raspberry



PMAC cassis / blackcurrant



PMAEB encre bleue / blue ink



PMABL lavande / blue lavender



PMAVT tilleul / linden

Cookway Two



PLCWTN noir / black



PCWTN noir / black

Zénith3

PERFECTLOCK SYSTEM®



anse / side handle **PLZ03**



poignée / handle **PZ03**



NEW poignée bois de hêtre / beech wood handle **PZ03BH**



NEW poignée bois de noyer / walnut wood handle **PZ03BN**



NEW poignée bois d'olivier / olive wood handle **PZ03BO**

Zénith 02

PERFECTLOCK SYSTEM®



anse / side handle **PLZ**



inox / stainless steel **PZ02**

Casteline



anse bois de hêtre
beech wood side handle **PLCXBH**



poignée bois de hêtre / beech wood handle **PCXBH**



reddot award 2018
winner



anse bois d'olivier
olive wood side handle **PLCXBO**



poignée bois de noyer / walnut wood handle **PCXBN**



anse de noyer
walnut wood side handle **PLCXBN**



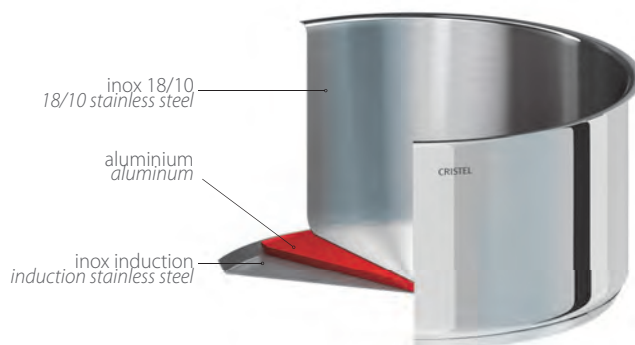
poignée bois d'olivier / olive wood handle **PCXBO**

5 collections à poignée fixe ou amovible

5 collections with fixed or removable handle

1. MUTINE®

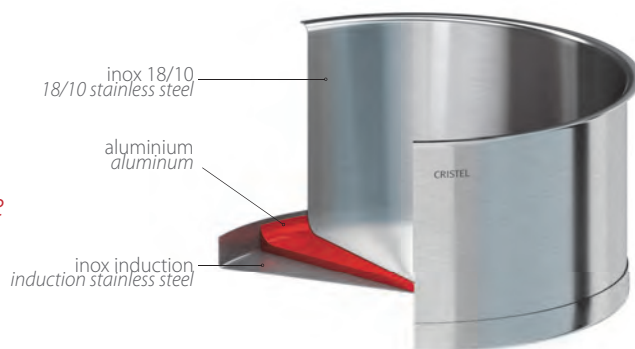
Fond thermodiffuseur classique
Classic thermodiffusing base



pages **18 > 29**

2. STRATE®

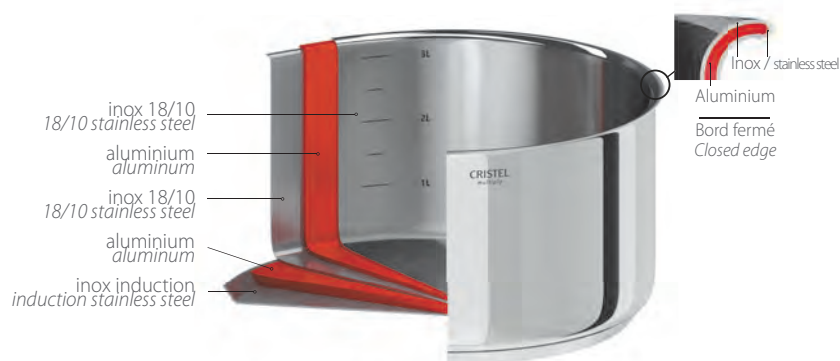
Fond thermodiffuseur «L» enveloppant
Envelopping and thermodiffusing «L» base



pages **30 > 41**

3. CASTELINE®

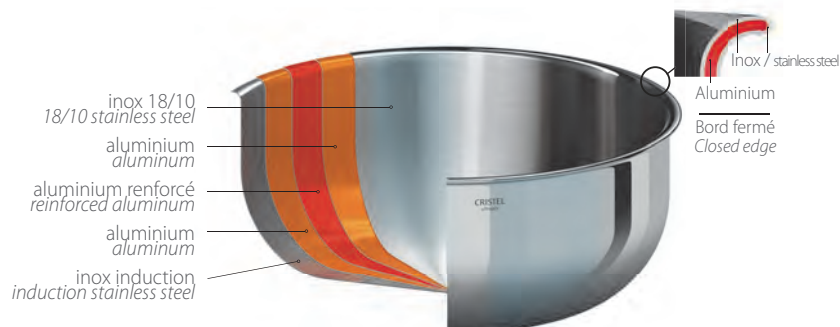
Fond thermodiffuseur Multiply
Multiply thermodiffusing base



pages **42 > 51**

4. CASTEL'PRO®

Corps thermodiffuseur Ultraply®
Ultraply® thermodiffusing base



5. Corps ULTRALU®

Fond thermodiffuseur Ultralu
Ultralu thermodiffusing base

Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu®
Ultralu® aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel

SANS
PFOA
PFOS
FREE

EXCELISS+
non-stick coating

pages 60 > 65

Avec ou sans anti-adhérent With or without non stick-coating

Inox
Stainless steel



Les poêles inox présentent un rendement thermique exceptionnel ainsi qu'une répartition uniforme de la chaleur permettant une cuisine saine, rapide et savoureuse, même sans eau ni graisse.

Cuisson : conseillée pour griller ou rôtir les viandes et la cuisson des légumes.

Non-coated stainless steel frying pans feature an exceptional thermal yield; heat is evenly distributed enabling a cooking that is healthy, fast and tasty even without water or fat.

Cooking tip: to grill or roast meat and to cook vegetables.

Fond thermo-diffuseur

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



Anti-adhérent

Non-stick coating reinforced

EXCELISS+
non-stick coating

Les articles anti-adhérents Exceliss+® de CRISTEL, fabriqués sans PFOA ni PFOS, garantissent une excellente résistance grâce au revêtement appliqué en **trois couches successives** garanties à la fois de la solidité du revêtement et de son anti-adhérence. Appliqué directement à l'usine CRISTEL.

Cuisson : conseillée pour les poissons, les œufs, crêpes, etc. avec ou sans graisse.

PFOA free, CRISTEL EXCELISS+® coated cookware feature an highly resistant coating, applied in 3 different layers guaranteeing the strength and the non-stick of the coating. Made without PFOA and PFOS. Coating applied in CRISTEL factory.

Cooking tip: For fish, egg, pancakes, etc.

Revêtement
appliqué à l'usine
CRISTEL

Coating
applied in CRISTEL
factory

Exceliss+®

Anti-adhérent
3 couches
Ultra résistant

3 layers non-stick coating
Ultra-resistant

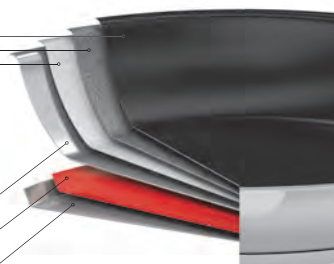
Fond thermo-diffuseur

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel

SANS
PFOA
PFOS
FREE



Mutine® collection

Design Paul DODANE

Mutine®, une large collection,
à poignée fixe et amovible,
au design sobre et audacieux
pour les adeptes des
formes minimalistes et
fonctionnelles.

Disponible en 11 couleurs !

Mutine® collection, its daring
design shakes up the codes,
to join new generations
followers of minimalist
and forward-thinking lines.
With fixed or removable
handle.

11 colors available !


fabriqué en France



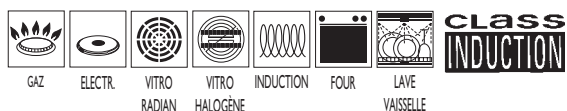
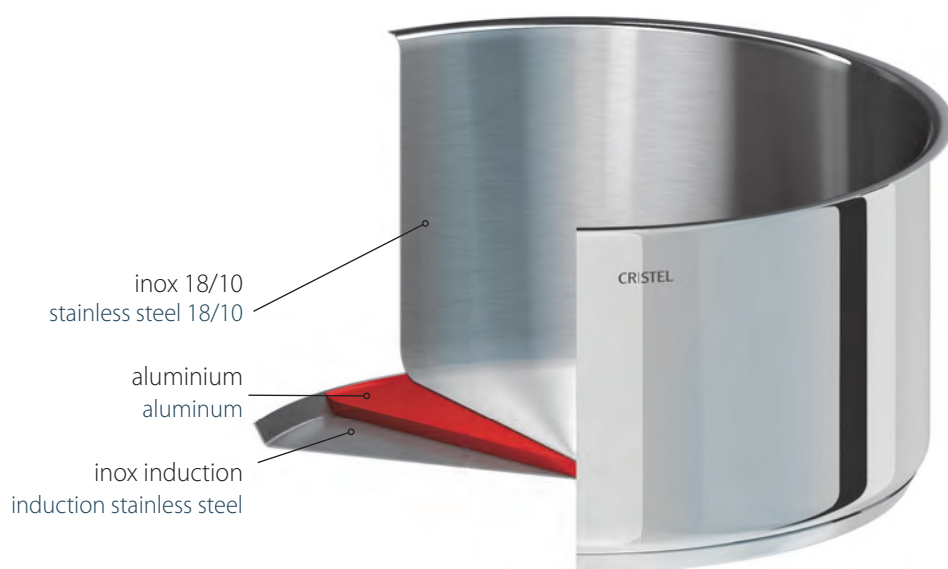


BVCert. 6019453



Mutine®

collection



Voir les différents fonds et revêtements
See the whole bases and coatings **p.14**

Classique / Classic base

Pour une cuisson en un temps optimal : la chaleur est répartie instantanément sur le fond capsulé.
For cooking in a good time: the heat is spread over the base.

Poignées et anses : **11 couleurs au choix !**

Acier inoxydable 18/10 massif.

Bord verseur large et efficace.

Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur :

- Rendement thermique exceptionnel
- Répartition uniforme de la chaleur
- Permet la cuisson sans eau ni graisse
- Conserve la température pendant le service

• Handles and side handles available in 11 colors !

Solid stainless steel.

Wide and efficient pouring edge.

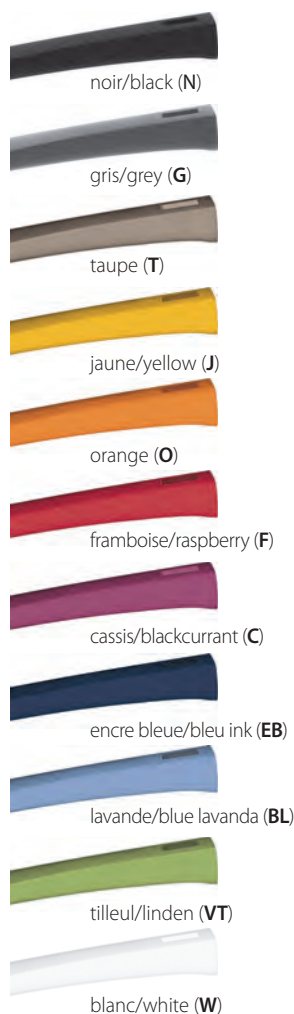
Thermodiffuser base and triple thick accumulator:

- Exceptional thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Water or fat are not needed for cooking
- Keeps temperature during table service

Mutine® / POIGNÉE **FIXE** collection *fixed handle*

* Complétez le code article
avec le code couleur

* Item ref. to complete
with color ref.



