



CATALOGUE 2018





CRISTEL, 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.

Cristel represents 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 construite en 1826, réhabilitée en 1997.

Factory built in 1826, restored in 1997.





CRISTEL, une entreprise familiale qui investit sans cesse pour développer son outil industriel. L'association entre l'intelligence, le savoir-faire des hommes et la performance des machines est un formidable gage de qualité. Chaque produit passe par la main de l'homme afin d'être soumis à des contrôles rigoureux.

Les collections CRISTEL sont une alchimie entre ergonomie, performance et design. Chaque ustensile est pensé pour que son utilisation soit simple, pour que ses performances techniques soient optimales et pour que son design soit un vrai plaisir pour les yeux.

« Nos produits, imaginés, conçus et fabriqués en France, ont bénéficié du savoir-faire de plusieurs générations tournées vers l'innovation et l'excellence.

CRISTEL, aujourd'hui leader mondial du concept amovible «Cook & Serve», perpétue l'histoire d'une des plus anciennes manufactures françaises d'articles culinaires (1826). Nous œuvrons à chaque instant pour que la cuisine soit un plaisir partagé.

Cristel keeps on investing to develop its production tool. The combination between men's know-how and machine's intelligence is a wonderful guarantee of quality. Each product is touched by man's hand, each product is controlled by his eyes.

The CRISTEL collections are an alchemy between ergonomics, performance and design. Each tool is thought so that its use is easy, so that its technical performances are optimal and so that its design is a true pleasure for the eyes.

This product, imagined, designed and made in France, has benefited from the know-how of several generations turned to innovation and excellence.

CRISTEL, today the international leader of the «Cook and Serve» removable concept, is perpetuating the story of one of the oldest French cookware factory (1826). We are working all the time to make cooking a shared pleasure.

Le beau est indissociable du bien. »
Beauty cannot be separated from function.»

Paul DODANE



Chiffres clés

Depuis sa création, la société CRISTEL connaît un développement rare qui est le résultat d'une stratégie tournée entièrement vers la satisfaction de nos partenaires et des utilisateurs.

Notre politique d'entreprise, conduite pour contribuer à l'innovation et au progrès, porte ses fruits d'année en année. L'évolution constatée est le résultat de la relation de confiance qui s'est établie et qui ne cesse de se renforcer avec vous, nos distributeurs partenaires.

Innover, développer avec vous, pour vous, pour votre plus grande satisfaction, c'est ce qui nous anime au quotidien.

Main figures

Since its foundation, the CRISTEL company has experienced rare growth, which is the result of a strategy entirely oriented towards the satisfaction of our partners and the users of its products.

Part of the company's vision to strive in innovation and progress has contributed to many success year after year. The development observed is the result of the relationship of trust that has been established and which is constantly being strengthened with you, our partner distributors.

Innovating, growing with you, for you, for your utmost satisfaction, is what motivates us every day at CRISTEL.



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 Shangaï, 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, 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 Shangaï, 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 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

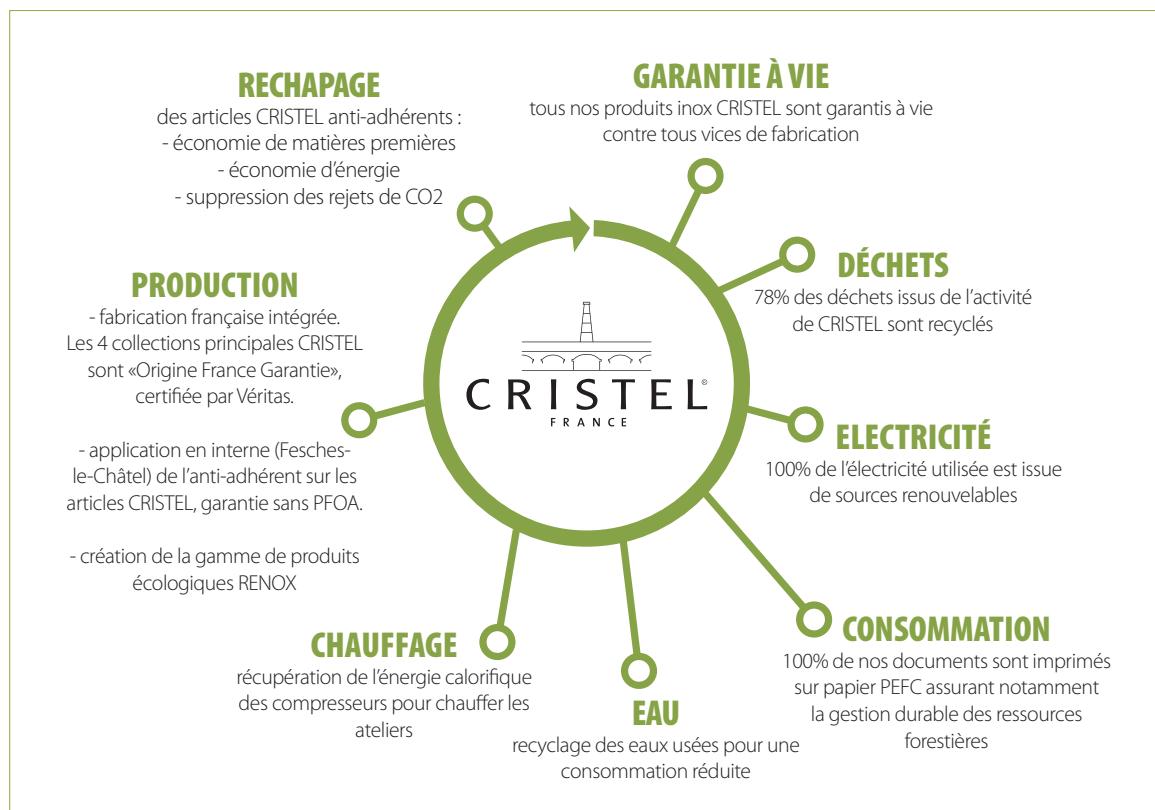
Pour CRISTEL, le développement durable est une valeur essentielle au même titre que la qualité, le service à la clientèle ou l'innovation. Nous fabriquons des produits de haute qualité dans un respect affirmé de l'environnement.

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 de 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.

Il y a sans aucun doute une grande différence d'impact sur l'environnement entre un produit, peut-être moins cher, mais qu'il faudra que vous remplacez tous les 3 ou 4 ans (alors que les ressources en matière première sont limitées) et un produit durable que vous aurez toujours plaisir à utiliser pendant des dizaines d'années.

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.

There is undoubtedly a big difference in environmental impact between a product, which may be less expensive, but you will have to replace every 3 or 4 years (whereas raw material resources are limited) and a durable product that you will always enjoy using for decades.

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.

Distinctions



Trophée Talents du Luxe

2017

Label Observeur du Design pour la poignée Zénith 3 ainsi qu'une Étoile pour la collection Castel'Pro

2016

- German Design Award pour les collections Strate et Casteline
- Prix Observeur du Design pour la poignée Zénith 3 PerfectLock®

2015

- Trophées de la communication
- Prix Table&Cadeaux catégorie «cuisson» pour le plat à four (voir page 83)

2012 Label «Origine France Garantie» concernant toutes les collections d'articles culinaires CRISTEL à poignées fixes et amovibles.

2011 Nominé au trophée INSEAD dans la catégorie «Entrepreneur Innovant»

2010 Prix de l'innovation (INPI)

2009

- Label de l'Entreprise du Patrimoine Vivant
- Prix du design au Brésil

2007 Talents du Luxe (Sommet du luxe et de la création)

2006 Grand Prix de l'Art de vivre (Table et Cadeau)

2004 Champion de la croissance (Usine Nouvelle)

2003

- Grand Prix de l'entrepreneur
- Top 100 des plus belles entreprises françaises (L'Entreprise)
- Femme d'affaires de l'année (Prix Veuve Cliquot)

2002 Grand prix de l'entrepreneur

2001

- Prix de la performance Grand Est (Les Echos / Carte Corporate)
- Top 100 des plus belles entreprises françaises (L'Entreprise)
- Palmarès des PME Champagne Ardennes et Franche-Comté (Coface SCRL 2001) nominée au « Grand Prix de l'entrepreneur »

2000

- Trophée de l'international (Les Echos)
- Top 100 des plus belles entreprises françaises (L'Entreprise)

1999

- Top 20 des entreprises d'avenir (L'Entreprise)
- Label national de la performance commerciale
- Trophée du tourisme industriel et technique

1998 Trophée des entrepreneurs

1995

- Les découvertes de Maison et Objet Paris
- Prix d'excellence de la Maison de Marie-Claire

1994 Timbale d'or / Arts Cuisines International Paris

1991

- Timbale d'or / Arts Cuisines International Paris
- Table Top Housewares fair in London

Label Entreprise du Patrimoine Vivant

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

Depuis Le 23 Juillet 2009 et suite à une décision ministérielle, Cristel détient le prestigieux label Entreprise du Patrimoine Vivant, qui récompense son savoir-faire industriel remarquable.

Ce Label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) vient récompenser les entreprises qui représentent ce qu'il y a de plus authentique, de plus durable mais aussi d'innovant dans le savoir-faire français. Cristel rejoint donc à juste titre des entreprises nationales qui détiennent un savoir-faire « rare et exceptionnel, notoire et indiscutables » 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.

Cristel est assurément honorée de contribuer à la construction de l'identité économique et patrimoniale de la France.

« 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.

Cristel is really honoured to be proactive in building the economic identity and heritage of France.



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



Label «Origine France Garantie»

Le label Origine France Garantie a pour objectif, d'une part, de donner aux consommateurs une information claire sur l'origine d'un produit et, d'autre part, de permettre aux entreprises qui font cette démarche de certification, de valoriser leur production. Ce label s'applique à toutes les collections fixes et amovibles inox de ce catalogue, ainsi qu'à la Panoply®.

«French Origin guaranteed» LABEL

This Label allows for French made products to be more easily identified by consumers, giving clear a guidance on traceability and control. It thus becomes an additional guarantee of transparency in the "Made in France" label. The label applies to all Cristel removable and fix handle stainless steel collections in this catalog and to Panoply® bar collection.

CRISTEL, une aventure humaine de plusieurs siècles

CRISTEL, une aventure humaine de plusieurs siècles		<i>CRISTEL, a human adventure of several centuries</i>
	Modernisation de l'outil de production	<i>Modernization of the production tool</i>
2016	Création de CRISTEL USA Inc., première filiale de CRISTEL.	<i>Setting-up of CRISTEL USA Inc. CRISTEL's first subsidiary.</i>
2011	CRISTEL est aujourd'hui leader en France sur le marché du culinaire inox haut de gamme, premier fabricant français sur ce type de produit, une entreprise particulièrement saine et référente dans son secteur d'activité.	<i>CRISTEL is today the leader in France in the market of top of the range stainless steel cookware, the leading French manufacturer of this type of product, a company that is in particularly good health and is a reference in its field of activity.</i>
2009	En Juillet 2009 : CRISTEL reçoit le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » décerné par le Ministère de l'Industrie en reconnaissance d'un savoir-faire notoire : Taux d'intégration sur la fabrication propre : 90,53 %, en France, à Fesches-le-Châtel.	<i>In July 2009, CRISTEL was awarded the «Living Heritage Company» label by the Ministry of Industry in recognition of their well-reputed know-how.</i> <i>Integration of the production: 90.53 %, in France, at Fesches-le-Châtel.</i>
1995 1997	Entre 1995-1997 : réhabilitation du site de Fesches-le-Châtel et modernisation de l'outil de fabrication.	<i>Between 1995-1997, the Fesches le Châtel site was renovated and the industrial equipment was modernised.</i>
1991	En 1991, CRISTEL apporte sur le marché la compatibilité à l'induction appliquée à toutes ses collections et rentre progressivement sur le marché japonais.	<i>In 1991, CRISTEL introduced onto the market the compatibility with induction for all of its collections and progressively penetrated the Japanese market.</i>
1986	Lancement du concept original à poignée amovible « cook and serve », créé par Paul DODANE qui permettra le redressement de la société.	<i>The original «cook and serve» removable handle concept was launched, created by Paul DODANE, which turned the company around.</i>
1983	1986, Paul et Bernadette DODANE, s'investissent aux côtés des salariés et créent une S.A. : CRISTEL DJA.	<i>1986, Paul and Bernadette DODANE, invested along with the employees and created a limited company: CRISTEL DJA.</i>
1983	Dépôt de la marque CRISTEL®.	<i>Registration of the trademark CRISTEL®.</i>
1955 1979	Entre 1955 et 1979, les financiers rentrent au capital de JAPY : l'entreprise est en difficulté. Il s'ensuit quelques reprises non couronnées de succès, dont un passage en coopérative ouvrière.	<i>Between 1955 and 1979, financiers entered into the capital of JAPY: the company was ailing. It subsequently underwent several unsuccessful takeovers, including a period as a workers' cooperative.</i>
1830	Les deux guerres affaiblissent considérablement le Groupe JAPY en le privant de son capital humain et de son savoir-faire.	<i>The two wars considerably weakened the JAPY Group by depriving it of its human capital and its expertise.</i>
1826	En 1830, grâce au nouveau brevet GOME, la première casserole en fer embouti est française et fabriquée à FESCHES LE CHATEL.	<i>In 1830, thanks to the new GOME patent, the first stamped iron sauce pan was French and was produced at FESCHES LE CHATEL.</i>
8	En 1826, 20 ans après sa fondation, la société JAPY FRERES décide la construction de l'usine de Fesches-le-Châtel dans le Doubs, pour fabriquer des ustensiles culinaires.	<i>In 1826, 20 years after its fundation, JAPY FRERES company decided the building of the factory in Fesches-le-Châtel, to manufacture kitchen cookware.</i>

Sommaire

Summary

Les articles culinaires à poignée fixe et à poignée amovible

Removable and fixed handle cookware

- Collection **Mutine®** / *Mutine® collection*
- Collection **Strate®** / *Strate® collection*
- Collection **Casteline®** / *Casteline® collection*
- Collection **Castel'Pro®** / *Castel'Pro® collection*
- Collection **Cookway® alu** / *Aluminium collection*
- Collection **Master inox** / *Stainless steel collection*

→ CLASSIC BASE (p14)	18 > 31
→ «L» BASE (p14)	32 > 43
→ MULTIPLY BASE (p14)	44 > 57
→ ULTRAPLY® BASE (p14)	58 > 63
→ ULTRALU® BASE (P 67)	64 > 69
→ TULIP BASE (p 70)	70 > 71

■ Autocuiseur ALTO®

Alto® pressure cooker

72 > 79

■ Compléments

Complements

- Compléments de cuisson / *Additional culinary items*
- Moules à poignée amovible / *Removable handle pastry*
- Bouilloires / *Kettles*
- Théières / *Tea pots*
- Cafetières / *Coffea pots*
- Cookmobil®

80

81 > 85
86 > 87
88 > 89
90 > 91
92 > 93
94 > 99

■ Panoply® / POC

Panoply® / small kitchen tools

- Panoply® / *Panoply®*
- POC, petits outils de cuisine / *Small kitchen tools*

100

102 > 103
104 > 115

■ Sélection CRISTEL®

CRISTEL® selection

- Machines à pâtes IMPERIA / *IMPERIA pasta machines*
- Balances de cuisine BEURER / *BEURER kitchen scales*
- Produits d'entretien RENOX

116

117 > 119
120 > 125
126 > 128

Les avantages de l'amovible

Removable advantages



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.



1. Rangement compact intégral

Compact storage

Les éléments s'empoîtent entièrement les uns dans les autres pour un gain de place maximum et se placent facilement dans le lave-vaisselle.

The different cookware can not only be stacked within one another to minimize space but also set easily in the dishwasher.



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
- etc.

- pan becomes stew pan
- sauté pan becomes service dish
- frying pan becomes oven dish
- etc.



3. Tous feux + induction / sécurité

All hobs + induction / Safety

Convient pour tous les modes de cuisson. La poignée amovible Cristel à verrouillage automatique est à double sécurité. D'un simple geste la poignée passe de la casserole à la sauteuse, de la poêle au couvercle en se verrouillant automatiquement.

La poignée amovible assure également la sécurité en cuisine. Sans poignée débordante, le risque pour l'enfant d'atteindre l'article de cuisson lorsque celui 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

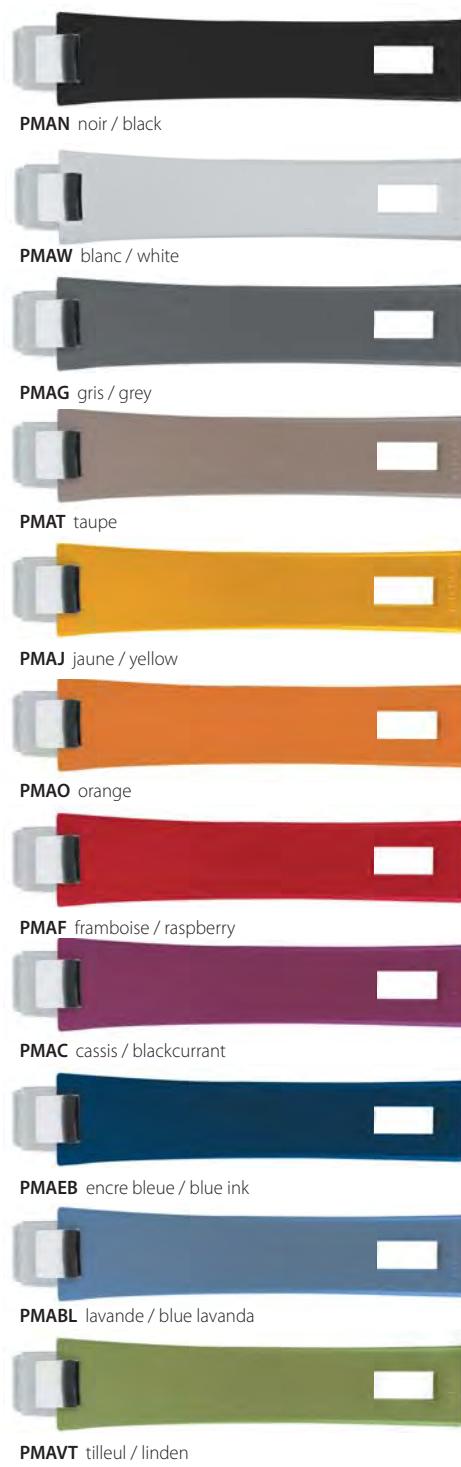
Sans poignée, le rangement au lave-vaisselle est simplifié.

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

Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

Mutine



Cookway Two



Zénith 3

PERFECTLOCK SYSTEM®

nouvelle version / new version



anse / side handle **PLZ03**



poignée / handle **PZ03**



Zénith 02



anse / side handle **PLZ**



inox / stainless steel **PZ02**

Strate



anse inox



poignée inox / stainless steel handle **PSX**



stainless steel side handle **PLSX**

Casteline



anse inox



poignée inox / stainless steel handle **PCX**

stainless steel side handle **PLCX**



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



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

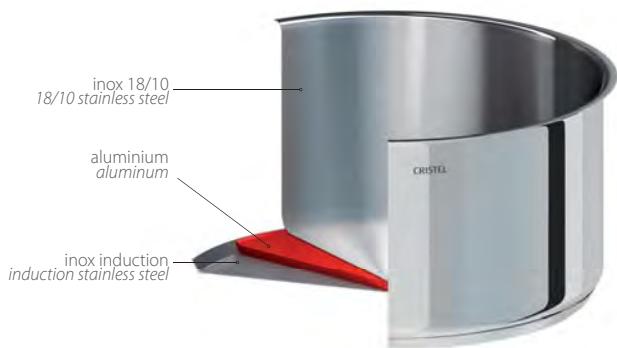
4 collections différentes à poignée fixe et amovible

4 different collections with fixed and removable handle

1. Collection MUTINE®

Poignées et anses amovibles Mutine
Mutine removable handles and side handles

Fond thermodiffuseur classique
Classic thermodiffusing base

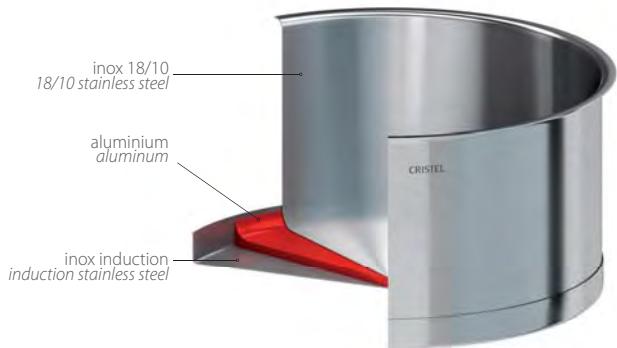


pages 18 > 31

2. Collection STRATE®

Poignées et anses amovibles Strate
Strate removable handles and side handles

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



pages 32 > 43

3. Collection CASTELINE®

Poignées et anses amovibles Casteline
Casteline removable handles and side handles

Fond thermodiffuseur Multiply
Multiply thermodiffusing base



pages 44 > 57

4. Collection CASTEL'PRO®

Poignée fixe Castel'Pro
Castel'Pro fixed handle collection

Corps thermodiffuseur Ultraly®
Ultraly® thermodiffusing base



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

Inox Stainless steel



Les poêles inox sans revêtement anti-adhérent 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 exceptionnal 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.