Casserole inox / *Saucepan*

C14M* ø 14 H 7 L 1

C16M* ø 16 H 8 L 1,6

C18M* ø 18 H 8,5 L 2,1

C20M* ø 20 H 9,5 L 2,9



Série de 3 casseroles / *Set of 3 saucepans*

S3CM* ø 16 à ø 20



Faitout inox avec couvercle / *Stewpan with lid*

F24M ø 24 H 11,5 L 5,1

F26M ø 26 H 12,5 L 6,6

FOV30M ovale avec grille / oval with grid
30 x 22 H 11,5 L 5,8



Casserole haute graduée / *Milk pot*

CHG14M* ø 14 H 11 L 1,6

Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Marmite avec couvercle / *Stockpot with lid*

M22M ø 22 H 19 L 7,2

M24M ø 24 H 21 L 9,4

M28M ø 28 H 23,5 L 14



Poêle inox / *Stainless steel frying pan*

P20M* ø 20 H 3

P24M* ø 24 H 3,5

P28M* ø 28 H 3,5

Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Casserole inox / Saucepan

C14Q	ø 14	H 7	L 1
C16Q	ø 16	H 8	L 1,6
C18Q	ø 18	H 8,5	L 2,1
C20Q	ø 20	H 9,5	L 2,9

Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

S3CQ ø 16 à ø 20 sans poignée / without handle

Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

S4CQ ø 14 à ø 20 sans poignée / without handle

Faitout inox / Stewpan

F22Q	ø 22	H 10,5	L 3,9
F24Q	ø 24	H 11,5	L 5,1
F26Q	ø 26	H 12,5	L 6,6
FOV30QSK	ovale avec grille / oval with grid 30 x 22 H 11,5 L 5,8		

Casserole haute graduée / Milk pot

CHG14Q ø 14 H 11 L 1,6

Marmite / Stockpot

M20Q	ø 20	H 17	L 5,3
M22Q	ø 22	H 19	L 7,2
M24Q	ø 24	H 21	L 9,4

Poêle inox / Stainless steel frying pan

P16Q	ø 16	H 2,5
P20Q	ø 20	H 3
P22Q	ø 22	H 3,3
P24Q	ø 24	H 3,5
P26Q	ø 26	H 3,5
P28Q	ø 28	H 3,5
P30Q	ø 30	H 3,8

Poêle haute inox type Lyonnaise / Stainless steel deep frying pan

PH24Q	ø 24	H 4,5
PH28Q	ø 28	H 5,2



MUTINE Poignées / handles



MUTINE anses / side handles



Mutine® / POIGNÉE **FIXE** collection *fixed handle*



Poêle anti-adhérente Exceliss+®
Non stick frying pan

P20M*E ø 20 H 3

P24M*E ø 24 H 3,5

P28M*E ø 28 H 3,5

POV35M*E ovale / oval 35 x 27 H 3,5

* Complétez le code article
avec le code couleur

* Item ref. to complete
with color ref.



Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

E3PP Pour poêles ø 20 à 32 cm
For Frying pans ø 20 to 32 cm



Crêpière anti-adhérente Exceliss+®
Non stick crepe pan

CR26M*E ø 26

CR30M*E ø 30



noir/black (N)



gris/grey (G)



taupe (T)



jaune/yellow (J)



orange (O)



framboise/raspberry (F)



cassis/blackcurrant (C)



encre bleue/bleu ink (EB)



lavande/blue lavanda (BL)



tilleul/linden (VT)



blanc/white (W)



Sauteuse inox avec couvercle en verre
Sauté pan with glass lid

S24M* ø 24 H 7,5 L 3,3

S26M* ø 26 H 8 L 4,2



Sauteuse anti-adhérente Exceliss+®
avec couvercle en verre
Non stick sauté pan with glass lid

S24M*E ø 24 H 7,5 L 3,3

S26M*E ø 26 H 8 L 4,2



Bain-marie

EBM20M* ø 20 H 10,5 L 2,7

Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

** Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Poêle anti-adhérente Exceliss+®

Non stick frying pan

P16QE ø 16 H 2,5

P20QE ø 20 H 3

P22QE ø 22 H 3,3

P24QE ø 24 H 3,5

P26QE ø 26 H 3,5

P28QE ø 28 H 3,5

P30QE ø 30 H 3,8

POV35QE ovale / oval 35 x 27 H 3,5



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Poêle haute anti-adhérente Exceliss+® type Lyonnaise /

Exceliss+® non-stick coated deep frying pan

PH24QE ø 24 H 4,5

PH28QE ø 28 H 5,2



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Crêpière anti-adhérente Exceliss+®

Non stick crepe pan

CR26QE ø 26

CR30QE ø 30



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Sauteuse inox / Sauté pan

S18Q ø 18 H 6 L 1,5

S20Q ø 20 H 6,5 L 2

S22Q ø 22 H 7 L 2,6

S24Q ø 24 H 7,5 L 3,3

S26Q ø 26 H 8 L 4,2

S28Q ø 28 H 8,5 L 5,2

S32Q ø 32 H 9 L 7,6



Sauteuse anti-adhérente Exceliss+®

Non stick sauté pan

S22QE ø 22 H 7 L 2,6

S24QE ø 24 H 7,5 L 3,3

S26QE ø 26 H 8 L 4,2

S28QE ø 28 H 8,5 L 5,2



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Bain-marie

EBM20Q ø 20 H 10,5 L 2,7



MUTINE Poignées / handles



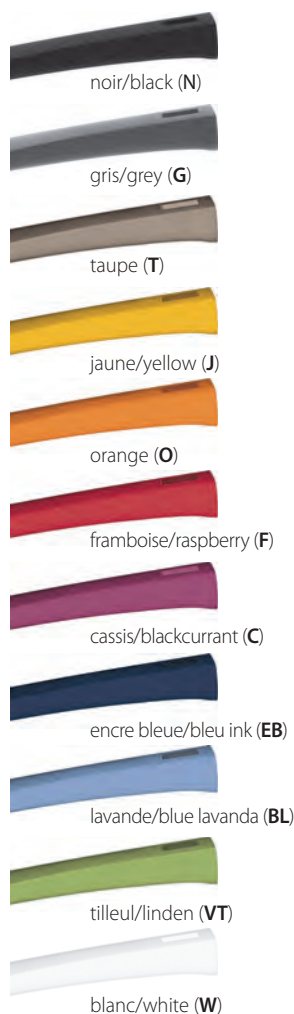
MUTINE anses / side handles



Mutine® / POIGNÉE **FIXE** collection *fixed handle*

* Complétez le code arti
avec le code couleur

* Item ref. to complete
with color ref.



Cuit pâtes / *Pasta insert*

ECP22M ø 22 H 19,5 L 6,5

Ensemble cuit pâtes / *Pasta set*

CP22M ø 22 H 19,5 L 6,5



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

CVU20M ø 20 adaptable sur casseroles ø 16-18-20
fits saucepans of ø 16-18-20

CVU24M ø 24 adaptable sur casseroles ø 20-22-24
fits saucepans of ø 20-22-24



Élément cuit-vapeur / *Steamer*

ECVOV30S ovale / oval 30 x 22 H 8 L 4



Passoire égouttoir / *Colander*

PAS24 inox / stainless steel - ø 24 cm



Ensemble cuit-vapeur ovale
(3 pièces - 1 étage)

Oval steamer set (3 pieces - 1 level)

CVOV30M

Ensemble cuit-vapeur ovale
(4 pièces - 2 étages)

Oval steamer set (4 pieces - 2 levels)

CVOV302EM

Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Cuit pâtes / *Pasta insert*

ECP22Q ø 22 H 19,5 L 6,5



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

CVU20Q ø 20 adaptable sur casseroles ø 16-18-20
fits saucepans of ø 16-18-20

CVU24Q ø 24 adaptable sur casseroles ø 20-22-24
fits saucepans of ø 20-22-24



Élément cuit-vapeur / *Steamer*

ECV14Q* ø 14 H 6,5 L 1

NEW ECV20Q ø 20 H 9,5 L 2,6

NEW ECV24Q ø 24 H 11 L 4,9



Passoire sur pieds amovible
Removable colander

PAS24Q ø 24



Élément cuit-vapeur ovale
Oval steamer

ECVOV30Q 30 x 22 H 8 L 4



Faitout ovale avec grille
Oval stewpot with grid

FOV30QSK 30 x 22 H 11,5 L 5,8



MUTINE

Poignées / handles



MUTINE

anses / side handles



* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

Mutine® / POIGNÉE **FIXE** collection *fixed handle*



Cuit-asperges / Asparagus Pot

CA16V inox / stainless steel - ø 16 cm x H 20,5 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction

Livré avec panier et couvercle en verre
Sold with basket and glass lid



Bol mélangeur base antidérapante
/ Anti-slip base mixing bowl

BOL20 ø 20

BOL24 ø 24

Également avec cette collection...



BIOME cuisson saine - voir page 68

BIOME healthy cooking - see page 68



Les COMPLÉMENTS - voir page 78

Complements - see page 78

Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Bol mélangeur base antidérapante
Version amovible
/ Anti-slip base mixing bowl - removable handle version

BOL20Q ø 20

BOL24Q ø 24



Coffret Mutine
1 poignée et 2 anses /
set of 1 handle and 2 side handles



MUTINE

Poignées / handles



MUTINE

anses /side handles



-  **SPPLMAN** noir / black
-  **SPPLMAW** blanc / white
-  **SPPLMAG** gris / grey
-  **SPPLMAT** taupe
-  **SPPLMAJ** jaune / yellow
-  **SPPLMAO** orange

-  **SPPLMAF** framboise / raspberry
-  **SPPLMAC** cassis / blackcurrant
-  **SPPLMAEB** encre bleue / blue ink
-  **SPPLMABL** bleu lavande / lavanda
-  **SPPLMAVT** vert tilleul / tilia

Mutine® / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

collection *fixed and removable handle*



Couvercle verre cerclé Platine / *Glass lid*

K12P	ø 12
K14P	ø 14
K16P	ø 16
K18P	ø 18
K20P	ø 20
K22P	ø 22
K24P	ø 24
K26P	ø 26
K28P	ø 28
K30P	ø 30
K32P	ø 32
K34P	ø 34
K36P	ø 36
K40P	ø 40
KOV30P	ovale / oval 30 x 22
NEW KOV35P	ovale / oval 35 x 27

Série de 3 couvercles verre cerclé Platine
Set of 3 glass lids

S3KP ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles verre cerclé Platine
Set of 4 glass lids

S4KP ø 14 à ø 20



Couvercle Graphite / *Graphite lid*

K14G	ø 14
K16G	ø 16
K18G	ø 18
K20G	ø 20
K22G	ø 22
K24G	ø 24
K26G	ø 26
K28G	ø 28
KOV30G	ovale / oval 30 x 22

Série de 3 couvercles Graphite
Set of 3 Graphite lids

S3KG ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles Graphite
Set of 4 Graphite lids

S4KG ø 14 à ø 20



Support de couvercles fil / *Wire lids holder*

SUPKF vendu avec 2 crochets, sans couvercle
sold with 2 hooks, without lid

(Pour 6 tailles de couvercle / for 6 sizes of lid.
Peut être posé à plat ou suspendu / can be layed down or hung.)

Poignées et anses amovibles

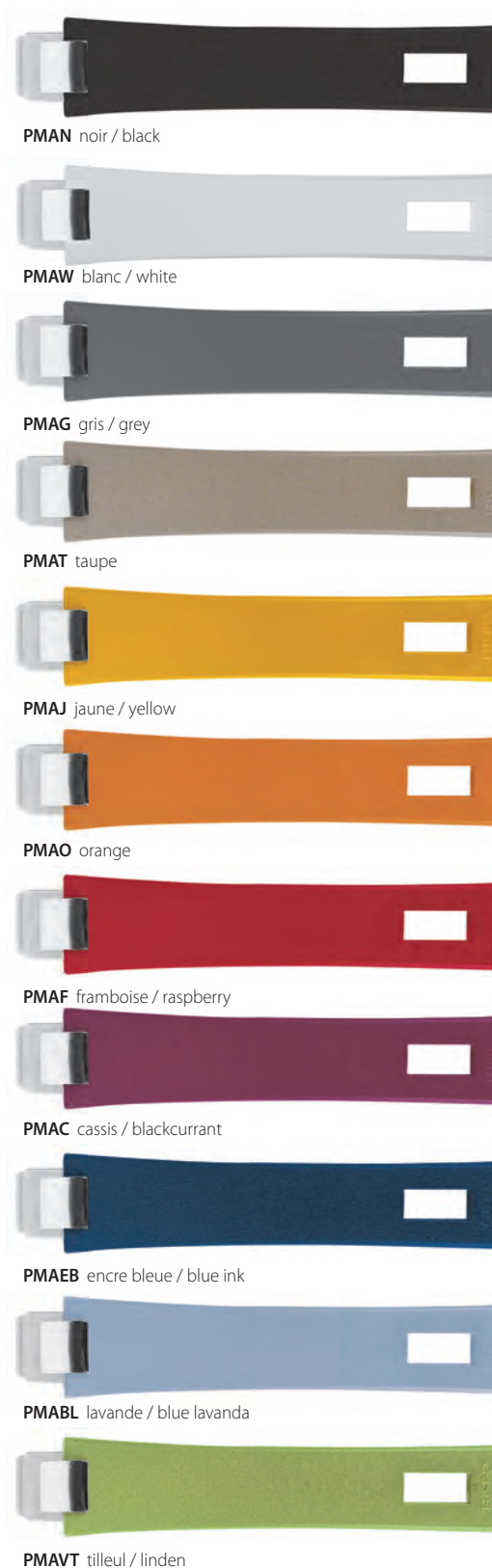
Removable handles and side handles

Tous les modèles de poignées et anses sont compatibles avec toutes les collections.

All models of handles and side handles are compatible with all collections.

Voir autres poignées et anses amovibles p. 12. Other removable handles and side handles p. 12.

Mutine



Strate® collection

Design Paul DODANE

Synthèse entre élégance
et performance,
la collection Strate®, à poignées
et anses fixes ou amovibles,
est en parfaite harmonie
avec la cuisine contemporaine.