Anti-adhérent Non-stick coating reinforced

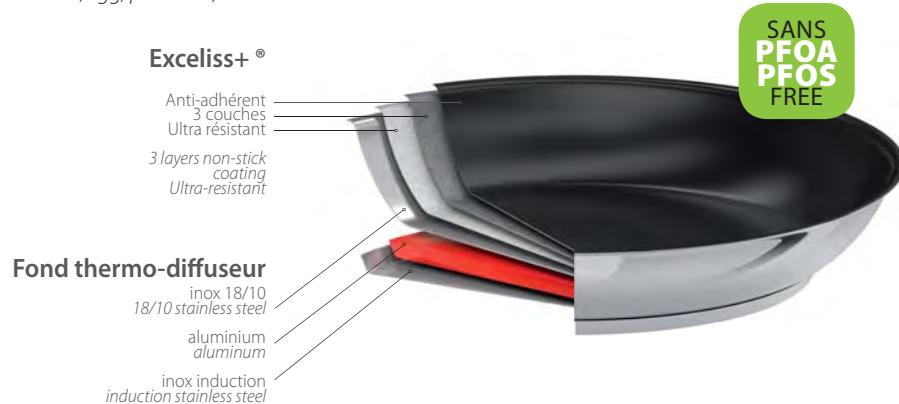


Les articles anti-adhérents Exceliss+® de CRISTEL, fabriqués sans PFOA ni PFOS, garantissent une excellente résistance grâce au revêtement appliqué en **trois couches successives** garantes à la fois de la solidité du revêtement et de son anti-adhérence.

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.

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



La garantie CRISTEL

CRISTEL warranty



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

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.





Mutine® collection

Design Paul DODANE



Mutine®, une collection large et performante 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.
11 colors available !*



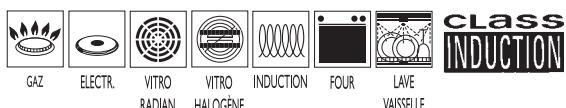
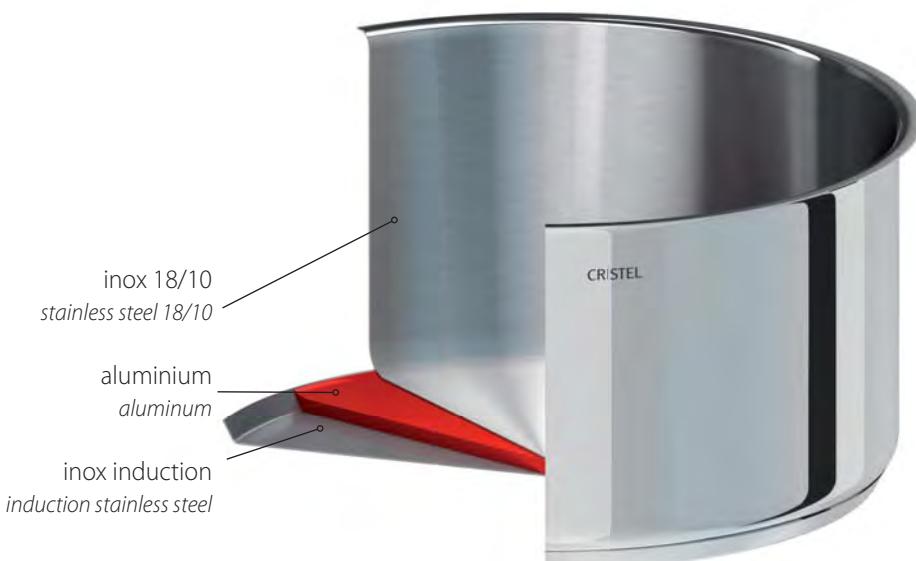
fabriqué en France





POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

Fixed and removable handle



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

Corps 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® collection

/ POIGNÉE FIXE fixed handle

* Complétez le code article
avec le code couleur

* Item ref. to complete
with color ref.



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)



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



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

M32S ø 32 H 19 L 15

M36S ø 36 H 21 L 21



Poêle inox / Stainless steel frying pan

P20M* ø 20 H 3

P24M* ø 24 H 3,5

P28M* ø 28 H 3,5

Mutine® collection / POIGNÉE AMOVIBLE 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
Poignée / handle

PMAN	
PMAG	
PMAT	
PMAJ	
PMAO	
PMAF	
PMAC	
PMAEB	
PMABL	
PMAVT	
PMAW	

MUTINE
anses / side handles

PLMAN	
PLMAG	
PLMAT	
PLMAJ	
PLMAO	
PLMAF	
PLMAC	
PLMAEB	
PLMABL	
PLMAVT	
PLMAW	

Mutine® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle

* Complétez le code article avec le code couleur

* Item ref. to complete with color ref.



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Crêpière anti-adhérente Exceliss+®

Non stick crepe pan

CR26M*E ø 26

CR30M*E ø 30



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

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Mutine® collection / POIGNÉE AMOVIBLE 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

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



MUTINE
Poignée / handle

PMAN	
PMAG	
PMAT	
PMAJ	
PMAO	
PMAF	
PMAC	
PMAEB	
PMABL	
PMAVT	
PMAW	

MUTINE
anses /side handles

PLMAN	
PLMAG	
PLMAT	
PLMAJ	
PLMAO	
PLMAF	
PLMAC	
PLMAEB	
PLMABL	
PLMAVT	
PLMAW	

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

EBM14Q ø 14 H 9,5 L 1,2

EBM20Q ø 20 H 10,5 L 2,7



**Sans PFOA/PFOS
PFOA/PFOS free

Mutine®
collection / POIGNÉE FIXE
fixed handle



Cuit pâtes / *Pasta insert*

ECP22M 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*

ECV26S Ø 26 H 11,5 L 6,1

ECOV30S 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® collection / POIGNÉE AMOVIBLE removable handle

Cuit pâtes / Pasta insert

ECP20Q ø 20 H 16 L 5

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

ECV26Q ø 26 H 11,5 L 6,1



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 Poignée / handle

PMAN	
PMAG	
PMAT	
PMAJ	
PMAO	
PMAF	
PMAC	
PMAEB	
PMABL	
PMAVT	
PMAW	

MUTINE anses / side handles

PLMAN	
PLMAG	
PLMAT	
PLMAJ	
PLMAO	
PLMAF	
PLMAC	
PLMAEB	
PLMABL	
PLMAVT	
PLMAW	



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

Également avec cette collection...



Les AUTOCUISEURS - voir page 72

PRESSURE COOKERS - see page 72



Les COMPLÉMENTS - voir page 80

Complements - see page 80

Mutine® collection / POIGNÉE AMOVIBLE removable handle

Bol mélangeur base antidérapante
/Anti-slip base mixing bowl

BOL20Q ø 20

BOL24Q ø 24



Bol de préparation / cul de poule
Removable bowl

CPL20Q ø 20

CPL24Q ø 24



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

PMAN	
PMAG	
PMAT	
PMAJ	
PMAO	
PMAF	
PMAC	
PMAEB	
PMABL	
PMAVT	
PMAW	

MUTINE
anses /side handles

PLMAN	
PLMAG	
PLMAT	
PLMAJ	
PLMAO	
PLMAF	
PLMAC	
PLMAEB	
PLMABL	
PLMAVT	
PLMAW	

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

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

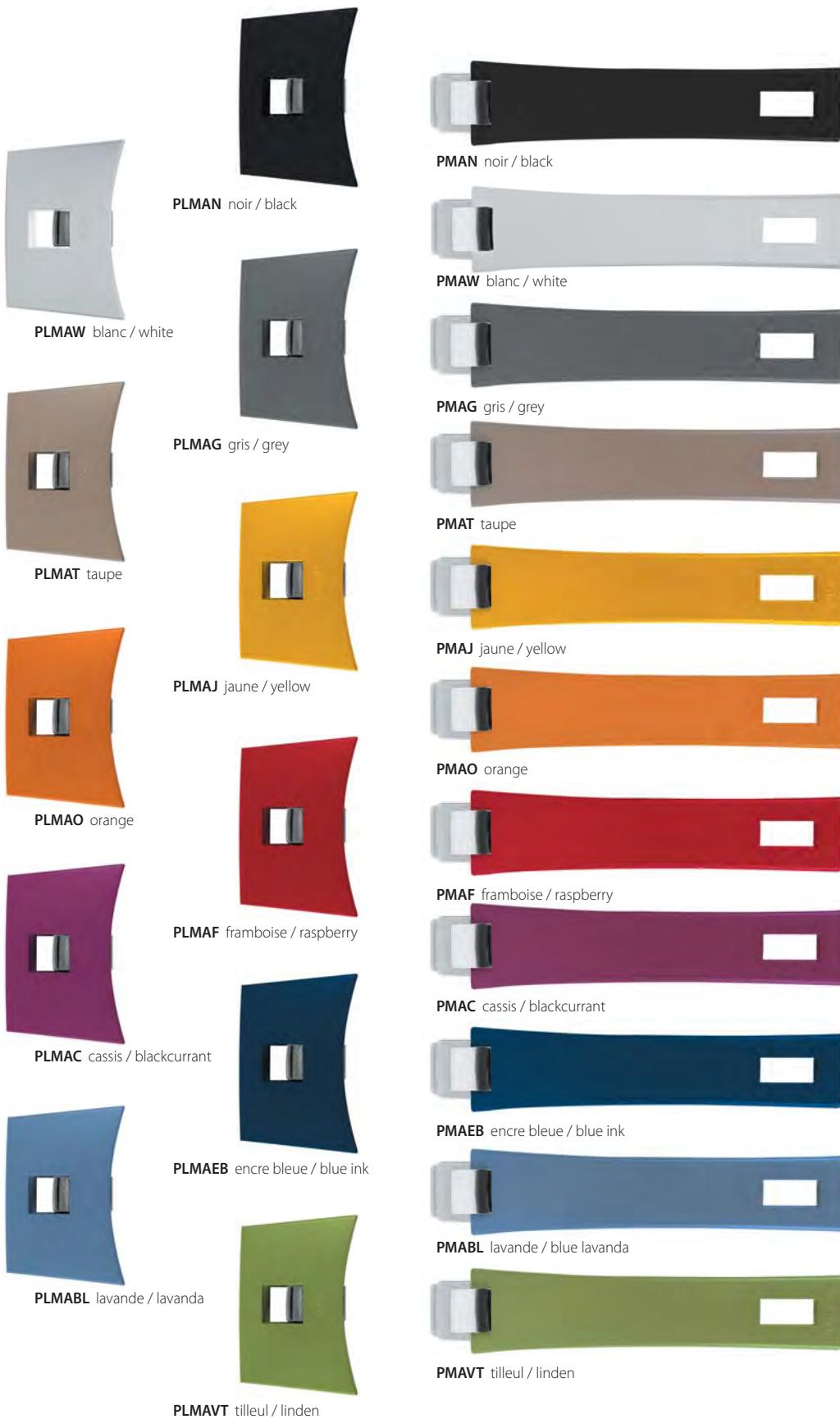
(Pour 6 tailles de couvercle / for 6 sizes of lid.
Peut être posé à plat ou suspendu / can be layed down or hung.)

Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

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

Mutine



Strate® collection

Design Paul DODANE



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

*An elegant and functional 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



Strate®
Collection





Strate®
collection



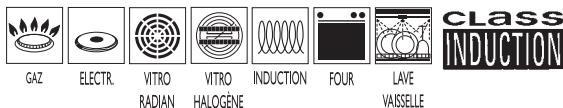
POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

Fixed and removable handle



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

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



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

Corps «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 /Saucepans

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



Casserole haute graduée /Milkpot

CHG14SF ø 14 H 11 L 1,6



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

Strate®
Collection

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



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



STRATE
Poignée / handle
PSX



STRATE
anses /
side handles
PLSX



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



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+® **

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



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

S24SF Ø 24 H 7,5 L 3,3

S26SF Ø 26 H 8 L 4,25



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+® **

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

S24SFE Ø 24 H 7,5 L 3,3

S26SFE Ø 26 H 8 L 4,2



Élément cuit-pâtes
Pasta insert

ECP22SF Ø 22

Strate® collection

/ POIGNÉE AMOVIBLE removable handle

Poêle inox / Fryingpan

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 fryingpan

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

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



STRATE

Poignée / handle

PSX



STRATE

anses /
side handles

PLSX



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
ECP24QL	ø 24	H 21,5	L 9,7



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Strate® / POIGNÉE FIXE
collection *fixed handle*



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

CP22SF $\varnothing 22$



Cuit vapeur Universel
Universal steamer

CVU20SF $\varnothing 20$ adaptable sur casseroles $\varnothing 16-18-20$
fits saucepans of $\varnothing 16-18-20$

CVU24SF $\varnothing 24$ adaptable sur casseroles $\varnothing 20-22-24$
fits saucepans of $\varnothing 20-22-24$



Couvercle anti-projection
Splatter screen

TCAKP petit modèle $\varnothing 28$
TCAKG grand modèle $\varnothing 33$

Également avec cette collection...



Les AUTOCUISEURS - voir page 72
PRESSURE COOKERS - see page 72

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

KAPPMSA petit modèle ø 28
KAPGMSA grand modèle ø 33



Panier multi-cuisson / Cooking basket

PMC19 ø 19 H 7 L 1
adaptable aux casseroles ø 20
fits saucepans of ø 20

PMC23 ø 23 H 9 L 3,7
adaptable aux casseroles ø 24
fits saucepans of ø 24



Coffret sauteuse STRATE inox
avec couvercle et poignée
Stainless steel sauté pan ø 24 set
(with glass lid and STRATE handle)

S24QLKSAX ø 24 H 7,8 L 3,3



STRATE
Poignée / handle
PSX



STRATE
anses /
side handles
PLSX



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

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



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 page 12.
 Other removable handles and side handles page 12.



STRATE
 Poignée / handle
PSX



STRATE
 anses /
 side handles
PLSX



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

SPPLSX

Casteline® collection

Design Paul DODANE



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

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



fabriqué en France

Casteline®
Collection





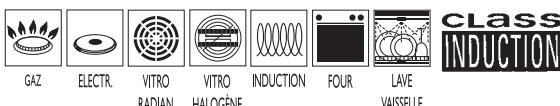


POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

Fixed and removable handle



Inox
Aluminium
Bord fermé
Closed edge



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

Corps Multiply - 5 ply / 5 ply base

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

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

Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection
fixed handle



Casserole / Saucepan

C14CM	ø 16	H 7,5	L 1,1
C16CM	ø 16	H 8,5	L 1,7
C18CM	ø 18	H 9,5	L 2,4
C20CM	ø 20	H 10,5	L 3,2



Série de 3 casseroles

Set of 3 saucepans

S3CCM	ø 16 à 20
--------------	-----------

Série de 4 casseroles

Set of 4 saucepans

S4CCM	ø 14 à 20
--------------	-----------



Faitout avec couvercle plat en verre
Stew pan with glass lid

F20CMVA	ø 20	H 10,5	L 3,2
F22CMVA	ø 22	H 11,5	L 4,3
F24CMVA	ø 24	H 12,5	L 5,6
F26CMVA	ø 26	H 13,5	L 7,1

Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection
removable handle

Casserole (5 ply) intérieur gradué
Graduated saucepan - stewpan (5 ply)

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 (5 ply)
Set of 3 saucepans without handle

S3CQMP Ø 16 à 20



Série de 4 casseroles sans poignée (5 ply)
Set of 4 saucepans without handle

S4CQMP Ø 14 à 20

Casserole - Faitout (5 ply)
 Intérieur gradué
Graduated saucepan - stewpan (5 ply)

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

ECP20Q Ø 20 H 16 L 5

ECP22Q Ø 22 H 19,5 L 6,5

CASTELINE
 Poignée / handle

PCX



CASTELINE
 anses /
 side handles

PLCX



Voir autres poignées
 et anses amovibles
 page 12.

Other removable handles
 and side handles
 page 12.

Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Poêle inox

Stainless steel Frying pan (5 ply)

P20CM	ø 20	H 3,5	L 1
P24CM	ø 24	H 4	L 1,5
P28CM	ø 28	H 4	L 2,1
P32CM	ø 32	H 5	L 3,3



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Poêle anti-adhérente Exceliss+®

Non stick frying pan (5 ply)

P20CME	ø 20	H 3,5	L 1
P24CME	ø 24	H 4	L 1,5
P28CME	ø 28	H 4	L 2,1
P32CME	ø 32	H 5	L 3,3



Sauteuse inox

avec couvercle en verre plat

Sauté pan with flat glass lid

S24CMVP	ø 24	H 8	L 3,6
sans contre anse / without helper handle			
S26CMVP	ø 26	H 8,5	L 4,5

avec contre anse / with helper handle



Sauteuse inox

avec couvercle plat en verre

Sauté pan with glass lid

S24CMVA	ø 24	H 8	L 3,6
sans contre anse / without helper handle			
S26CMVA	ø 26	H 8,5	L 4,5

avec contre anse / with helper handle

Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Poêle inox (5 ply)

Stainless steel frying pan (5 ply)

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+® (5 ply)

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+® **

CASTELINE
Poignée / handle
PCX



Sauteuse inox intérieur gradué (5 ply)

Graduated stainless steel sauté pan (5 ply)

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
anses /
side handles
PLCX



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

**Sans PFOA/PFOS
PFOA/PFOS free

Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Sauteuse anti-adhérente Exceliss+®
avec couvercle en verre plat

Non stick sauté pan with flat glass lid

S24CMEVP Ø 24 H 8 L 3,6
sans contre anse / without helper handle

S26CMEVP Ø 26 H 8,5 L 4,5
avec contre anse / with helper handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Sauteuse anti-adhérente Exceliss+®
avec couvercle plat en verre

Non stick sauté pan with glass lid

S24CMEVA Ø 24 H 8 L 3,6
sans contre anse / without helper handle

S26CMEVA Ø 26 H 8,5 L 4,5
avec contre anse / with helper handle



Wok avec couvercle en verre bombé
Wok with domed glass lid

WT24CMVB Ø 24 H 7,8 L 2,7

WT28CMVB Ø 28 H 8,8 L 3,9



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®** **

Wok anti-adhérent Exceliss+®
avec couvercle en verre bombé

Non stick wok with domed glass lid

WT24CMEVB Ø 24 H 7,8 L 2,7

WT28CMEVB Ø 28 H 8,8 L 3,9

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

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

S24QMPE ø 24 H 8 L 3,6

S26QMPE ø 26 H 8,5 L 4,5



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+® **

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

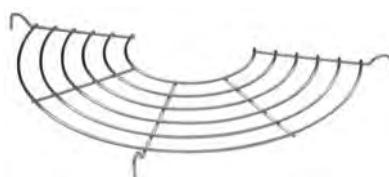


Grille pour wok / Grid for wok

GRW20*

GRW24*

GRW28



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



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+® **

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

CASTELINE
Poignée / handle
PCX



CASTELINE
anses /
side handles
PLCX



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Saucier (3 ply)
Saucier (3 ply)

SR22CM ø 22 H 8,8 L 3



Élément cuit-vapeur
Steamer

ECV26CM ø 26 H 11,5 L 6,1



Cuit-vapeur universel
Universal steamer

CVU20CM ø 20 adaptable sur casseroles ø 16-18-20
fits saucepans of ø 16-18-20

CVU24CM ø 24 adaptable sur casseroles ø 20-22-24
fits saucepans of ø 20-22-24



Panier multi-cuisson / *Cooking basket*

PMC19 ø 19 H 7 L 1
adaptable sur casseroles ø 20 / fits saucepans of ø 20

PMC23 ø 23 H 9 L 3,7
adaptable sur casseroles ø 24 / fits saucepans of ø 24

Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection *removable handle*

Saucier (3 ply)
Saucier (3 ply)