An elegant
and performant synthesis
Strate® collection with removable
and fixed handles with
contrasting reflections of gloss-
brushed finish
is in complete harmony
with today's kitchens.



 fabriqué en France



BVCert. 6019453

Strate®
Collection



Strate®
collection



BYCert 6019453



L'anse rabattable permet le rangement des couvercles entre deux faitouts.

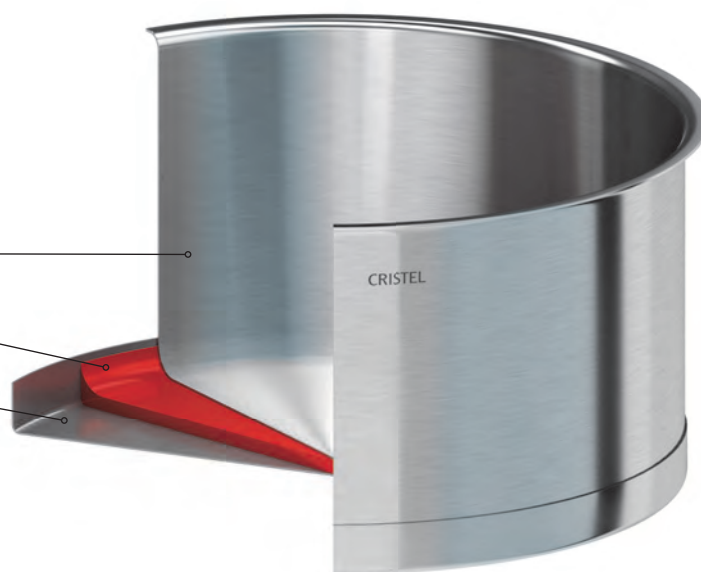
The folding handle allows the storage of the covers between two pans.



inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIANT



VITRO
HALOGENE



INDUCTION



FOUR



LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION

Voir les différents fonds et revêtements
See the whole bases and coatings **p.14**

«L» enveloppant / Envelopping «L» base

Pour une cuisson en un temps record : la chaleur est répartie sur le fond large et enveloppant.
For cooking in record time: the heat is spread over the base and back around the radius of it.

Acier inoxydable brossé 18/10 massif.
Bord verseur large et efficace.

Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur large et enveloppant :

- Rendement thermique exceptionnel
- Répartition uniforme de la chaleur
- Permet la cuisson sans eau ni graisse
- Conserve la température pendant le service

Wide and efficient pouring edge.
Solid brushed stainless steel.

Large and envelopping thermodiffuser base and triple thick accumulator:

- Exceptional thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Water or fat are not needed for cooking
- Keeps temperature during table service

Strate® / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Casserole / Saucepan

C14SF	ø 14	H 7	L 1
C16SF	ø 16	H 8	L 1,6
C18SF	ø 18	H 8,5	L 2,1
C20SF	ø 20	H 9,5	L 2,9



Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

S3CSF	ø 16 à 20
--------------	-----------

Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

S4CSF	ø 14 à 20
--------------	-----------



Faitout avec couvercle plat en verre
Stew pan with flat glass lid

F16SF	ø 16	H 8	L 1,6
F18SF	ø 18	H 8,5	L 2,1
F20SF	ø 20	H 9,5	L 2,9
F22SF	ø 22	H 10,5	L 3,9
F24SF	ø 24	H 11,5	L 5,1
F26SF	ø 26	H 12,5	L 6,6



Marmite avec couvercle plat en verre
Stockpot with flat glass lid

M22SF	ø 22	H 19	L 7,2
M24SF	ø 24	H 2	L 9,4

Strate® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Casserole / Saucepan

C12QL ø 12 H 6 L 0,6

C14QL ø 14 H 7 L 1

C16QL ø 16 H 8 L 1,6

C18QL ø 18 H 8,5 L 2,1

C20QL ø 20 H 9,5 L 2,9



Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

S3CQL sans poignée de ø 16 à ø 20



Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

S4CQL sans poignée de ø 14 à ø 20



Faitout / Stewpan

F22QL ø 22 H 10,5 L 3,9

F24QL ø 24 H 11,5 L 5,1

F26QL ø 26 H 12,5 L 6,6



Casserole haute graduée / Milk pot

CHG14QL ø 14 H 11 L 1,6



Marmite / Stockpot

M20QL ø 20 H 17 L 5,3

M22QL ø 22 H 19 L 7,2

M24QL ø 24 H 21 L 9,4

ZÉNITH 2

Poignée / handle

PZ02



ZÉNITH 2

anses /
side handles

PLZ



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Strate® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Poêle inox
Stainless steel frying pan

P20SF ø 20 H 2,5

P24SF ø 24 H 3,1

P28SF ø 28 H 3,5



Poêle anti-adhérente Exceliss+®
Non stick frying pan

P20SFE ø 20 H 2,5

P24SFE ø 24 H 3,1

P28SFE ø 28 H 3,5

**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®**  **



Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

E3PP Pour poêles ø 20 à 32 cm
For Fryingpans ø 20 to 32 cm



Sauteuse inox
avec couvercle plat en verre
Stainless steel saute pan with flat glass lid

S26SF ø 26 H 8 L 4,2



Élément cuit-pâtes
Pasta insert

ECP22SF* ø 22

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

** Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Strate® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Poêle inox / *Frying pan*

P20QL	ø 20	H 2,5
P22QL	ø 22	H 3,3
P24QL	ø 24	H 3,5
P26QL	ø 26	H 3,5
P28QL	ø 28	H 3,5
P30QL	ø 30	H 3,8



Poêle haute inox type Lyonnaise / *Stainless steel deep frying pan*

PH24QL	ø 24	H 4,5
PH28QL	ø 28	H 5,2



Poêle anti-adhérente Exceliss+® *Non stick frying pan*

P20QLE	ø 20	H 2,5
P22QLE	ø 22	H 3,3
P24QLE	ø 24	H 3,5
P26QLE	ø 26	H 3,5
P28QLE	ø 28	H 3,5
P30QLE	ø 30	H 3,8



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Poêle haute anti-adhérente Exceliss+® type Lyonnaise /

Exceliss+® non-stick coated deep frying pan
PH24QLE ø 24 H 4,5
PH28QLE ø 28 H 5,2



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Sauteuse inox / *Stainless steel sauté pan*

S18QL	ø 18	H 6	L 1,5
S20QL	ø 20	H 6,5	L 2
S22QL	ø 22	H 7	L 2,6
S24QL	ø 24	H 7,8	L 3,3
S26QL	ø 26	H 8	L 4,2
S28QL	ø 28	H 8,5	L 5,3



Sauteuse anti-adhérente Exceliss+® *Non stick sauté pan*

S22QLE	ø 22	H 7	L 2,6
S24QLE	ø 24	H 7,8	L 3,3
S26QLE	ø 26	H 8	L 4,2
S28QLE	ø 28	H 8,5	L 5,3



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Élément cuit pâtes *Pasta insert*

ECP20QL*	ø 20	H 16	L 5
ECP22QL	ø 22	H 19,5	L 6,5



ZÉNITH 2 Poignée / handle PZ02



ZÉNITH 2 anses / side handles PLZ



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Strate® / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Ensemble cuit-pâtes 3 pièces
Pasta set (3 pieces)

CP22SF* ø 22



Cuit vapeur Universel
Universal steamer

CVU20SF ø 20 adaptable sur casseroles ø 16-18-20
fits saucepans of ø 16-18-20

CVU24SF ø 24 adaptable sur casseroles ø 20-22-24
fits saucepans of ø 20-22-24



Couvercle anti-projection
Splatter screen

TCAKP petit modèle ø 28
TCAKG grand modèle ø 33

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

Voir également...



BIOME cuisson saine - voir page 68

BIOME healthy cooking - see page 68

Strate® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Élément cuit-vapeur / Steamer

ECV14QL* ø 14



Bain-marie

EBM12QL ø 12 H 7,5 L 0,8

EBM20QL ø 20 H 10,5 L 2,7



Cuit-vapeur universel / Universal steamer

CVU20QL ø 20 adaptable sur casseroles ø 16-18-20
fits saucepans of ø 16-18-20

CVU24QL ø 24 adaptable sur casseroles ø 20-22-24
fits saucepans of ø 20-22-24



Couvercle anti-projection
à poignée amovible

Removable handle splatter screen

KAPPM5A petit modèle ø 28
KAPGMSA grand modèle ø 33



Bol mélangeur base antidérapante
Version amovible

/ Anti-slip base mixing bowl - removable handle version

BOL20Q ø 20

BOL24Q ø 24



Bol mélangeur base antidérapante
/ Anti-slip base mixing bowl

BOL20 ø 20

BOL24 ø 24



ZÉNITH 2
Poignée / handle
PZ02



ZÉNITH 2
anses /
side handles
PLZ



*Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.*

*Other removable handles
and side handles
page 12.*

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

Strate® / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

collection *fixed and removable handle*



Couvercle plat en verre / *Flat glass lid*

K14SF ø 14

K16SF ø 16

K18SF ø 18

K20SF ø 20

K22SF ø 22

K24SF ø 24

K26SF ø 26

K28SF ø 28



Série de 3 couvercles plats en verre

Set of 3 flat glass lids

S3KSF ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles en verre plat

Set of 4 flat glass lids

S4KSF ø 14 à ø 20



Support de couvercles et casseroles

Lids and saucepans support

TCSK profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm

SUPMKT profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm



Couvercle plat en verre / *Flat glass lid*

K14SA ø 14

K16SA ø 16

K18SA ø 18

K20SA ø 20

K22SA ø 22

K24SA ø 24

K26SA ø 26

K28SA ø 28

Série de 3 couvercles plats en verre

Set of 3 flat glass lids

S3KSA ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles plats en verre

Set of 4 flat glass lids

S4KSA ø 14 à ø 20



Support de couvercles plats fil

Lids holder

Livré sans couvercle ni poignée

Sold without lid or handle

SUPPKS ø 14 à ø 28

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

Voir autres poignées et anses amovibles p. 12. Other removable handles and side handles p. 12.

Tous les modèles de poignées et anses sont compatibles avec toutes les collections.

All models of handles and side handles are compatible with all collections.



ZÉNITH 2
Poignée / handle
PZ02



ZÉNITH 2
anses /
side handles
PLZ

Casteline[®] collection

Design Paul DODANE

Parfaite synthèse
de la technique CRISTEL
et d'un design tendu
vers la perfection,
Casteline[®] amovible réunit
tout le savoir-faire de CRISTEL.

Perfect synthesis of
technology and design
CRISTEL tended towards
perfection, Casteline[®]
removable handle collection
together all the knowledge
and know-how of CRISTEL.

 fabriqué en France

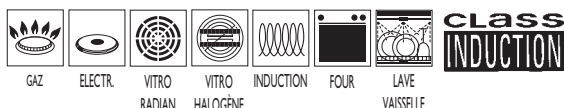
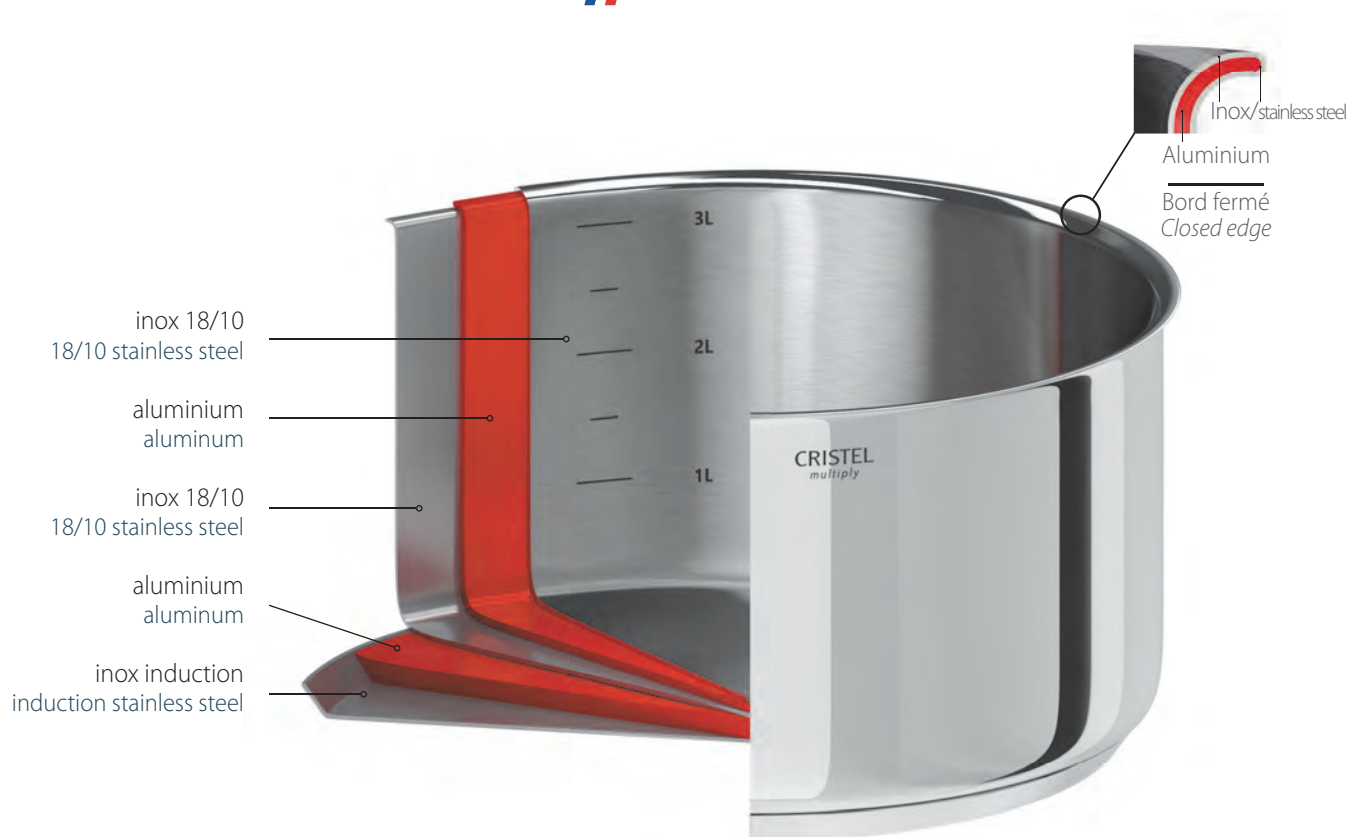