SR22QMP Ø 22 H 8,8 L 3,0



Élément cuit-vapeur / Steamer

ECV14Q Ø 14 H 6,5 L 1

ECV26Q Ø 26 H 11,5 L 6,1



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

EBM14Q Ø 14 H 9,5 L 1,2

EBM20Q Ø 20 H 10,5 L 2,7



Bol de préparation / cul de poule
Removable bowl

CPL20Q Ø 20

CPL24Q Ø 24



CASTELINE
Poignée / handle
PCX



CASTELINE
anses /
side handles
PLCX



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Casteline® / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

collection *fixed and removable handle*



Couvercle verre bombé / *Domed glass lid*

K20CHVB Ø 20

K24CHVB Ø 24

K28CHVB Ø 28

Série de 3 couvercles / *Set of 3 glass lids*

S3KCHVB Ø 16 à Ø 20



Couvercle plat en verre

Flat glass lid

K14CHVA Ø 14

K16CHVA Ø 16

K18CHVA Ø 18

K20CHVA Ø 20

K22CHVA Ø 22

K24CHVA Ø 24

K26CHVA Ø 26

Série de 3 couvercles plat en verre

Set of 3 flat glass lids

S3KCHVA Ø 16 à 20



Couvercle en verre plat avec poignée latérale
Flat glass lid

K24CHVP Ø 24

(pour sauteuse seulement - *for sauté pan only*)

K26CHVP Ø 26

(pour sauteuse seulement - *for sauté pan only*)



Couvercle verre cerclé Platine / *Glass lid*

K12P Ø 12

K28P Ø 28

K14P Ø 14

K30P Ø 30

K16P Ø 16

K32P Ø 32

K18P Ø 18

K34P Ø 34

K20P Ø 20

K36P Ø 36

K22P Ø 22

K40P Ø 40

K24P Ø 24

KOV30P ovale / oval
30 x 22

K26P Ø 26

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

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
Poignée / handle

PCX



CASTELINE
anses /
side handles

PLCX



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

SPPLCX

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



label 2018

fabriqué en France

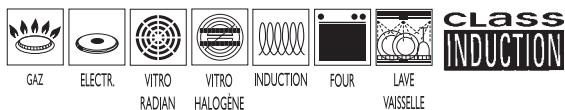


Castel'pro®
Collection



COLLECTION À POIGNEE FIXE

Fixed handle collection



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

Corps Ultraply® / Ultrply® base

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 ultrply® - résistance et légereté

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, soudures renforcées

Ultrply® 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

Castel'pro®

collection / POIGNÉE FIXE
fixed handle



Casserole (5 ply) intérieur gradué
Graduated saucepan - stewpan (5 ply)

C16CPF	ø 16	H 6,4	L 1,2
C18CPF	ø 18	H 7,2	L 1,65
C20CPF	ø 20	H 8	L 2,2
C22CPF	ø 22	H 8,8	L 3,0
C24CPF	ø 24	H 9,6	L 3,9
C28CPF	ø 28	H 11,2	L 6,2



Faitout avec couvercle plat tout inox
Stew pan with stainless steel lid

F20CPF	ø 20	H 8	L 2,2
F24CPF	ø 24	H 9,6	L 3,9
F28CPF	ø 28	H 11,2	L 6,2



Marmite **classique** avec couvercle plat tout inox
Stockpot with stainless steel lid

<i>Fond classique / classic base (p.14)</i>			
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)

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

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Castel'pro® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



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

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



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

P20CPFAE	ø 20	H 3,8	NEW
P24CPFAE	ø 24	H 4,2	NEW
P28CPFAE	ø 28	H 4,3	NEW
P30CPFAE	ø 30	H 4,5	NEW



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

S24CPFAE	ø 24	H 6	NEW
S28CPFAE	ø 28	H 7	NEW



Couvercle en verre / Glass lid **NEW**

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

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.



Cookway®
+ Master



POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

Fixed and removable handle



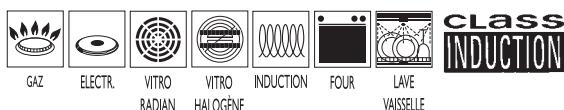
Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu[®]
Ultralu[®] aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel

SANS
PFOA
PFOS
FREE



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

Corps aluminium Ultralu[®] revêtu Exceliss+[®]

Ultralu[®] aluminium base 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 bakélite button max 180°C)

COOKway® / POIGNÉE FIXE
collection fixed handle



Poêle / Frying pan

Ø 20 cm • H 3,8 • P20CWOE	NEW*
Ø 24 cm • H 4,2 • P24CWOE	NEW*
Ø 28 cm • H 4,5 • P28CWOE	NEW*
Ø 30 cm • H 4,8 • P30CWOE	NEW*



Sauteuse avec couvercle en verre
Sauté pan wit glass lid

Ø 24 cm • H 6 • S24CWOE	NEW*
Ø 28 cm • H 7 • S28CWOE	NEW*



Crêpière / Crepe pan

Ø 28 cm • CR28CWOE	NEW*
--------------------	-------------

Poêle / Frying pan

P20CWTE	ø 20 cm	H 3,8	NEW*
P24CWTE	ø 24 cm	H 4,2	NEW*
P28CWTE	ø 28 cm	H 4,5	NEW*
P30CWTE	ø 30 cm	H 4,8	NEW*



COOKWAY
Set 1 poignée
2 anses
SPPLCWTNC

Sauteuse / Sautepan

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



ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+® **



COOKWAY
Poignée / handle
PCWTNC

Cookway®
Collection

Couvercle en verre marqué Coccinelle **NEW**

/ Ladybird glass lids

K14CWOC	ø 14 cm	K24CWOC	ø 24 cm
K16CWOC	ø 16 cm	K26CWOC	ø 26 cm
K18CWOC	ø 18 cm	K28CWOC	ø 28 cm
K20CWOC	ø 20 cm	K30CWOC	ø 30 cm
K22CWOC	ø 22 cm	K32CWOC	ø 32 cm



COOKWAY
anses /
side handles
PLCWTNC



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

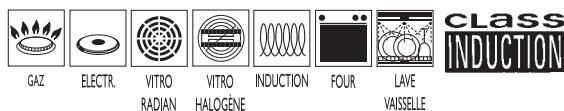
**Sans PFOA/PFOS

PFOA/PFOS free

*nouvelle qualité - new quality

COLLECTION INOX À POIGNEE FIXE

All stainless steel cookware with fixed handle



Corps Tulipe

Tulipe base

Une collection en inox, avec poignée en fonte d'inox, fabriquée en France et labellisée «**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 saucerpans, 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**



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**



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+®**

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free



Poêle anti-adhérente Exceliss+®

Non stick coated Frying pan

ø 20 cm • **CWMP20E**

ø 24 cm • **CWMP24E**

ø 28 cm • **CWMP28E**



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**

Moulin à légumes / Vegetable Mill

Vendu avec 3 grilles / Sold with 3 grids

ø 24 cm • **CWMML24**

alto®

Design Paul DODANE



CRISTEL nous dévoile sa version de l'autocuiseur. Simplicité, fiabilité et design caractérisent l'autocuiseur Alto® de CRISTEL®.

*CRISTEL reveals its version of pressure cooker.
Simplicity, reliability and design are the characteristics of Alto®, the pressure cooker by CRISTEL®.*



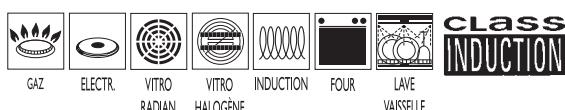
Alto®
Collection

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. Un design digne de la marque leader dans le monde du culinaire. 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. A design worthy of the leading trademark in the culinary world. Sober and pure, as the "L" line, with brushed finish. Available in 4, 6 and 9 liters.



Voir les différents fonds et revêtements
See the whole bases and coatings

p.14

Corps «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.

Aacier inoxydable brossé 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

Solid brushed 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



9 litres



6 litres



4 litres

Une collection complète de 3 tailles :
 - 4 litres en 20 cm de diamètre
 - 6 litres et 9 litres en 24 cm de diamètre
 (1 couvercle adaptable sur 2 cuves)

A complete range available in 3 sizes :
 - 4 litres for 20 cm (8") in diameter
 - 6 and 9 litres for 24 cm (9,5") in diameter
 (1 lid fits 2 pots)

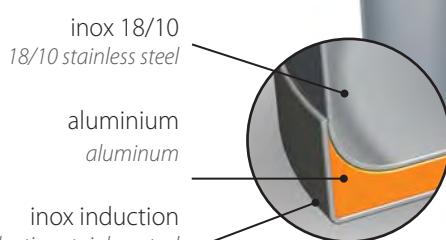
SYSTÈME BREVETÉ d'ouverture et de fermeture à une seule main.

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.



BOUTON DE RÉGLAGE

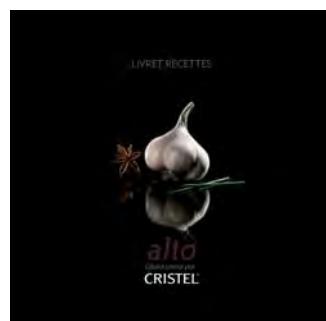
de pression à 4 positions :

- **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



OFFERT

UN LIVRE DE 30 RECETTES pour votre autociseur

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 L 4

TCA246 Ø 24 L 6

TCA249 Ø 24 L 9



Panier inox pour 4L, 6L et 9L

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

TAP20 Ø 20 H 11 pour 4L

TAP24 Ø 24 H 12 pour 6L et 9L



Cuisson simultanée pour panier inox

Simultaneous cooking for stainless steel basket

TACS24 Ø 24 H 6,3

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



Coupelle inox de couvercle
Lid stainless steel lid

TASK20 \varnothing 20

TASK24 \varnothing 24

alto[®]

collection



Bouton de réglage

Setting button

TABRK



Souape de sécurité

Security valve

TASS



Souape 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



Plat à four - voir page 83
Roaster - see page 83

Compléments

SOMMAIRE



Compléments d'articles culinaires
Additional culinary items **Page 82**



Pâtisserie à poignée amovible
Removable handle Pastry **Page 86**



Les bouilloires
Kettles **Page 88**



NEW

Les théières
Tea pots **Page 90**



NEW

Les cafetières
Coffee pots **Page 92**



Les billots
Cookmobil® **Page 94**

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 égouttoir / *Colander*

PAS24 inox / stainless steel - Ø 24 cm



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

PFR35 inox / stainless steel - 37 x 13 x 32 cm

PFR40 inox / stainless steel - 43 x 13 x 33 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