BV Cert. 6019453

Casteline®
Collection





Voir les différents fonds et revêtements
See the whole bases and coatings **p.14**

Multiply / Multiply body

Pour une cuisson douce, économique et préservant toutes les qualités nutritionnelles des aliments.
For a gentle and economic way of cooking, preserving all the nutritional qualities of food.

Bord verseur large et efficace.

Trilaminé (inox 18/10 / aluminium / inox 18/10).

Fond thermodiffuseur et accumulateur de 5 épaisseurs :

- Rendement thermique exceptionnel
- Répartition uniforme de la chaleur sur la **totalité** du produit
- Permet la cuisson sans eau ni graisse
- Conserve la température pendant le service
- Idéal pour la cuisson basse température

Wide and efficient pouring edge.

Triple-sandwich stainless steel/aluminium/stainless steel.

5-ply thermodiffuser base and thick accumulator:

- Exceptional thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Water or fat are not needed for cooking
- Keeps temperature during table service
- Keeps temperature during table service
- Perfect for slow cooking

Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle



Casserole (Multiply) intérieur gradué
Graduated saucepan - stewpan (Multiply)

C14QMP ø 14 H 7,5 L 1,1

C16QMP ø 16 H 8,5 L 1,7

C18QMP ø 18 H 9,5 L 2,4

C20QMP ø 20 H 10,5 L 3,2



Série de 3 casseroles sans poignée (Multiply)
Set of 3 saucepans without handle

S3CQMP ø 16 à 20



Casserole - Faitout (Multiply)
Intérieur gradué
Graduated saucepan - stewpan (Multiply)

F22QMP ø 22 H 11,5 L 4,3

F24QMP ø 24 H 12,5 L 5,6

F26QMP ø 26 H 13,5 L 7,1



Marmite / Stockpot

Fond **classique** / **classic** base (p.14)

M20Q ø 20 H 17 L 5,3

M22Q ø 22 H 19 L 7,2

M24Q ø 24 H 21 L 9,4

Élément cuit-pâte / Pasta insert

ECP22Q ø 22 H 19,5 L 6,5

CASTELINE BOIS

Poignée / handle



PCXBH
hêtre/beech



PCXBN
noyer/walnut



PCXBO
olivier/olive

CASTELINE

anses / side handles



PLCXBH
hêtre/beech



PLCXBN
noyer/walnut



PLCXBO
olivier/olive

Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Poêle inox (Multiply)
Stainless steel frying pan (Multiply)

P20QMP	ø 20	H 3,5	L 1
P22QMP	ø 22	H 3,5	L 1,3
P24QMP	ø 24	H 4	L 1,5
P26QMP	ø 26	H 4	L 1,8
P28QMP	ø 28	H 4	L 2,1
P30QMP	ø 30	H 4,5	L 2,6
P32QMP	ø 32	H 5	L 3,3



Poêle anti-adhérente Exceliss+® (Multiply)
Non stick frying pan

P20QMPE	ø 20	H 3,5	L 1
P22QMPE	ø 22	H 3,5	L 1,3
P24QMPE	ø 24	H 4	L 1,5
P26QMPE	ø 26	H 4	L 1,8
P28QMPE	ø 28	H 4	L 2,1
P30QMPE	ø 30	H 4,5	L 2,6
P32QMPE	ø 32	H 5	L 3,3



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

E3PP Pour poêles ø 20 à 32 cm
For Fryingpans ø 20 to 32 cm



Sauteuse inox intérieur gradué (Multiply)
Graduated stainless steel sauté pan (Multiply)

S24QMP	ø 24	H 8	L 3,6
S26QMP	ø 26	H 8,5	L 4,5
S28QMP	ø 28	H 9	L 5,5
S30QMP	ø 30	H 9,5	L 6,7



CASTELINE BOIS
Poignée / handle



PCXBH
hêtre/beechn



PCXBN
noyer/walnut



PCXBO
olivier/olive

CASTELINE
anses /
side handles



PLCXBH
hêtre/beechn



PLCXBN
noyer/walnut



PLCXBO
olivier/olive

Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Casteline®
Collection

Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Sauteuse anti-adhérente Exceliss+® (5 Multiply)
Non stick sauté pan (Multiply)

S24QMPE ø 24 H 8 L 3,6

S26QMPE ø 26 H 8,5 L 4,5



Wok (3 ply)

WOKT20Q ø 20 H 6,8 L 1,6

WOKT24Q ø 24 H 7,8 L 2,7

WOKT28Q ø 28 H 8,8 L 3,9

NEW **WOKT30Q** ø 30 H 9,5 L 5,1



Grille pour wok / Grid for wok

GRW28



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Wok anti-adhérent Exceliss+® (3 ply)
Non stick wok (3 ply)

WOKT20QE ø 20 H 6,8 L 1,6

WOKT24QE ø 24 H 7,5 L 2,7

WOKT28QE ø 28 H 8,5 L 3,9



Couvercle verre cerclé Platine / Glass lid

K12P ø 12

K14P ø 14

K16P ø 16

K18P ø 18

K20P ø 20

K22P ø 22

K24P ø 24

K26P ø 26

K28P ø 28

K30P ø 30

K32P ø 32

K34P ø 34

K36P ø 36

K40P ø 40

KOV30P ovale / oval
30 x 22

Série de 3 couvercles verre cerclés Platine
Set of 3 glass lids

S3KP ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles verre cerclés Platine
Set of 4 glass lids

S4KP ø 14 à ø 20

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

CASTELINE BOIS

Poignée / handle



PCXBH
hêtre/beech



PCXBN
noyer/walnut



PCXBO
olivier/olive

CASTELINE

anses / side handles



PLCXBH
hêtre/beech



PLCXBN
noyer/walnut



PLCXBO
olivier/olive

Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

Voir autres poignées et anses amovibles page 12.
Other removable handles and side handles page 12.



CASTELINE BOIS DE HÊTRE
beech wood handle
PCXBH



CASTELINE BOIS DE NOYER
walnut wood handle
PCXBN



CASTELINE BOIS D'OLIVIER
olive wood handle
PCXBO



CASTELINE BOIS DE HÊTRE
beech wood side handles
PLCXBH



CASTELINE BOIS DE NOYER
walnut wood side handles
PLCXBN



CASTELINE BOIS D'OLIVIER
olive wood side handles
PLCXBO

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

Voir autres poignées et anses amovibles p. 12. Other removable handles and side handles p. 12.

Tous les modèles de poignées et anses sont compatibles avec toutes les collections.

All models of handles and side handles are compatible with all collections.



CASTELINE BOIS
coffret 1 poignée et 2 anses /
set of 1 handle and 2 side handles

Hêtre / Beech - SPPLCXBH

Noyer / Walnut - SPPLCXBN

Olivier / olive - SPPLCXBO

Également avec cette collection *Also with this collection*

Élément cuit-vapeur / *Steamer*

ECV14Q* ø 14 H 6,5 L 1

NEW ECV20Q ø 20 H 9,5 L 2,6

NEW ECV24Q ø 24 H 11 L 4,9



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

CVU20Q ø 20 adaptable sur casseroles ø 16-18-20
fits saucepans of ø 16-18-20

CVU24Q ø 24 adaptable sur casseroles ø 20-22-24
fits saucepans of ø 20-22-24



Bain-marie

EBM20Q ø 20 H 10,5 L 2,7



** Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last*

BIOME cuisson saine - voir page 68

BIOME healthy cooking - see page 68



Castel'pro[®] collection

Design Paul DODANE

Collection d'articles culinaires
créée avec les professionnels
de la gastronomie pour les
Chefs et les gourmets.

Cookware collection created
by Chefs, for Chefs
and Serious Cooks.



 fabriqué en France



fabriqué en France



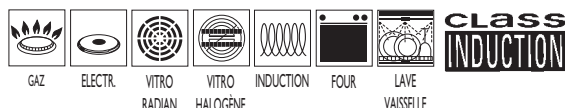
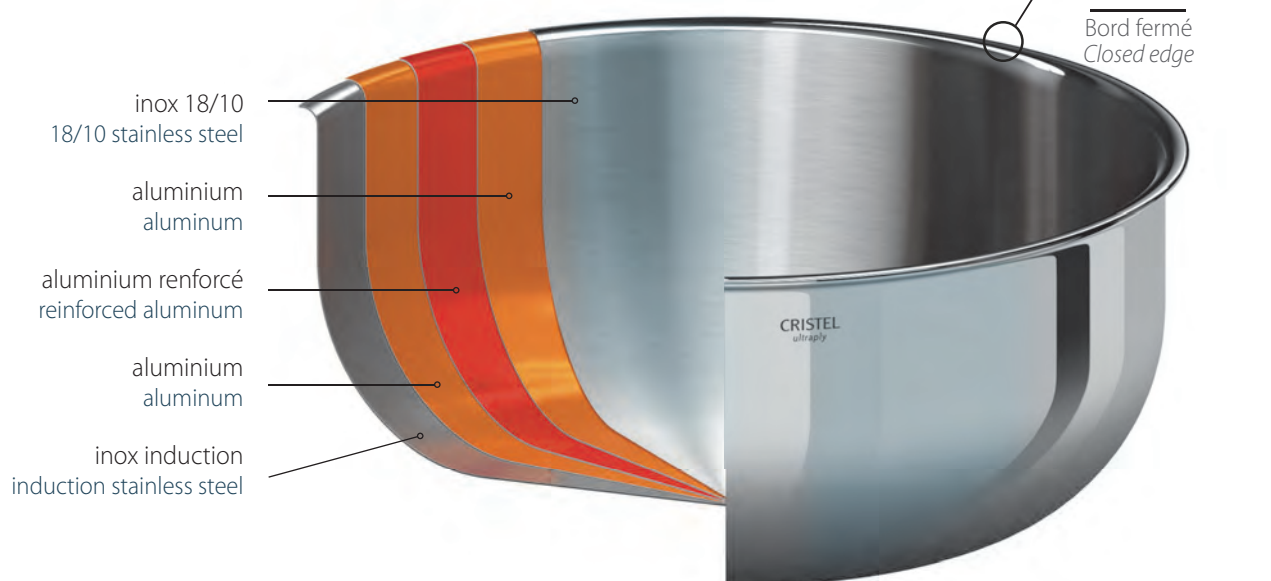
Castel'pro®
Collection

Castel'pro® Ultraply® collection



label 2018

fabriqué en France



Voir les différents fonds et revêtements
See the whole bases and coatings **p.14**

Ultraply® / Ultraply® body

Pour une cuisson rapide, économique et maîtrisée, préservant toutes les qualités nutritionnelles des aliments.
For a fast, precise and economic way of cooking, preserving all the nutritional qualities of food.

Corps Ultraply® - résistance et légèreté

Ligne galbée - entretien facile - facilite le montage des sauces

Tous feux + induction - montée et descente rapide en température

Rivets inox haute résistance

Graduations intérieures

Bord verseur : aucun risque d'oxydation + hygiène garantie

Poignée froide, longue et ergonomique - confortable pour une utilisation prolongée

Anse du couvercle ergonomique - préhension facile, anse vissée.