NEW

NEW

NEW

Compléments



Grill PLANCHА

GR34 inox / stainless steel - ø 34 cm



Grill PLANCHА + couvercle

GR34KG 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 52-53
See all woks page 52-53



Grande Tablée / Preserving pan

BC34MPB inox / stainless steel - ø 34 H13 L9
BC40MPB inox / stainless steel - ø 40 H 17 L 15

Tous feux plus induction / All fires + induction



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



Kit à fondue / Fondue set

KITMF inox brossé / brushed finish stainless steel

Sans poêlon - démontable complet
Without pan – fully dismantlable

Service à fondue Bourguignonne / Meat fondue set

MFQ fond classique (finition brillante)

Avec casserole ø 16 cm amovible "Mutine"

Mutine collection (shiny) with removable sauce pan 16 cm

MFQL fond L (finition brossée)

Avec casserole ø 16 cm amovible "Strate"

Strate collection (brushed finish) with removable sauce pan 16 cm

MFQMP fond Multiply (finition brillante)

Avec casserole ø 16 cm amovible "Casteline"

Casteline collection (shiny) with removable sauce pan 16 cm



Kit à fondue / Fondue set

KITMF inox brossé / brushed finish stainless steel

Sans poêlon - démontable complet
Without pan – fully dismantlable

Wok pour fondue Chinoise
Wok for Chinese fondue

WOKT28Q wok amovible inox

removable Stainless steel wok

ø 28 cm - L 3,9 cm x H 8,8 cm

WOKT28QE wok amovible anti-adhérent Exceliss+®

removable Stainless steel wok with

non-stick coating

ø 28 cm - L 3,9 cm x H 8,5 cm





Moules à pâtisserie à poignée amovible

fabriqué en France



Les moules à pâtisserie à poignée amovible !

Removable handle pastry moulds !

- Facile à défourner / *Easy to remove from oven*
- Facile à démouler / *Easy to unmold*
- Anti-adhérent bi-couche sans PFOA / *Non-stick coating without PFOA*
- **Qualité professionnelle / Professional quality**
- **Fabriqué en France / Made In France**



MUTINE
Poignée / handle
PMAF

Tourtière ronde à bord plat - anti-adhérent
Round tart mould with flat edge - non-stick coated
ø 240 mm - **PTMT24FA**
ø 280 mm - **PTMT28FA**



mouflettes x 2 /
side handles x 2
PTMFLR

Tourtière ronde à fond mobile - anti-adhérent
Fluted round tart mould loose bottom - non-stick coated
ø 240 mm - **PTMT24FA**
ø 280 mm - **PTMT28FA**



Savarin - anti-adhérent
Ring mould - non-stick coated
ø 220 mm - **PTMSA22**



Moule à charlotte et à soufflé - anti-adhérent
Charlotte mould - non-stick coated
ø 180 mm - **PTMSF18**
(hauteur / Height : 9,5 cm)



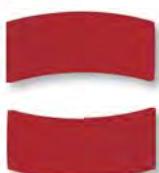
MUTINE
Poignée / handle

PMAF



mouflettes x 2 /
side handles x 2

PTMFLR



Moule à cake - anti-adhérent

Cake mould - non-stick coated

260 x 95 mm - **PTMC26**

(hauteur / Height : 7 cm)

Moule à manqué - anti-adhérent

Round plain cake mould - non-stick coated

ø 240 mm - **PTMM24**

ø 280 mm - **PTMM28**

Moule à manqué à fond mobile - anti-adhérent

Round plain cake mould loose bottom - non-stick coated

ø 240 mm - **PTMM24FA**



Coffret patisserie

(tourtière ø 28cm + moule à manqué ø24cm + poignée)

Pastry set

(Round tart mould ø28cm + Round plain cake mould ø24cm+ handle)

PTS3PMF

La pâtisserie inox

Stainless steel pastry



Moule à tarte DEMOUL'VIT

Quick turn out flan tin

MAT128 inox / stainless steel - ø 28 cm



Moule à tatin avec plateau - inox

Tatin Tart tin - stainless steel

MAT24 ø 24 cm

MAT28 ø 28 cm

Moule à tatin anti-adhérent avec plateau

Non stick Tatin tart tin with stainless steel tray

MAT24E ø 24 cm

MAT28E ø 28 cm

Bouilloires

Kettles



Bouilloire PALMHOUSE

Palmhouse kettle

B175PBG gris brillant / shiny grey 1,75 Lt

Inox 18 / 10

Fond triple inox / cuivre

Tous feux plus induction

Couvercle

Siflet

Poignée rabattable 3 positions

Design Mario BELLINI

18/10 Stainless steel

Triple base stainless steel / copper

All fires + induction

Lid

Whistle

3-position pulling down handle

Design Mario BELLINI



Compléments



Bouilloire ARIANE / *Ariane kettle*

B180A inox brossé / *brushed finished stainless steel* 1,8 Lt

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Bouilloire FIL INOX / *Fil Inox kettle*

B125I inox brillant / *shiny stainless steel* 1,15 Lt

Simple fond sans couvercle - Tous feux plus induction
Simple base without lid - All fires + 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 JASMIN / *Jasmin tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VJ 0,80 Lt **NEW**

TH120VJ 1,20 Lt **NEW**



Théière SAKURA / *Sakura tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VS 0,80 Lt **NEW**

TH120VS 1,20 Lt **NEW**

Compléments



Fabriqué au Japon
Made in Japan



Théière JUMBO / *Jumbo tea pot*

inox et porcelaine / *stainless steel and porcelain*

TH08J blanc / white 0,8 Lt

TH13J blanc / white 1,35 Lt



TH08JA anthracite / dark grey 0,8 Lt

TH13JA anthracite / dark grey 1,35 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



TH05U blanc / white 0,45 Lt

TH07U blanc / white 0,68 Lt



TH07UGC gris craquelé / cracked grey 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



TH03SC blanc craquelé / cracked white 0,30 Lt

TH05SC* blanc craquelé / cracked white 0,50 Lt

TH13SC* blanc craquelé / cracked white 1,35 Lt



TH03SVC vert craquelé / cracked green 0,30 Lt

TH05SVC vert craquelé / cracked green 0,50 Lt



TH03SGC gris craquelé / cracked grey 0,30 Lt

TH13SGC* gris craquelé / cracked grey 1,35 Lt



TH03SNM noir / black 0,30 Lt

TH05SNM noir / black 0,50 Lt

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

Cafetières

coffee pots



Cafetière NOVARA

NOVARA coffee pot

C6TN inox brossé / brushed stainless steel - 6 tasses / 6 cups

NEW

C10TN inox brossé / brushed stainless steel - 10 tasses / 10 cups

NEW

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière ADRIA

ADRIA coffee pot

C6TAB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

NEW

C10TAB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

NEW

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière CAPRI

CAPRI coffee pot

C6TCB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

NEW

C10TCB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

NEW

Tous feux + induction / All fires + induction

Compléments



CafetièrLATINA
LATINA coffee pot

C6TLT inox brossé / brushed stainless steel
6 tasses / 6 cups **NEW**

C10TLT inox brossé / brushed stainless steel
10 tasses / 10 cups **NEW**

Tous feux + induction / All fires + induction



CafetièrMILANO
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



CafetièrPALERMO
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



CafetièrTORINO
TORINO coffee pot

C6TRR inox brossé / brushed stainless steel
6 tasses / 6 cups

C10TRR inox brossé / brushed stainless steel
10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction

Cook® mobil

fabriqué en France



* Photo non contractuelle / non binging picture

Plan de travail L 90 x P 60 en inox brossé et évidemment pour plaque de cuisson (plaqué non fournie). Habillage tiroir et étagères bois et option dosseret fond verre feuilleté.

L 90 x P 60 stainless steel top with wooden storage shelves and drawers. Optional frosted glass splashback and optional cooktop integration.

CM90IEBCB L 90 P 60 H 90 fabriqué en France

Plan de travail L 90 x P 60 en inox brossé avec habillage tiroir et étagères inox.

L 90 x P 60 stainless steel top with stainless steel storage shelves and drawer.

CM90IEBIB L 90 P 60 H 90 fabriqué en France

Compléments

Cookmobil®

Une collection complète de billots et meubles de complément Indoor/Outdoor pour :
• la cuisine; la terrasse, le balcon; le pool house; le studio de l'étudiant ou du jeune couple.

Structure en hêtre massif naturel traité par imprégnation. Plan de travail de différentes natures :

- Bois debout de forte épaisseur 8 cm
- Bois recouvert inox brossé
- Possibilité d'intégrer une plaque de cuisson électrique (non fournie)

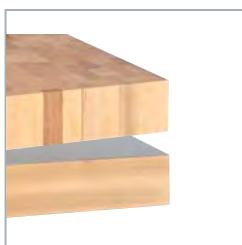
Cookmobil®

A complete collection of Indoor/Outdoor trolleys for:

- the kitchen; the terrace, balcony; the pool house; the student or young couple accomodation.

Natural beech wood trolleys, wood treated by impregnation with different tops available:

- end grain wood (thickness 8 cm)
- brushed finish stainless steel
- possibility to integrate a cooktop (not provided)



Choix du plan de travail :
- bois debout 8 cm ;
- inox brossé.

Work-tops available to
personalize your Cookmobil®.
- 8 cm end-grain wood
- brushed stainless-steel



Façade de tiroir et étagères :
- tout bois ;
- recouvertes d'inox brossé.

Shelf or drawer front in wood or
covered with brushed stainless
steel.



2 Etagères bois à claires
voies ou recouvertes
d'inox brossé.

2 wooden stainless steel
covered lattice shelves.



Rallonge bois à claires voies
Wooden lattice leaf.



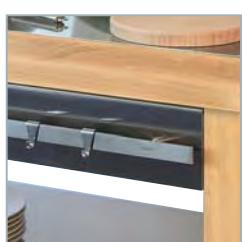
Barre Panoply inox sur le
tiroir et des 2 côtés.
Voir accessoires Panoply
de CRISTEL (p. 72 à 75)

Stainless steel Panoply rails
on the sides and the drawer.
See Panoply (p. 72 to 75).



4 roulettes dont 2 avec
blocage.