Ultraply® construction - strength and precise cooking

Rounded shape - Facilitates mixing and making sauces + easy maintenance

All hobs + induction - Provides rapid increase decrease in temperature for precise control

Interior measurement graduations - For finite control of ingredients

Long ergonomic handle - Large comfortable stay cool handle for constant usage

Easy pouring for transfer or plating - No risk of oxidation + guaranteed hygiene

Ergonomic handle on lids - easy to take, handle screwed.

Castel'pro® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Casserole (5 ply) intérieur gradué

Graduated saucepan - stewpan (5 ply)

C9CPF	ø 9	H 5	L 0,3	MINI
C10CPF	ø 10	H 5,5	L 0,4	MINI
C12CPF	ø 12	H 6	L 0,7	MINI
C14CPF	ø 14	H 6,6	L 1	
C16CPF	ø 16	H 7,2	L 1,4	
C18CPF	ø 18	H 8,1	L 1,9	
C20CPF	ø 20	H 9	L 2,7	
C22CPF	ø 22	H 9,9	L 3,5	
C24CPF	ø 24	H 10,8	L 4,6	
C28CPF	ø 28	H 12,6	L 7,2	



Faitout avec couvercle plat tout inox

Stew pan with stainless steel lid

F9CPF	ø 9	H 5	L 0,3	MINI
F10CPF	ø 10	H 5,5	L 0,4	MINI
F12CPF	ø 12	H 6	L 0,7	MINI
F16CPF	ø 16	H 7,2	L 1,4	
F18CPF	ø 18	H 8,1	L 1,9	NEW
F20CPF	ø 20	H 9	L 2,7	
F24CPF	ø 24	H 10,8	L 4,6	
F28CPF	ø 28	H 12,6	L 7,2	



Marmite **classique** avec couvercle plat tout inox

Stockpot with stainless steel lid

*Fond **classique** / **classic** base (p.14)*

M22CPF	ø 22	H 19	L 7,2	
M24CPF	ø 24	H 21	L 9,4	
M26CPF	ø 26	H 24	L 12,7	



Poêle sautoir (5 ply) intérieur gradué

Stainless steel Frying pan (5 ply)

PS9CPF	ø 9	H 2,7	L 0,2	MINI
PS10CPF	ø 10	H 3	L 0,2	MINI
PS12CPF	ø 12	H 3,3	L 0,3	MINI
PS16CPF	ø 16	H 4,1	L 0,7	
PS18CPF	ø 18	H 4,6	L 1,0	
PS20CPF	ø 20	H 5,1	L 1,3	
PS22CPF	ø 22	H 5,6	L 1,8	
PS24CPF	ø 24	H 6,1	L 2,3	
PS28CPF	ø 28	H 7,1	L 3,7	



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+® ****

Poêle anti-adhérente Exceliss+® Multiply

Non stick frying pan (Multiply)

P20CPFTE	ø 20	H 3,5	L 1	
P24CPFTE	ø 24	H 4	L 1,5	
P26CPFTE	ø 26	H 4	L 1,8	
P28CPFTE	ø 28	H 4	L 2,1	
P32CPFTE	ø 32	H 5	L 3,3	



Poêle tout inox Multiply

Stainless steel frying pan (Multiply)

P20CPFT	ø 20	H 3,5	L 1	
P24CPFT	ø 24	H 4	L 1,5	
P26CPFT	ø 26	H 4	L 1,8	
P28CPFT	ø 28	H 4	L 2,1	
P32CPFT	ø 32	H 5	L 3,3	



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+® ****

Wok tout inox / All stainless steel wok

WOK20CPFSK	ø 20	H 6,8	L 1,6	
WOK24CPFSK	ø 24	H 7,8	L 2,7	
WOK28CPFSK	ø 28	H 8,8	L 3,9	
WOK30CPFSK	ø 30	H 9,5	L 5,1	
WOK32CPFSK	ø 32	H 10,5	L 6,4	



LES MINIS

Disponibles en trois tailles de 9 à 12 cm,
Compatibles induction + four.
Idéal pour le service à l'assiette.

Available in three sizes from 9 to 12 cm,
Induction + oven compatible.
Perfect for plate service.

Castel'pro® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Mini casserole (5 ply)

Mini saucepan (5 ply)

C9CPF ø 9 H 5 L 0,3

C10CPF ø 10 H 5,5 L 0,4

C12CPF ø 12 H 6 L 0,7



Mini faitout avec couvercle plat tout inox

Mini stew pan with stainless steel lid

F9CPF ø 9 H 5 L 0,3

F10CPF ø 10 H 5,5 L 0,4

F12CPF ø 12 H 6 L 0,7



Mini poêle sautoir (5 ply)

Mini stainless steel frying pan (5 ply)

PS9CPF ø 9 H 2,7 L 0,2

PS10CPF ø 10 H 3 L 0,2

PS12CPF ø 12 H 3,3 L 0,3



Mini couvercle inox

Mini stainless steel lid

K9CPF ø 9

K10CPF ø 10

K12CPF ø 12



Mini plat à four (3 ply)

Mini roaster (3-ply)

PFR10 inox / stainless steel - 10 x 12 x 5,6 cm



Castel'pro® Ultralu® collection

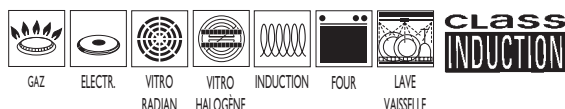
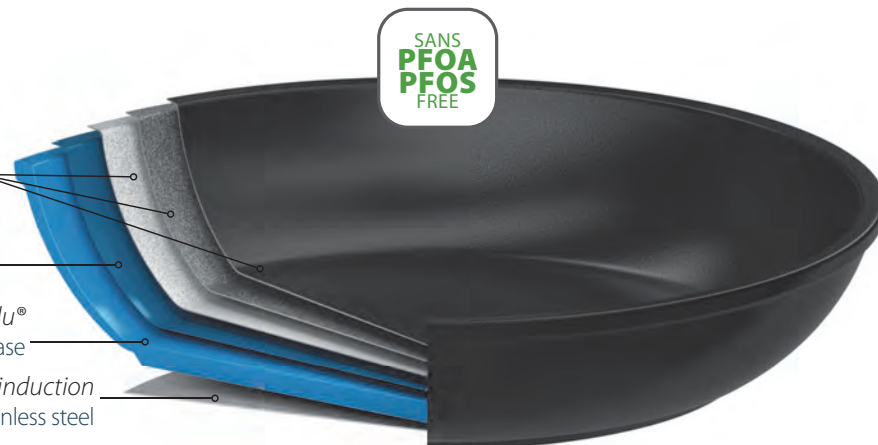


Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu®
Ultralu® aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel



Voir les différents fonds et revêtements
See the whole bases and coatings **p.15**

Aluminium Ultralu® anti-adhérent Exceliss+® Ultralu® aluminium body with Exceliss+® non stick coating

L'aluminium répartit idéalement la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de l'ustensile. Il suffit de peu d'énergie pour obtenir la bonne température de cuisson (diminuer de moitié votre niveau de chauffe).
Aluminum spreads heat evenly over the whole surface of the frying pan. Only a little power is required to obtain the right cooking temperature (halve your heating level).

Bord verseur large et efficace.

Corps en aluminium revêtu de l'anti-adhérent Exceliss+® :

- Très bon rendement thermique
- Répartition uniforme de la chaleur sur la totalité du produit
- Conserve la température pendant le service
- Passage au four jusqu'à 250°C (sauf grill et sauf couvercle à bouton bakélite max 180°C)

Wide and efficient pouring edge.

Non-stick coated aluminium construction:

- Very good thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Keeps temperature during table service
- Can be used in the oven up to 250°C (except grill and except lids with bakelit button max 180°C)

Castel'pro® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®**  **

Poêle anti-adhérente Exceliss+® Ultralu®
Ultralu® non stick frying pan

P20CPFAE	ø 20	H 3,8
P24CPFAE	ø 24	H 4,2
P26CPFAE	ø 26	H 4,2
P28CPFAE	ø 28	H 4,3
P30CPFAE	ø 30	H 4,5
P32CPFAE	ø 32	H 5,3



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®**  **

Gril anti-adhérent Exceliss+® Ultralu®
Ultralu® non stick grill

GRC28CPFAE 28 x 28 H 3,6 **NEW**



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®**  **

Crêpière anti-adhérente Exceliss+® Ultralu®
Ultralu® non stick crepe pan

CR28CPFAE ø 28 H 2,4



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®**  **

Sauteuse anti-adhérente Exceliss+® Ultralu®
Ultralu® non stick sauté pan

S24CPFAE	ø 24	H 6
S28CPFAE	ø 28	H 7



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®**  **

Sauteuse deux anses anti-adhérente
Exceliss+® Ultralu®

Ultralu® non stick sauté pan

S2A24CPFAE	ø 24	H 6
S2A28CPFAE	ø 28	H 7



Couvercle en verre / Glass lid

K14VCPF	ø 14
K16VCPF	ø 16
K18VCPF	ø 18
K20VCPF	ø 20
K22VCPF	ø 22
K24VCPF	ø 24
K26VCPF	ø 26
K28VCPF	ø 28
K30VCPF	ø 30
K32VCPF	ø 32

*Couvercles adaptables
sur tous les produits de la
collection, y compris les
poêles.*



Couvercle en inox / Stainless steel lid

K14CPF	ø 14
K16CPF	ø 16
K18CPF	ø 18
K20CPF	ø 20
K22CPF	ø 22
K24CPF	ø 24
K28CPF	ø 28

*Couvercles adaptables
sur tous les produits de la
collection, y compris les
poêles.*

cookway[®]
collection

Design Paul DODANE



Légère et facile, pour les adeptes, de tout âge, d'une cuisine simple au quotidien.

Light and easy, for the followers of all ages, of a daily simple cooking.





EXCELISS+®
non-stick coating

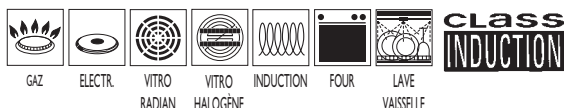
SANS
PFOA
PFOS
FREE

Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu®
Ultralu® aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel



Voir les différents fonds et revêtements
See the whole bases and coatings **p.15**

Aluminium Ultralu® anti-adhérent Exceliss+® Ultralu® aluminium body with Exceliss+® non stick coating

L'aluminium répartit idéalement la chaleur de manière uniforme sur toute la surface de l'ustensile. Il suffit de peu d'énergie pour obtenir la bonne température de cuisson (diminuer de moitié votre niveau de chauffe).

Aluminum spreads heat evenly over the whole surface of the frying pan. Only a little power is required to obtain the right cooking temperature (halve your heating level).

Bord verseur large et efficace.

Corps en aluminium revêtu de l'anti-adhérent Exceliss+® :

- Très bon rendement thermique
- Répartition uniforme de la chaleur sur la totalité du produit
- Conserve la température pendant le service
- Passage au four jusqu'à 250°C (sauf grill et sauf couvercle à bouton bakélite max 180°C)

Wide and efficient pouring edge.

Non-stick coated aluminium construction:

- Very good thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Keeps temperature during table service
- Can be used in the oven up to 250°C (except grill and except lids with bakelit button max 180°C)

cookway
collection / POIGNÉE **FIXE**
fixed handle



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®  **

Poêle / Frying pan

ø 20 cm • H 3,8 • **P20CWOE**
ø 24 cm • H 4,2 • **P24CWOE**
ø 26 cm • H 4,3 • **P26CWOE**
ø 28 cm • H 4,8 • **P28CWOE**
ø 30 cm • H 5,3 • **P30CWOE**



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®  **

Sauteuse avec couvercle en verre
Sauté pan wit glass lid

ø 24 cm • H 6 • **S24CWOE**
ø 28 cm • H 7 • **S28CWOE**



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®  **

Crêpière / Crepe pan

ø 28 cm • **CR28CWOE**

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

cookway® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Poêle / Frying pan

P20CWTE	ø 20 cm	H 3,8
P24CWTE	ø 24 cm	H 4,2
P26CWTE	ø 26 cm	H 4,3
P28CWTE	ø 28 cm	H 4,5
P30CWTE	ø 30 cm	H 4,8
P32CWTE	ø 32 cm	H 5,3



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Sauteuse / Sautepan

S24CWTE	ø 24 cm	H 6
S28CWTE	ø 28 cm	H 7



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Casserole / Saucepan

C16CWTE	ø 16 cm	H 8	NEW
C18CWTE	ø 18 cm	H 9,5	NEW
C20CWTE	ø 20 cm	H 11	NEW



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Série de 3 casseroles sans poignée Set of 3 saucepans without handle

S3CWTE	ø 16 à 20	NEW
---------------	-----------	------------

Faitout / Stewpot

F24CWTE	ø 24 cm	H 11,8	NEW
----------------	---------	--------	------------

Couvercle en verre / Glass lids

K14CWO	ø 14 cm	K24CWO	ø 24 cm
K16CWO	ø 16 cm	K26CWO	ø 26 cm
K18CWO	ø 18 cm	K28CWO	ø 28 cm
K20CWO	ø 20 cm	K30CWO	ø 30 cm
K22CWO	ø 22 cm	K32CWO	ø 32 cm



Moulin à légumes / Vegetable Mill Vendu avec 3 grilles / Sold with 3 grids

ø 24 cm • **CWMML24**



COOKWAY
Set 1 poignée
2 anses
SPPLCWTN

COOKWAY
Poignée / handle
PCWTN



COOKWAY
anses /
side handles
PLCWTN



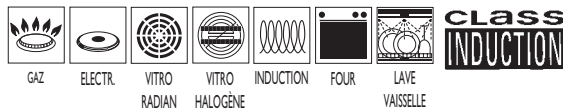
Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Cookway®
Collection

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Master collection



Tulipe / Tulipe base

Une collection en inox, avec poignée en fonte d'inox, fabriquée en France et certifiée «**Origine France Garantie**» : casseroles, faitouts, poêles inox et revêtues de l'anti-adhérent Exceliss+®, sauteuses inox.

A full stainless steel collection with a cast stainless steel handle made in France and certified «**Origine France Garantie**», stainless steel saucepans, stewpans, sauté pans and frying pans with non-stick coating or not.

Bord verseur large et efficace.

Corps inox 18-10

Fond thermo-diffuseur inox-aluminium-inox :

- Bon rendement thermique
- Conserve la température pendant le service
- Permet la cuisson sans eau ni graisse

Wide and efficient pouring edge.

18-10 stainless steel cookware

Thermo-diffusing base :

- Very good thermal efficiency
- Keeps temperature during table service
- Water or fat are not needed for cooking



Casserole / Saucepan

ø 16 cm • H 7,8 • L 1,4 • **CWMC16**
 ø 18 cm • H 8,6 • L 2,0 • **CWMC18**
 ø 20 cm • H 9,4 • L 2,6 • **CWMC20**

Set de 3 casseroles ø16-18-20

Set of 3 saucepans ø16-18-20

CWMS3C



Faitout + couvercle en verre

Stewpan + glass lid

ø 16 cm • H 7,8 • L 1,4 • **CWMF16**
 ø 18 cm • H 8,6 • L 2,0 • **CWMF18**
 ø 20 cm • H 9,5 • L 2,6 • **CWMF20**
 ø 22 cm • H 10,5 • L 3,7 • **CWMF22**
 ø 24 cm • H 11,5 • L 5,1 • **CWMF24**
 ø 26 cm • H 12,5 • L 6,3 • **CWMF26**



Ensemble vapeur Master

(faitout + cuit-vapeur + couvercle)

Steamer Set

(stewpot + steamer + lid)

ø 20 cm • **CWSF20ECVV**
 ø 24 cm • **CWSF24ECVV**



Sauteuse + couvercle en verre

Sauté pan + glass lid

ø 24 cm • H 7,5 • **CWMS24**
 ø 26 cm • H 8,2 • **CWMS26**



Sauteuse deux anses + couvercle en verre

Sauté pan with 2 side handles + glass lid

ø 24 cm • H 7,5 • **CWMS2A24**
 ø 26 cm • H 8,2 • **CWMS2A26**



Poêle / Frying pan

ø 20 cm • **CWMP20**
 ø 24 cm • **CWMP24**
 ø 28 cm • **CWMP28**



Poêle anti-adhérente Exceliss+®

Non stick coated Frying pan

ø 20 cm • **CWMP20E**
 ø 24 cm • **CWMP24E**
 ø 28 cm • **CWMP28E**

**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

**Sans PFOA / PFOS free

NON RECHAPABLE



Couvercle en verre / Glass lid

ø 16 cm • **CWMK16**
 ø 18 cm • **CWMK18**
 ø 20 cm • **CWMK20**
 ø 22 cm • **CWMK22**
 ø 24 cm • **CWMK24**
 ø 26 cm • **CWMK26**
 ø 28 cm • **CWMK28**
 ø 30 cm • **CWMK30**
 ø 32 cm • **CWMK32**

BIOME



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV Cert. 6019453



Concept cuisson saine

Healthy cooking concept

CRISTEL, tout naturellement, a toujours travaillé dans un profond respect pour la Vie, celle des Hommes et celle de notre environnement.

Notre concept BIOME est un concentré de notre savoir-faire pour une cuisson saine. En respectant la qualité des aliments que vous allez cuisiner, vous gagnerez un bénéfice santé et énergétique tout en préservant l'environnement grâce à nos choix de fabricant responsable.

Grâce à BIOME, vous allez pouvoir préserver le plus précieux des aliments : les vitamines, les nutriments et les sels minéraux dont vous avez besoin au quotidien.

CRISTEL has, quite naturally, always operated with the utmost respect towards human life and the environment.

Our BIOME concept is an amalgamation of our know-how for healthy cooking. Cooking with quality ingredients will make for healthier meals that provide more energy, all with the assurance of being environmentally conscious thanks to our choice of eco-friendly manufacturers.

Thanks to BIOME, you can preserve the most essential elements of your food: the vitamins, nutrients and mineral salts that your body requires on a daily basis.





1 ustensile, 3 types de cuisson 1 cookware, 3 ways of cooking



1 LA CUISSON VAPEUR

Le cuit-vapeur permet de réaliser des **cuissons vapeur douce** en dessous de 95°C

STEAM COOKING

The steamer allows gentle steaming below 95 °C (210°F)



LE THERMOMÈTRE

Il permet un contrôle précis de la température

THE THERMOMETER

For a precise control of the temperature



ANSES AMOVIBLES CRISTEL

REMOVABLE HANDLE



3 LA CUISSON COMBINÉE

Combinez ces deux types de cuisson pour toujours plus de liberté culinaire

A COMBINATION OF BOTH METHODS

Combine these two cooking methods for more freedom in the kitchen

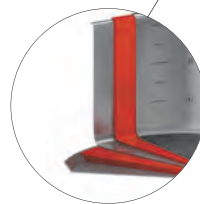


2 LA CUISSON DOUCE

La casserole Multiply permet de pratiquer **la cuisson douce** grâce thermomètre de contrôle.

GENTLE COOKING

The Multiply saucepan allows you to practice gentle cooking thanks to the control thermometer.



Corps Multiply (voir p. 45)
Multiply body (see p.45)



LES RECETTES BIOME

Livré avec un livre de 30 recettes, simples, rapides et développées spécifiquement pour BIOME.

BIOME'S RECIPES

Comes with a book of 30 recipes, simple, quick and developed specifically for BIOME.



Biome petit modèle
ø 20 cm



x2

Noyer / Walnut

CV20BPLBN ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Hêtre / Beech

CV20BPLBH ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Olivier / Olive

CV20BPLBO ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)

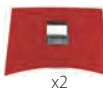


x2

Noir / Black

CV20BPLMN ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Framboise / Raspberry

CV20BPLMF ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Blanc / White

CV20BPLMW ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Biome grand modèle
ø 24 cm



x2

Noyer / Walnut

CV24BPLBN ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Hêtre / Beech

CV24BPLBH ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Olivier / Olive

CV24BPLBO ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)

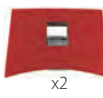


x2

Noir / Black

CV24BPLMN ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Framboise / Raspberry

CV24BPLMF ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Blanc / White

CV24BPLMW ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)

Compléments



Couteaux Cristel by Marttiini® - voir page 82
Cristel by Marttiini knives - see page 82

SOMMAIRE

alto[®]



Autocuiseurs Alto[®]
Alto[®] pressure cookers **Page 74**

Compléments



Compléments d'articles culinaires
Additional culinary items **Page 78**



Couteaux Cristel by Marttiini[®]
Cristel by Marttiini[®] knives **Page 82**



Les bouilloires
Kettles **Page 86**



Les théières
Tea pots **Page 88**



Les cafetières
Coffee pots **Page 90**

alto[®]

collection

Le couvercle se verrouille par simple pression sur le bouton. La fermeture du couvercle encercle complètement le bord du faitout, évitant toute déformation sous la pression. Sobre et pur, dans l'esprit de la ligne "L" à la finition brossée. Disponible en 4, 6 et 9 litres.

Lid is locked by a simple pressure on the button. The lid closing surrounds the stew pan side, avoiding any bending under pressure. Sober and pure, as the "L" line, with brushed finish. Available in 4, 6 and 9 liters.

SYSTÈME BREVETÉ d'ouverture et de fermeture à une seule main. Patented open and close system with only one hand.

GRADUATIONS INTÉRIEURES.

Niveau maximum à ne pas dépasser : 2/3 de la cuve.
Ne jamais cuire sans liquide.
Filling graduated measure : Never cook with no liquid or fill the pan more than 2/3 of its capacity.

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



BOUTON DE RÉGLAGE

de pression à 4 positions :

- **position 1** : «cuisson douce»
- **position 2** : «cuisson rapide»
- **position 0** : Dépressurisation après cuisson
- démontage

Pressure regulator valve with 4 positions :

- position 1 : «Slow cooking»
- position 2 : «Quick cooking»
- position 0 : Pressure release after cooking
- dismantling



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIANT



VITRO
HALOGENE



INDUCTION



FOUR



LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION



OFFERT

UN LIVRE DE 30 RECETTES
pour votre autocuiseur

alto[®] collection



4 L + panier / 4L + basket

TA204KA ø 20 H 14 L 4



6 L + panier / 6L + basket

TA246KA ø 24 H 15 L 6



9 L + panier / 9L + basket

TA249KA ø 24 H 21,5 L 9



alto® collection



Cuve / Pot

TCA204	ø 20	L4
TCA246	ø 24	L 6
TCA249	ø 24	L 9



Panier inox pour 4L, 6 L et 9 L

Stainless steel basket for 4L, 6L and 9L

TAP20	ø 20	H 11 pour 4L
TAP24	ø 24	H 12 pour 6L et 9L



Coupelle inox de couvercle

Lid stainless steel lid

TASK20	ø 20
TASK24	ø 24

alto[®]

collection



Joint de couvercle / *Lid gasket*

TAJ20 $\varnothing$ 20

TAJ24 $\varnothing$ 24



Joint de bouton de couvercle

Lid button gasket

TAJBK



Écrou de bouton de couvercle

Lid button nut

TAEBK



Ensemble bouton de couvercle

Lid button set

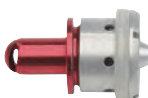
TABK



Bouton de réglage

Setting button

TABRK



Soupape de sécurité

Security valve

TASS



Soupape principale
(avec bouton de réglage cuisson)

Main valve (with cooking setting button)

TASP



Anse latérale (avec vis) l'unité

Side handle (with screw) - one

TAALC20 $\varnothing$ 20

TAALC24 $\varnothing$ 24

Compléments



Couscoussier MEDINA

MEDINA couscous maker

CC26MEB

inox 18/10 / stainless steel - ø 26 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction



Cuit-vapeur avec couvercle en verre

Steamer with glass lid

(Vendu sans casserole / sold without sauce pan)

ECVV20 verre / glass - ø 20 cm x H 7 cm

adaptable à toutes les casseroles ø 20 cm

fits saucepans ø 20

ECVV24 verre / glass - ø 24 cm x H 9 cm

adaptable à toutes les casseroles ø 24 cm

fits saucepans ø 24



Cuit-asperges / Asparagus Pot

CA16V inox / stainless steel - ø 16 cm x H 20,5 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction

Livré avec panier et couvercle en verre

Sold with basket and glass lid



Moulin à légumes DUO

Vegetable mill

ML20DQF à poignée amovible / with removable handle

ML20DF à poignée fixe / with fixed handle

S'adapte aux ø 20, 22, 24 cm / Adaptable on ø 20, 22, 24 cm

Vendu avec 3 grilles / Sold with 3 grids

Avec base de dessous de plat

With base hot pad

Livré sans poignée / Sold without handle

Compléments



Moulin à légumes / *Vegetable Mill*
Vendu avec 3 grilles / *Sold with 3 grids*

ø 24 cm • **CWMML24**



Passoire sur pieds amovible
Removable colander

PAS24Q ø 24

Passoire sur pied anses fixes
Fixed side handles colander

PAS24 inox / *stainless steel* - ø 24 cm



Plat à four Multiply + grille inox + thermomètre
3-ply roaster with stainless steel grid and thermometer

MINI **PFR10** inox / *stainless steel* - 10 x 12 x 5,6 cm
PFR35 inox / *stainless steel* - 35 x 30 x 8 cm
PFR40 inox / *stainless steel* - 40 x 31 x 8 cm

Anses larges pour une meilleure préhension même avec des gants.
Large handles for a better grip even with gloves



Plateau inox
Stainless steel tray

PLIGM inox / *stainless steel* - 47 x 34 cm
PLIMM inox / *stainless steel* - 39 x 28 cm
PLIPM inox / *stainless steel* - 30,5 x 21,5 cm



Moule à tarte DEMOUL'VIT
Quick turn out flan tin

MAT128 inox / *stainless steel* - ø 28 cm

Compléments



Grill PLANCHA + couvercle
GR34KG inox / stainless steel - ø 34 cm



Grill PLANCHA seul
GR34 inox / stainless steel - ø 34 cm

Wok + grille et spatule bois

WOKT34 inox trilaminé - ø 34 cm
Stainless steel - Three-layer conception

WOKT38 inox trilaminé - ø 38 cm
Stainless steel - Three-layer conception

Tous feux plus induction / All fires + induction
Avec demi-grille, spatule et couvercle
Included : semi-grid, spatula and lid

Voir tous les woks page 50
See all woks page 50



Grande Tablée / Preserving pan

BC34MPB inox / stainless steel - ø 34 H13 L 9

BC40MPB inox / stainless steel - ø 40 H 17 L 15

Tous feux plus induction / All fires + induction



Set entonnoir confiture / Funnel set

NEW STENTC inox / stainless steel



Entonnoir avec filtre / Funnel with filter

ENT12 inox / stainless steel - ø 12 cm



Entonnoir à confiture / Jam funnel

ENTC inox / stainless steel - ø 14 cm

Compléments



Rondeau sans couvercle

Large stewpot without lid

R32SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

R36SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

R40SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction



Grande marmite sans couvercle

Large stockpot without lid

M32SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

M36SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

M40SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction



Couvercle tout inox grands volumes

Large stainless steel lid

K32I inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

K36I inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

K40I inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Couteaux Knives



Les couteaux CRISTEL by Marttiini®

Fabriqués par Marttiini®, la marque référente dans le monde pour le couteau de chasse et de pêche haut de gamme. Les couteaux Marttiini® sont fabriqués au cercle polaire et bénéficient des générations de savoir-faire et de la technologie moderne pour créer des couteaux au tranchant unique et qui représentent aussi la beauté et la robustesse du Grand Nord.