Castors with locking.



Tiroir monté sur galets
avec ralentisseurs.

Drawer mounted on rollers.

Compléments



fabriqué en France

Plan de travail L 60 x P 60 en bois debout avec habillage tiroir et étagères inox.

L 60 x P 60 end grain wood top with stainless steel storage shelves and drawers.

CM60DBIB L 60 P 60 H 90

Porte bouteilles et support à épices non disponibles. Dossier et verre non disponible.
Bottle holder and spice stand not available. Frosted glass splashback not available.

Compléments



Plan de travail L 60 x P 60 en bois debout avec habillage tiroir et étagères bois.

L 60 x P 60 end grain wood top with wooden storage shelves and drawer.

CM90DBCB L 60 P 60 H 90



Plan de travail L 40 x P 40 en bois debout avec habillage tiroir et étagères bois.

L 40 x P 40 end grain wood top with wooden storage shelves and drawer.

CM40DBCB L 40 P 40 H 90

Compléments

Plan de travail en bois debout
End grain wood top



Tiroir et étagères bois
Storage shelves and drawer in wood

CM40DBCB	L 40	P 40	H 90
* CM60DBCB	L 60	P 60	H 90
* CM90DBCB	L 90	P 60	H 90

fabriqué en France

Epaisseur 8 cm
Thickness 8 cm



Habilage tiroir et étagères inox brossé
Storage shelves and drawer in stainless steel

CM40DBIB	L 40	P 40	H 90
* CM60DBIB	L 60	P 60	H 90
* CM90DBIB	L 90	P 60	H 90

fabriqué en France



Option dossier et fond Verre feuilleté
Optional frosted glass splashback

CMD60VI**	L 60	P60	H135
CMD90VI**	L 90	P60	H135



* Tous les billots de 90 sont équipés de deux rallonges bois, les billots de 60 sont équipés d'une seule rallonge latérale.

* 90-cm trolleys are fitted with 2 wooden leaves.
60-cm trolleys are fitted with only one side leaf.

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

Compléments

Plan de travail en inox brossé
Stainless steel top



Habillage tiroir et étagères bois
Storage shelves and drawer in wood

* **CM60IBCB** L 60 P 60 H 90

* **CM90IBCB** L 90 P 60 H 90

fabriqué en France



Habillage tiroir et étagères inox
Storage shelves and drawer in stainless steel

* **CM60IBIB** L 60 P 60 H 90

* **CM90IBIB** L 90 P 60 H 90

fabriqué en France



Option avec évidement
pour plaque de cuisson
Optional cooktop integration

CM90IEBIB L 90 P60 H90

Livré sans plaque
Sold without cooktop

fabriqué en France

panoply®
POC*



*petits outils de cuisine
* small kitchen tools

Panopoly® 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.

Panopoly® 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.



Panopoly®
POC

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



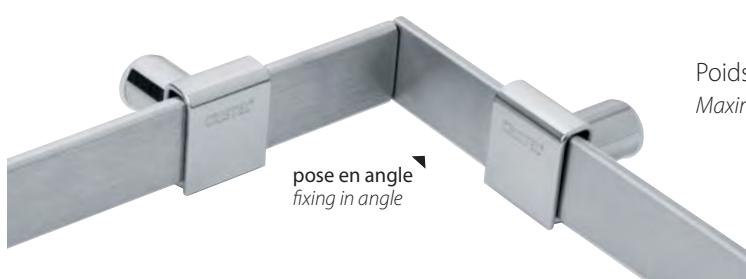
raccord invisible entre deux barres
invisible join between two rails



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



Moulin à poivre / Pepper mill

TCPRT15 taille / size 15 cm

Moulin à sel / Salt mill

TCSRT15 taille / size 15 cm

Étagère à épices / Spice shelf

TCE8 L 32 cm x profondeurs / depth 8 cm

Planche à découper ronde / Round cutting board

TCPL* ø 22 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.



Support tournant sur pied
Revolving stand on base

TCSTS8 pour 8 ustensiles / for 8 kitchen tools
(vendu sans accessoires / sold without accessories)



Mortier porcelaine blanche / Mortar
TCMP avec pilon bois / with wood pestle



Moulin à poivre / Pepper mill
TCPRT15 H15 cm

Moulin à sel / Salt mill
TCSRT15 H15 cm

Moulin transparent et inox
avec mécanisme Peugeot®. Sans Bisphénol-A.

*Transparent and stainless steel
Peugeot® mechanism. Without Bisphenol-A.*



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

TCBS H10cm

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



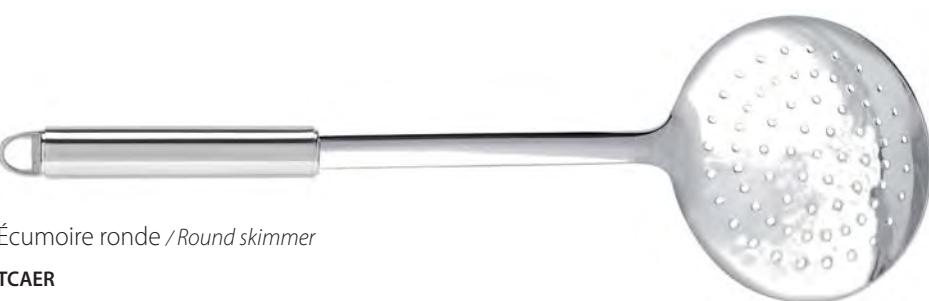
Grande louche / Large ladle

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



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



Grande louche nylon / Nylon large ladle *

TCALGN



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

POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Cuillère à sauce nylon / Nylon gravy ladle *

TCACSN



Écumoire nylon / Nylon skimmer *

TCAEN



Passoire en treillis inox cerclé / Sieve

TCAPC8 ø 8 cm

TCAPC12 ø 12 cm

TCAPC16 ø 16 cm

TCAPC20 ø 20 cm



Écumoire ronde à friture / Wire skimmer

TCAERF



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



Presse-ail / Garlic press

TCAPA à grille amovible / with removable grid



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



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 **NEW**

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

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.



Ouvre-bocal / Jar opener
TCAOBL



Fouet classique / Classic whisk
TCAF20/25/30



Fouet plat / Flat whisk
TCAFP25



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



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Spatule coudée / Angled spatula

TCASCG Grand modèle / Large



Pince à dresser / Kitchen tongs

TCAPCI



Pelle à poisson / Fish slotted turner

TCAPRP



Pique pomme de terre / Potato fork

TCAPPT



Pinceau silicone / Silicon brush

TCAPS



Thermomètre digital de cuisine
Digital kitchen thermometer

TCATC



Brosse à vaisselle
Dish brush

TCABV - la brosse / the brush

SOMMAIRE



Les machines à pâtes IMPERIA
IMPERIA pasta machines **Page 117**



Les balances BEURER
BEURER scales **Page 121**



Les produits d'entretien RENOX
RENOX **Page 126**

Machines à pâtes IMPERIA

IMPERIA pasta machines

selection
CRISTEL®

imperia®
dal 1932



Coffret IMPERIA 150

MPCI avec accessoires pour 6 sortes de pâtes

Abaisse 150 / Tagliatelles 2 mm / Nouilles 6,5 mm /
Spaghetti 1,5 mm / Lasagne 12 mm / Moule 36 raviolis

↑
IMPERIA LA ROSSA





IMPERIA LA ROSSA

MPIR Rouge

(Voir visuel ci-contre / see picture aside)

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine



IMPERIA SP 150

MPI inox brillant

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine



TITANIA 150

MPT 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



Capelli d'angelo

MPACA* 1,5 mm

Pour IMPERIA et TITANIA



Tagliatelle

MPATG* 2 mm

Pour IMPERIA et TITANIA



Fettuccine

MPAF* 6,5 mm

Pour IMPERIA et TITANIA



Lasagne

MPAL* 12 mm

Pour IMPERIA et TITANIA

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

Balances de cuisine

Kitchen scales

selection
CRISTEL®



Une alimentation équilibrée et saine aide à contrôler son poids et à améliorer le bien-être et la santé. Les balances de cuisine de Beurer sont indispensables. Puristes ou ludiques, pratiques ou maniables, un large choix vous est proposé.

Eating a healthy, balanced diet enables you to manage your weight in the long term, increases your sense of well-being and improves your health. Beurer kitchen scales can help you to do so. Whether you're looking for something puristic or playful, practical or handy — our range caters for all tastes.





Ref. TCBEKS19BR* - Breakfast



Ref. TCBEKS19IC* - Ice cream



Ref. TCBEKS19F - Fresh

Points forts / Strong points

- Commandes à touches sensitives
- Capacité : 5 Kg
- Design attrayant !

- Modern touch key operation
- 5 kg capacity
- Attractive design !

Caractéristiques / Characteristics

- Fonction de pesée avec tare
- Graduation : 1 g
- Ultra fine : seulement 16,5 mm d'épaisseur
- Adapté aux liquides
- Sélecteur g, ml, oz, fl.oz, lb:oz
- Affichage LCD : 4,6 x 2,4 cm
- Taille des chiffres : 20 mm
- Arrêt automatique
- Indication de surcharge
- 1 pile CR2032 de 3 V incluse

- With practical tara weight function
- 1 g graduation
- Ultra slim: only 16.5 mm high
- With liquid display
- Change over to g, oz, lb:oz, ml, fl.oz
- LCD display: 4.6 x 2.4 cm
- Digit size: 20 mm
- Automatic switch off
- Overload indication
- Product weight: approx. 342 g



Ref. TCBEKS19B - Berry



Ref. TCBEKS19L - Lemon



Ref. TCBEKS19N - Black



Présentoir livré avec les produits !
Display comes with the products !