En acier forgé à Solingen en Allemagne, cette nouvelle gamme de couteaux de cuisine créée pour CRISTEL est parfaite. La coupe est extraordinaire et précise, l'équilibre parfait et l'utilisation si facile. Ces couteaux vous accompagneront pour toutes vos recettes. Vous n'en voudrez plus d'autres. Ils obéiront à tous vos désirs de créativité.

- Manche en polyacétal, matière durable, rigide et facile d'entretien
- Design moderne et épuré
- Couteaux parfaitement équilibrés
- Précision de coupe incomparable
- Finition précise et qualitative pour une longue durée
- Fournis avec un étui de protection

Tous les couteaux Marttiini® sont fabriqués en inox 1.4116 qualité Solingen.

Le chrome représente 13% du mélange d'acier et la dureté du mélange est de 53-54 unités Rockwell (HRC). Un affûteur de diamant est recommandé pour l'affûtage de l'acier au chrome. **Angle d'affûtage à 17°.**

CRISTEL by Marttiini® knives

Made by Marttiini®, world's leading brand in top-of-the-range hunting and fishing knives! These are manufactured within the Arctic Circle and now benefit not only from generations of expertise but also modern technology, enabling the creation of knives with unique blades that embody all the beauty and robustness of the Great North.

Made from steel forged in Solingen in Germany, this new range of kitchen knives designed for CRISTEL is superb. Perfectly balanced, and easy to use, the blade offers extraordinary precision. These knives are the perfect companion for all your recipes. You won't want to use any others! Only through them can you give full expression to your creativity.

- Polyacetal handle: a hard, long-lasting material that is easy to maintain
- Modern, sleek design
- Perfectly balanced knives
- Incomparable precision
- High-quality finish for exceptionally long life
- Supplied with a protective case

All Marttiini® knives are manufactured in 1.4116 Solingen stainless steel.

This steel contains 13% chrome, and has a hardness of 53-54 units on the Rockwell scale (HRC). A diamond knife sharpener is recommended for the sharpening of chrome steel. **Sharpening angle 17°.**



Couteau d'office bec d'oiseau
Bird's beak peeling knife

MACBO



Couteau d'office 9 cm
Paring knife 9 cm

MACO TRY ME!



Couteau universel à dents 14 cm
Utility knife 14 cm

MACUD



Couteau à désosser 15 cm
Boning knife 15 cm

MACD



Couteau universel à trancher 18 cm
Utility knife 18 cm

MACUAD



Couteau universel à trancher 21 cm
Carving knife 21 cm

MACU



Couteau à pain 21 cm
Bread knife 21 cm

MACP



Couteau de Chef 16 cm
Chef's knife 16 cm

MACC



Couteau de Chef 21 cm
Chef's knife 21 cm

MACCGM



Couteau Santoku 18 cm
Santoku knife 18 cm

MACS



Ciseaux de cuisine
Kitchen scissors

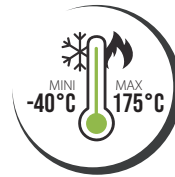
TCACCD NEW



Fusil à aiguiser
Knife sharpener

FA025 NEW

Compléments



Avec ou sans rainure
With or without groove



Planches à découper en fibres de bois FSC
FSC wood fibre cutting boards

Petit modèle - 15 x 23 cm ep. 6 mm - ref. PRDPM

Moyen modèle - 29,8 x 21,5 cm ep. 6 mm - ref. PRDMM

Grand modèle - 27,5 x 37 cm ep. 6 mm - ref. PRDGM

Grand modèle rainé - 27,5 x 37 cm ep. 9 mm - ref. PRDGMR

Très grand modèle rainé - 32,5 x 44 cm ep. 9 mm - ref. PRDTGMR

NEW Carré - 23 x 23 cm ep. 6 mm - ref. PCD23



Bloc couteaux en hêtre - H 23 cm - ø 10,5 cm
Beech wood knives bloc - H 23 cm - ø 10,5 cm

BCBHR





Bouilloires Kettles



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

B190N inox brillant / *shiny stainless steel* 1,9 Lt

- inox 18-10
- fond thermo-diffuseur capsulé
- bouchon siffleur basculant
- couvercle tout inox
- poignée ergonomique en bakélite
- capacité de 1,9 litre
- Tous feux + induction

- *polished 18/10 stainless steel*
- *encapsulated heat-diffusing base*
- *removable whistling plug*
- *stainless steel lid*
- *bakelite ergonomic handle*
- *1.9 litre capacity*
- *All hobs + induction*



Compléments



Bouilloire NEPTUNE / NEPTUNE kettle

B190NR rouge / red 1,9 Lt

- inox 18-10
- fond thermo-diffuseur capsulé
- bouchon siffleur basculant
- couvercle tout inox
- poignée ergonomique en bakélite
- capacité de 1,9 litre
- Tous feux + induction
- 18/10 stainless steel
- encapsulated heat-diffusing base
- removable whistling plug
- stainless steel lid
- bakelite ergonomic handle
- 1.9 litre capacity
- All hobs + induction



Bouilloire NEPTUNE / NEPTUNE kettle

B190NN noire / black 1,9 Lt

- inox 18-10
- fond thermo-diffuseur capsulé
- bouchon siffleur basculant
- couvercle tout inox
- poignée ergonomique en bakélite
- capacité de 1,9 litre
- Tous feux + induction
- 18/10 stainless steel
- encapsulated heat-diffusing base
- removable whistling plug
- stainless steel lid
- bakelite ergonomic handle
- 1.9 litre capacity
- All hobs + induction



Bouilloire FIL INOX / Fil Inox kettle

B230I* inox brillant / shiny stainless steel 2,25 Lt

Triple fond avec couvercle - Tous feux plus induction
Three-layer base with lid - All fires + Induction



Théières Tea pots



Théière ROOIBOS / *Rooibos tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VR 0,80 Lt

TH120VR 1,20 Lt

Théière DARJEELING / *Darjeeling tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VD 0,80 Lt **NEW**

TH120VD 1,20 Lt **NEW**

Théière OOLONG / *Oolong tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VO 0,80 Lt

TH120VO 1,20 Lt

Mug VERBENA / *Verbena mug*

Mug en verre borosilicate / *Borosilicate glass mug*

THM04V 0,40 Lt

Compléments



Théière JASMIN / *Jasmin tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VJ 0,80 Lt

TH120VJ 1,20 Lt



Théière SAKURA / *Sakura tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VS 0,80 Lt

TH120VS 1,20 Lt



Théière JUMBO / *Jumbo tea pot*

inox et porcelaine / *stainless steel and porcelain*

TH08J* blanc / *white* 0,8 Lt

Fabriqué au Japon
Made in Japan

Théière UNIVERSAL / *Universal tea pot*

inox et porcelaine / *stainless steel and porcelain*

TH07UNM* noir mat / *black* 0,68 Lt

Fabriqué au Japon
Made in Japan



Théière SATURNE / *Saturne tea pot*

inox et porcelaine / *stainless steel and porcelain*

TH03S* blanc / *white* 0,30 Lt

TH05S* blanc / white 0,50 Lt

TH13S blanc / *white* 1,35 Lt

Fabriqué au Japon
Made in Japan

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Cafetières Coffee pots



Cafetière CAPRI
CAPRI coffee pot

C6TCB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

C10TCB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière ADRIA
ADRIA coffee pot

C4TAB inox / stainless steel - 4 tasses / 4 cups

C6TAB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

C10TAB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction

Compléments



Cafetière PALERMO

PALERMO coffee pot

C6TPA inox brossé / *brushed stainless steel*
6 tasses / *cups*

C10TPA inox brossé / *brushed stainless steel*
10 tasses / *cups*

Tous feux + induction / *All fires + induction*



Cafetière MILANO

MILANO coffee pot

C6TML* inox brossé / *brushed stainless steel*
6 tasses / *6 cups*

C10TML* inox brossé / *brushed stainless steel*
10 tasses / *10 cups*

Tous feux + induction / *All fires + induction*



Cafetière TORINO

TORINO coffee pot

C6TTR* inox brossé / *brushed stainless steel*
6 tasses / *6 cups*

C10TTR* inox brossé / *brushed stainless steel*
10 tasses / *10 cups*

Tous feux + induction / *All fires + induction*

panoply[®]
POC*



*petits outils de cuisine
*small kitchen tools

Panoply® permet un positionnement facile et sur mesure des fixations de la tringle avec un système qui rend invisible le raccord entre les barres et une jonction parfaite dans les angles.

POC-La fonction crée l'outil, l'outil crée l'envie : chaque poc est conçu pour une utilisation spécifique, un voyage dans la gamme des poc éveille le plaisir de cuisiner.

Panoply® allows you to position the rod mountings easily and where you like thanks to a system that makes the connection between bars invisible and the junction point at angles flawless.

POC-The job begets the tool and the tool creates the desire: each small kitchen utensil is designed for a specific use; a journey into the range of small kitchen utensils arouses the desire to cook.



panoply[®] collection

Barre avec fixation murale épaisseur 5 mm / Rail with fixing on wall 5 mm thick
(possibilité de création de barre sur mesure / possible to create tailor-made rails)



TCB100 longueur 100 cm



TCB80 longueur 80 cm



TCB60 longueur 60 cm



TCB50 longueur 50 cm



TCB40 longueur 40 cm



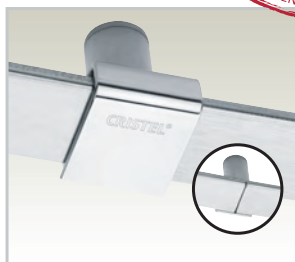
Fixation sous placard / fixing under cupboard

TCFSPB l'unité / by unit



Crochets simples / Hooks

TCC par 2 / per 2



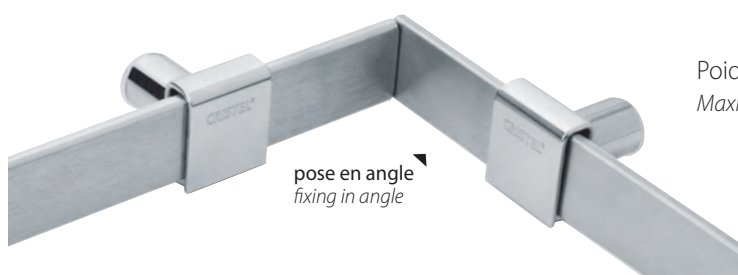
raccord invisible entre deux barres
invisible join between two rails



fixation sous placard
fixing under cupboard



fixation sur faïence
fixing on tiling



pose en angle
fixing in angle

Poids maximal supporté par chaque fixation : 8 kg
Maximum weight supported by each fixing: 8kg

panoply® collection



Étagère à épices / *Spice shelf*

TCE8 L 32 cm x profondeurs / *depth* 8 cm

Cuillère de service / *Serving spoon*

CAR inox brossé

Spatule de service / *serving spatula*

SPAL inox brossé



Dérouleur de papier / *Kitchen roll dispenser*

TCSP L 31 cm x H 11 cm x P 11 cm

Support tournant sur barre

Revolving stand to hang

TCSTB8 pour 8 ustensiles / *for 8 kitchen tools*

(vendu sans accessoires / *sold without accessories*)

Support de couvercles et casseroles

Lids and saucepans support

TCSK profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm

Support de couvercles fil / *Wire lids holder*

SUPKF vendu avec 2 crochets, sans couvercle
sold with 2 hooks, without lid

(peut être posé à plat ou suspendu / *can be layed down or hung*)



Le support de couvercles permet également de suspendre les casseroles et les poêles à poignée amovible ainsi que la poignée.