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Ref. TCBECCP

Points forts / Strong points

- Pour une pesée facile des plus petites quantités
- Idéal pour les épices, les herbes, le safran et la cuisine moléculaire
- Cuillère amovible : 30 ml

- For weighing extremely small quantities with precision
- Ideal for herbs, spices, saffron and molecular gastronomy
- Removable spoon: 30 ml

Caractéristiques / Characteristics

- Simple pour prendre les aliments facilement dans les récipients
- Fonction suspension murale intégrée
- Graduation 0,1 g
- Fonction tare
- Fonction Hold (de mise en attente) pour figer le relevé sur l'écran LCD
- Arrêt automatique
- Affichage en cas de surcharge

- Easy to remove from containers
- Integrated hook
- 0.1 g graduation
- Tare weighing function
- Hold function to freeze the reading on the LC display
- Automatic switch-off
- Overload indication



Ref. TCBEKS22

Points forts / Strong points

- Design sandwich tendance
- Petite et maniable
- Écran LCD très lisible

- Trendy sandwich design
- Small and manageable
- Easy-to-read LCD display

Caractéristiques / Characteristics

- Plateau de pesée en acier inoxydable brossé
- Hauteur de chiffre de 15 mm
- Graduation de 1 g
- Portée de 3 kg
- Sélecteur g/oz
- Pile incluse
- Arrêt automatique

- Weighing plate with brushed stainless steel
- Digit height: 15 mm
- 1 g graduation
- 3 kg capacity
- Switchover from g/oz
- Incl. battery
- Automatic switch-off function



Ref. TCBEKS25

Points forts / Strong points

- Balance de cuisine esthétique avec bol de pesée
- Avec écran à rétroéclairage bleu
- Fonction tare

- Shapely kitchen scale with weighing bowl
- With blue backlit display
- Tare weighing function

Caractéristiques / Characteristics

- Portée de 3 kg
- Graduation de 1 g
- Affichage LCD : 6,6 x 2,8 cm
- Sélecteur g/kg/oz/lb
- Arrêt automatique
- Affichage en cas de surcharge
- Poids : 470 g
- Pile incluse

- 3 kg capacity
- 1 g graduation
- LCD display: 6.6 x 2.8 cm
- Switchover from g/kg/oz/lb
- Automatic switch-off function
- Overload indication
- Weight: 470 g
- Incl. battery



Ref. TCBEKS28

Points forts / Strong points

- Grand plateau en verre : facile à nettoyer
- Gain de place : ultraplate (19 mm)

- Round, easy-to-clean glass surface
- Flat design: height only 19 mm

Caractéristiques / Characteristics

- Touches sensitives modernes
- Portée de 5 kg
- Graduation de 1 g
- Fonction tare
- Piles incluses

- Modern sensor buttons
- 5 kg capacity
- 1 g graduation
- Tare weighing function
- Incl. battery



Ref. TCBEKS41*

Points forts / Strong points

- 3 en 1 :
- Peser
- Mesurer
- Garder au frais
- Bol et couvercle passent au lave-vaisselle.

- 3 in 1 function:
- Weigh
- Measure
- Keep it fresh
- Jug and lid are dishwasher safe

Caractéristiques / Characteristics

- Avec verre doseur amovible
- Calcul facile de la capacité et du poids
- Verre doseur gradué
- Témoin de liquide en ml
- Avec protection anti-éclaboussures et couvercle
- Écran LCD
- Bec verseur antigouttes
- Contenance de 1,2 l
- Fonction tare
- Verre doseur adapté au lave-vaisselle
- Affichage en cas de surcharge
- Pile incluse (1 x CR 2032 de 1,5 V)

- With removable measuring jug
- Measuring jug with scale
- Easy determination of filling quantity and weight
- Liquid display in ml
- With splash protection and lid
- Easy to read LCD display
- Non-drip pouring lip
- Capacity 1,2 l
- Tare weighing function
- Dishwasher-safe measuring jug
- Overload indication
- Incl. battery



Ref. TCBEKS42*

Points forts / Strong points

- Ultraplate (15 mm) : rentre dans tous les tiroirs
- Crochet pour suspension sur une crémaillère

- Super-flat, height just 15 mm - fits in every drawer
- Suitable for hanging

Caractéristiques / Characteristics

- Plateau de pesée en acier inoxydable brossé
- Avec finition anti-traces de doigts/salissures
- Grand écran LCD
- Portée de 5 kg
- Graduation de 1 g
- Fonction tare
- Pile incluse (1 x CR 2032 de 1,5 V)

- Weighing plate with brushed stainless steel
- With anti-fingerprint/dirt finish
- Large LCD display
- 5 kg capacity
- 1 g graduation
- Tare weighing function
- Incl. battery

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Ref. TCBEKS51

Points forts / Strong points

- Balance de cuisine esthétique en inox brossé
- Avec finition anti-traces de doigts pour un nettoyage facile
- Écran à rétroéclairage noir

- Shapely kitchen scale made of brushed stainless steel
- With anti-fingerprint finish for easy cleaning
- Black illuminated display

Caractéristiques / Characteristics

- Écran LCD
- Taille des chiffres : 18 mm
- Pèse également les liquides
- Ultra plate : seulement 15 mm de hauteur
- Affichage LCD : 5,2 x 2,4 cm
- Portée de 5 kg
- Graduation de 1 g
- Fonction tare
- Piles incluses (3 x AAA de 1,5 V)

- Laser classification 2M
- Digit size: 18 mm
- Also weighs liquids
- Ultra slim: only 15 mm high
- LCD display: 5.2 x 2.4 cm
- 5 kg capacity
- 1 g graduation
- Tare weighing function
- Incl. battery



Ref. TCBEKS54

Points forts / Strong points

- Avec fonction minuteur
- With timer function

Caractéristiques / Characteristics

- Thermomètre ambiant intégré
- Le bol est lavable en machine
- Portée de 5 kg
- Graduation de 1 g
- Fonction tare
- Sélecteur g/oz
- Piles incluses

- Integrated room thermometer
- Dishwasher-safe bowl
- 5 kg capacity
- 1 g graduation
- Tare weighing function
- Switchover from g/oz
- Incl. battery



Ref. TCBEKS59

Points forts / Strong points

- Idéale également pour la pesée de grands objets par exemple des paquets
- Grande capacité : 20 Kg
- Also ideal for weighing large items such as parcels
- Extra high capacity of up to 20 kg

Caractéristiques / Characteristics

- Graduation de 1 g
- Touches sensitives modernes
- Nettoyage facile et minimum
- Fonction tare
- Écran LCD de très grande taille (8 x 3 cm)
- Taille des chiffres : 20 mm
- Arrêt automatique
- Affichage en cas de surcharge
- Pile incluse

- 1 g graduation
- Modern sensor buttons
- Easy to clean
- Tare weighing function
- Extra large LCD display 8 x 3 cm
- Digit size 20 mm
- Automatic switch-off function
- Overload indication
- Incl. battery



Produits d'entretien RENOX



fabriqué en France

Forts de notre expérience sur l'entretien de l'inox, nous avons développé une gamme de produits d'entretien qui couvre les besoins domestiques essentiels. Le respect de l'environnement est au cœur de nos préoccupations et fait partie de la stratégie de notre entreprise depuis plus de 30 ans. Il nous a paru naturel de développer des produits d'entretien écologiques.

Pour CRISTEL®, l'environnement s'entend également par la proximité du lieu de fabrication. C'est pour cette raison que nous avons souhaité faire fabriquer la totalité de ces produits, labellisés par des organismes indépendants, en France.

Pour CRISTEL®, il est important de ne pas faire de compromis sur l'efficacité des produits ou encore sur le respect des utilisateurs sous couvert de respect de la planète. C'est dans cet esprit que nous avons développé RENOX® : une gamme de produits d'entretien écologique à efficacité professionnelle.

Emmanuel BRUGGER
Directeur Général CRISTEL S.A.S.



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

DEGRAISSANT MULTI-USAGE ÉCOLOGIQUE - Ref. NRMUAS

PARFUM AGRUMES - SPRAY 500 ml

Nettoie et dégrasse en profondeur sans laisser de traces.
Idéal pour les surfaces de la cuisine : plexiglas, verre,
chromes, inox...

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

NETTOYANT VITRES ÉCOLOGIQUE - Ref. NRVTM5

PARFUM MENTHE - SPRAY 500 ml

Brillance impeccable sans laisser de traces.
Sèche rapidement en laissant un agréable parfum de menthe.
Idéal pour le nettoyage rapide des surfaces vitrées,
et de l'environnement bureautique.

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

DETARTRANT ÉCOLOGIQUE - Ref. NRDETS

SPRAY 500 ml

Nettoyant super détartrant, actif sur les calcaires incrustés
Brillance impeccable - Anti-traces.
Idéal pour nettoyer efficacement les sanitaires : baignoires, douches,
lavabos, surfaces carrelées...

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

NETTOYANT SOL ÉCOLOGIQUE - Ref. NRSOLP10

PARFUM PIN - BOUTEILLE 1 L

Nettoie et dégrasse parfaitement en une seule opération.
Elimine les salissures sans laisser de traces.
Idéal pour les sols plastiques, carrelages ou tout autre revêtement
moderne.

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

SAVON MAIN ÉCOLOGIQUE - Ref. NRSAVA5

PARFUM AMANDE- POMPE DOSEUSE 500 ml

Testé sous contrôle dermatologique.
Idéal pour les lavages fréquents.
Conditionnement par 6



RENOX®



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

DÉSODORISANT D'INTÉRIEUR ÉCOLOGIQUE - Ref. NRDESC3

PARFUM CITRON EUCALYPTUS - 300 ml

Sans alcool.

Aide à neutraliser les odeurs de tabac, cuisine et sanitaires.

100% des ingrédients d'origine naturelle.

Conditionnement par 6



fabriqué en France

Efficacité professionnelle

NETTOYANT MULTI-USAGE ÉCOLOGIQUE - Ref. NRC9B3

PARFUM CITRON - BOITE 300g

Nettoie, polit et protège.

Idéal pour l'inox, la vitrocéramique, le cuivre, le chrome...

Efficacité naturelle à base d'argile.

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

NETTOYANT INOX ÉCOLOGIQUE - Ref. NRXF3

FLACON 300 ml

Nettoie et dégraisse parfaitement en une seule opération.

Idéal pour l'inox, l'argenterie, et tous métaux précieux.

Elimine les salissures sans laisser de traces.

Conditionnement par 8



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

NETTOYANT VAISSELLE ÉCOLOGIQUE - Ref. NRVLL5

PARFUM LOTUS - POMPE DOSEUSE 500 ml

Protège les peaux sensibles (testé sous contrôle dermatologique).

Pour une vaisselle éclatante de propreté.

Très concentré pour une action longue durée.

Conditionnement par 6



C R I S T E L
FRANCE

www.cristel.com

BP 10 - 25490 FESCHES-LE-CHATEL - FRANCE
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52 - Fax +33 (0) 3 81 93 09 84
e-mail : cristel@cristel.com



Avec Ecofolio
tous les papiers
se recyclent.