Lid racks enable to hang saucepans and frying pans with removable handles as well as the handle itself.

* Dans la limite des stocks disponibles / *while stocks last*

POC*

*petits outils de cuisine

*small kitchen tools




CRISTEL®
FRANCE

POC*

La fonction crée l'outil, l'outil crée l'envie : chaque poc est conçu pour une utilisation spécifique ; un voyage dans la gamme des poc éveille le plaisir de cuisiner.

The job begets the tool and the tool creates the desire: each small kitchen utensil is designed for a specific use; a journey into the range of small kitchen utensils arouses the desire to cook.



Tous les petits outils de cuisine s'accrochent à la barre Panoply.
All the kitchen tools can be hung on the Panoply rail.



Mortier porcelaine blanche / *Mortar*

TCMP avec pilon bois / with wood pestle



Boîte à sel en porcelaine blanche sans support / *White porcelain salt jar*

TCBS H10 cm

POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Cuillère à sauce avec bec verseur / *Gravy ladle*

TCACS



Louche moyenne / *Medium ladle*

TCALM ø 6 cm



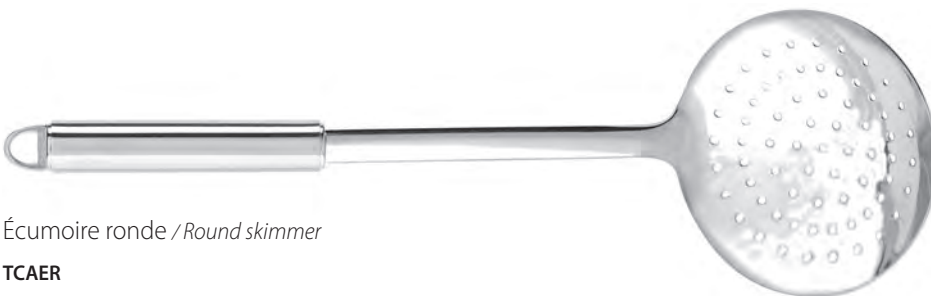
Grande louche / *Large ladle*

TCALG ø 9 cm



Grande cuillère / *Solid spoon*

TCAGC



Écumoire ronde / *Round skimmer*

TCAER



Cuillère à spaghetti / *Spaghetti spoon*

TCACSP



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Pince à spaghettis / Spaghetti tong

TCAPAS



Fourchette à viande / Cooking fork

TCAFV



Spatule ajourée / Slotted turner

TCASA



Passette / Fine skimmer

TCAP



Presse-purée / Potato masher

TCAPP



Spatule nylon / Nylon slotted turner *

TCASN



* Température maximale d'utilisation : 210 ° C / Heat resistant to 210°C

POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Grande louche nylon / *Nylon large ladle **

TICALGN



Cuillère à sauce nylon / *Nylon gravy ladle **

TCACSN



Écumoire nylon / *Nylon skimmer **

TCAEN



Passeoire en treillis inox cerclé / *Sieve*

TCAPC8 ø 8 cm

TCAPC12 ø 12 cm

TCAPC16 ø 16 cm

TCAPC20 ø 20 cm



Chinois / *Pointed sieve*

C18 ø 18 cm



* Température maximale d'utilisation : 210 ° C / *Heat resistant to 210°C*

POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Écumoire ronde à friture / *Wire skimmer*

TCAERF



Presse-ail à racloir glissant / *Garlic press with scraper*

TCAPAR



Lancette à huîtres / *Oyster knife*

TCALH



Couteau d'office / *Utility knife*

TCACO* L 110 mm



Couteau de cuisine / *Paring knife*

TCACC L 95 mm



Petit couteau de cuisine / *Small paring knife*

TCACCPM L 80 mm



Couteau à fromage / *Cheese knife*

TCACF

** Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last*



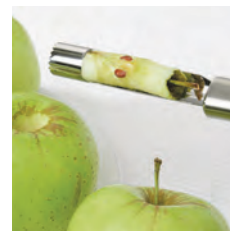
POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



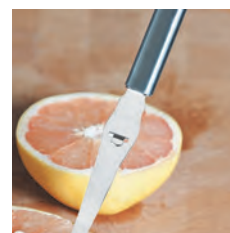
Vide-pommes ø 2 cm / *Apple corer ø 2 cm*

TCAVP



Couteau à pamplemousse / *Grapefruit knife*

TCACP



Zesteur / *Lemon zester*

TCAZ



Presse-agrumes / *Juicer*

TCAPRA



Casse-noix / *Nutcracker*

TCACN



Cuillère à glace / *Ice cream scoop*

TCACG



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Cuillère à melon 3 cm / Melon baller 3 cm

TCACM3



Cuillère à melon 2 cm / Melon baller 2 cm

TCACM



Éplucheur à tomates
Tomatoes peeler

TCAETLP



Éplucheur à lame pivotante / Swivel peeler

TCAELP



Éplucheur économique / Vegetable peeler

TCAEE



Éplucheur à lame transversale
Peeler with cross blade

TCAELT



Eplucheur à julienne / Julienne peeler

TCAEJ



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Râpe fine / *Fine grater*

TCARFC



Râpe à grain moyen / *Coarse grater*

TCARGG



Râpe coupe large / *Wide-slicing grater*

TCARCL*



Râpe zesteur / *Zester grater*

TCARZ



Râpe 4 faces / *4 sides grater*

TCAR4F



Râpe à truffe / *Truffle slicer*

TCART



Roulette à pizza / *Pizza cutter*

TCARPZ ø 70 mm



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Roulette à pâtisserie /
Pastry wheel

TCADR



Décapsuleur / Bottle opener

TCAD



Ouvre-boîtes à découpe latérale / Can opener side cut

TCAOBCL



Ouvre-bocal / Jar opener

TCAOBL



Cuillère magique / Magic spoon whisk

TCACMAG



Fouet classique / Classic whisk

TCAF20/25/30



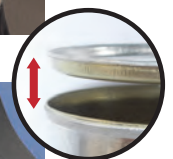
Fouet plat / Flat whisk

TCAFP25



Coupe le bord extérieur de la boîte : permet un démoulage parfait (foie gras). Réutilisation possible du couvercle.

Cuts the outer edge of the tin so no problem getting contents out (e.g. foie gras). The lid can be used again.



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Fouet à spirale / *Twirl Whisk*
TCAFS



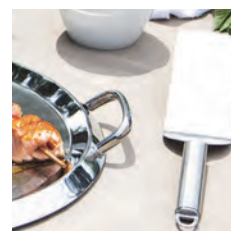
Pelle à gâteaux / *Cake server*
TCAPG



Spatule coudée large / *Large angled spatula*
TCASCL



Spatule large / *Spatula plancha*
TCASL



Éminceur à fromage / *Cheese slicer*
TCAEF



Pelle crantée / *Pizza server*
TCAPCP*



Spatule coudée / *Angled spatula*
TCASCG Grand modèle / Large



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Pince à dresser / Kitchen tongs

TCAPCI - grand modèle / large model

TCAPCIMM - petit modèle / small model **NEW**



Pince à arêtes de poisson / Fishbone pliers

TCAPAP **NEW**



Pelle à poisson / Fish slotted turner

TCAPRP



Pique pomme de terre / Potato fork

TCAPPT



Lèche-plat silicone / Jar scraper

TCALPS



Pinceau silicone / Silicon brush

TCAPS



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Thermomètre digital de cuisine
Digital kitchen thermometer

TCATC



Brosse à vaisselle
Dish brush

TCABV - la brosse / *the brush*

TCABVT - tête de rechange / *replacing head*



SOMMAIRE



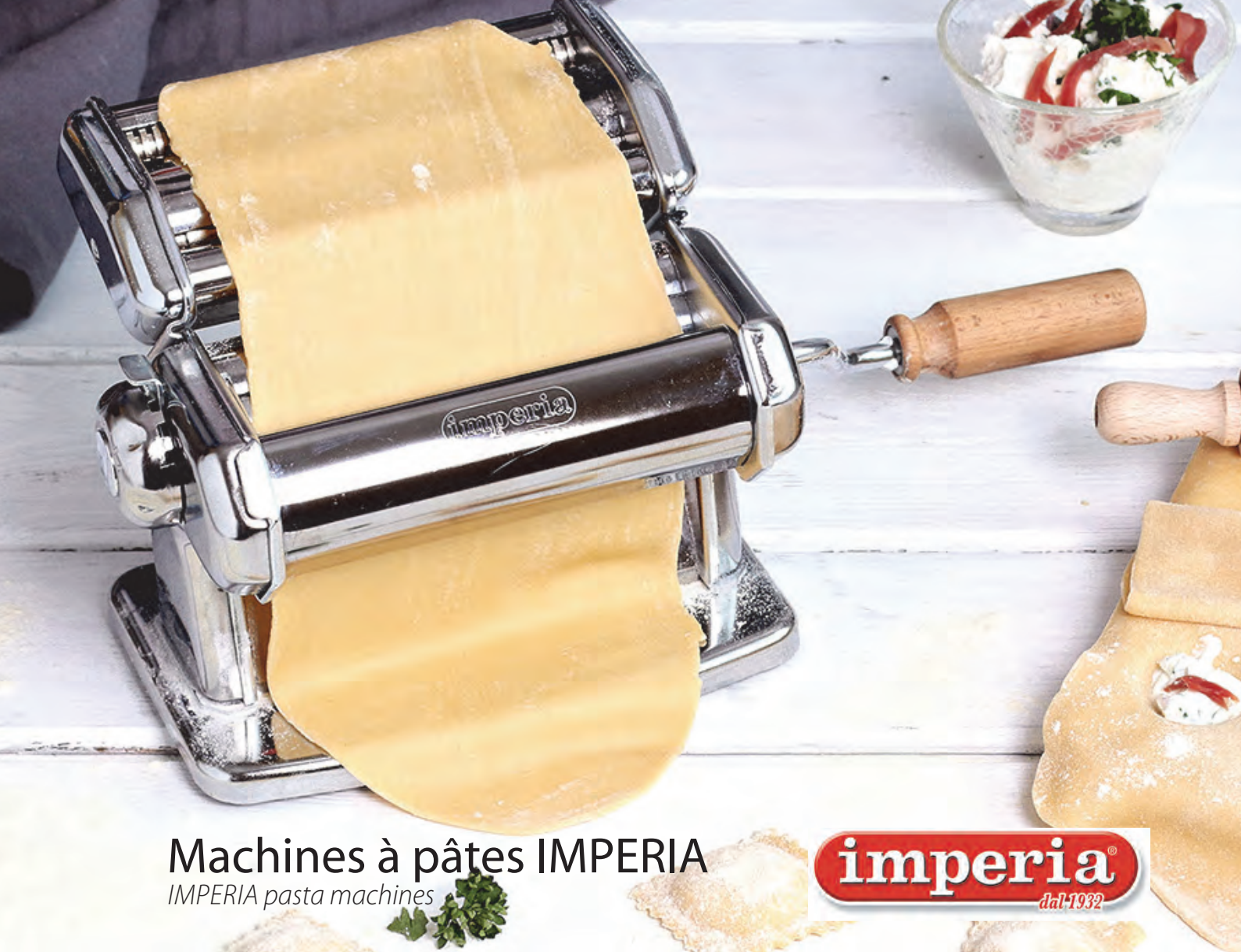
Les machines à pâtes IMPERIA
IMPERIA pasta machines..... **Page 110**



Les balances BEURER
BEURER scales..... **Page 112**



Les produits d'entretien RENOX
RENOX..... **Page 116**



Machines à pâtes IMPERIA

IMPERIA pasta machines



IMPERIA SP 150

MPI inox brillant

Livrée avec accessoires de coupe
pour tagliatelles et fettuccine



Ravioli

MPAR 3 cm x 3 cm

Pour IMPERIA seulement



Moule ravioli 12 pièces

MR12 dim. 5 cm x 5 cm



Moule ravioli 24 pièces

MR24 dim. 3 cm x 3 cm



Moule ravioli 36 pièces

MR36 dim. 3 cm x 3 cm



Séchoir à pâtes

MPS H 34 cm

En bois de hêtre



Spaghetti

MPAS* ø 2 mm

Pour IMPERIA, TITANIA et PASTA PRESTO

Fettuccine

MPAF* 6,5 mm

Pour IMPERIA et TITANIA

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last