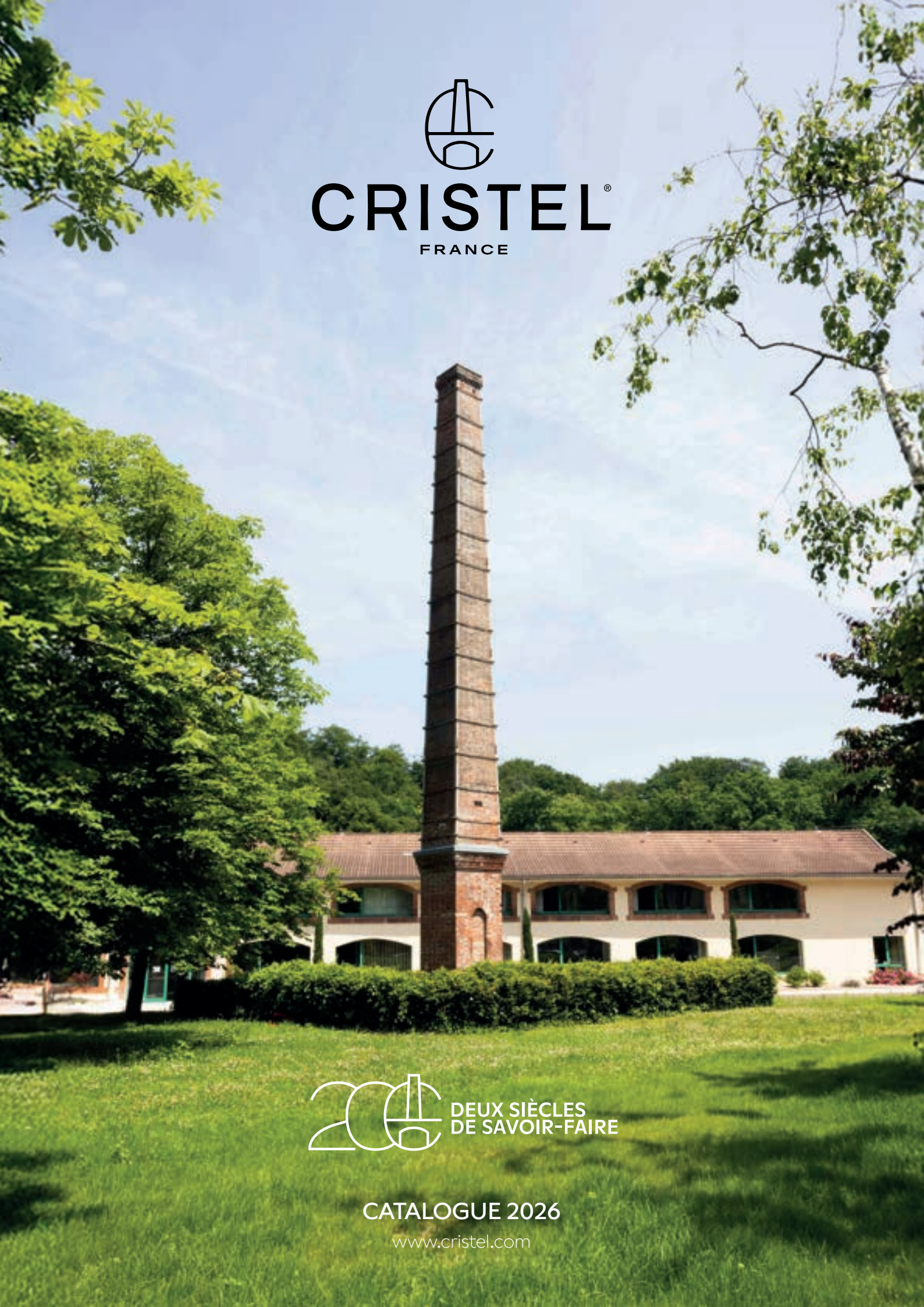




CRISTEL[®]
FRANCE



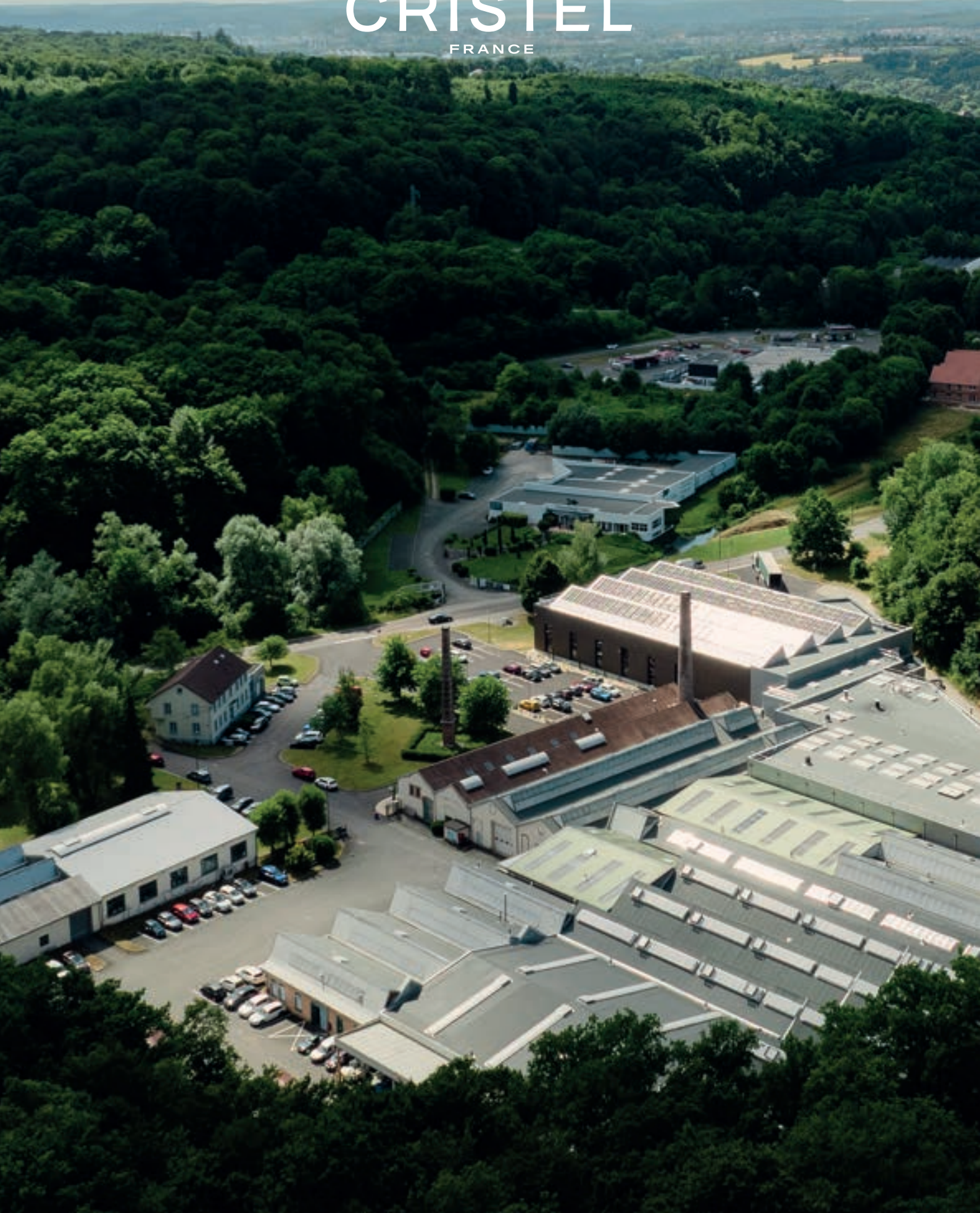
DEUX SIÈCLES
DE SAVOIR-FAIRE

CATALOGUE 2026

www.cristel.com



CRISTEL®
FRANCE





CRISTEL[®]

FRANCE

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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



« La Force d'y Croire, l'aventure CRISTEL »

par Bernadette DODANE

LDAC2

Ce livre est un témoignage vibrant de l'aventure CRISTEL, depuis son sauvetage courageux jusqu'à son ascension, nourris d'une profonde dimension humaine.

« Une histoire de confiance et d'obstination »

Erik Orsenna

« La Foi dans le devenir conjuguée à une Espérance démesurée »

Michel Bras

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

We are driven by a deep sense of commitment to our partners and customers.

All of our developments are in line with our environmental and social commitments, in accordance with our CSR policy.

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

CRISTEL - where performance meets design.

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



CRISTEL dans le monde

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

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

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

CRISTEL in the world

The success of CRISTEL widely spread across 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 Montreal to Shanghai, all the qualities of CRISTEL harmonize perfectly with all the tastes of the world.

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

Entreprise à mission

Nous transformons un disque d'inox en ustensile de cuisson performant et beau ! Nous en sommes très fiers.
Et si nous utilisions toute notre énergie pour aussi transformer notre monde ?

Dans notre entreprise, nous nous sentons tous responsables :

- De cette entreprise dans laquelle nous nous retrouvons quotidiennement pour créer des produits dont nous sommes fiers.
- De notre société pour que chacun puisse y trouver sa place.
- De notre monde pour préserver toute forme de vie pour le bonheur des générations à venir.

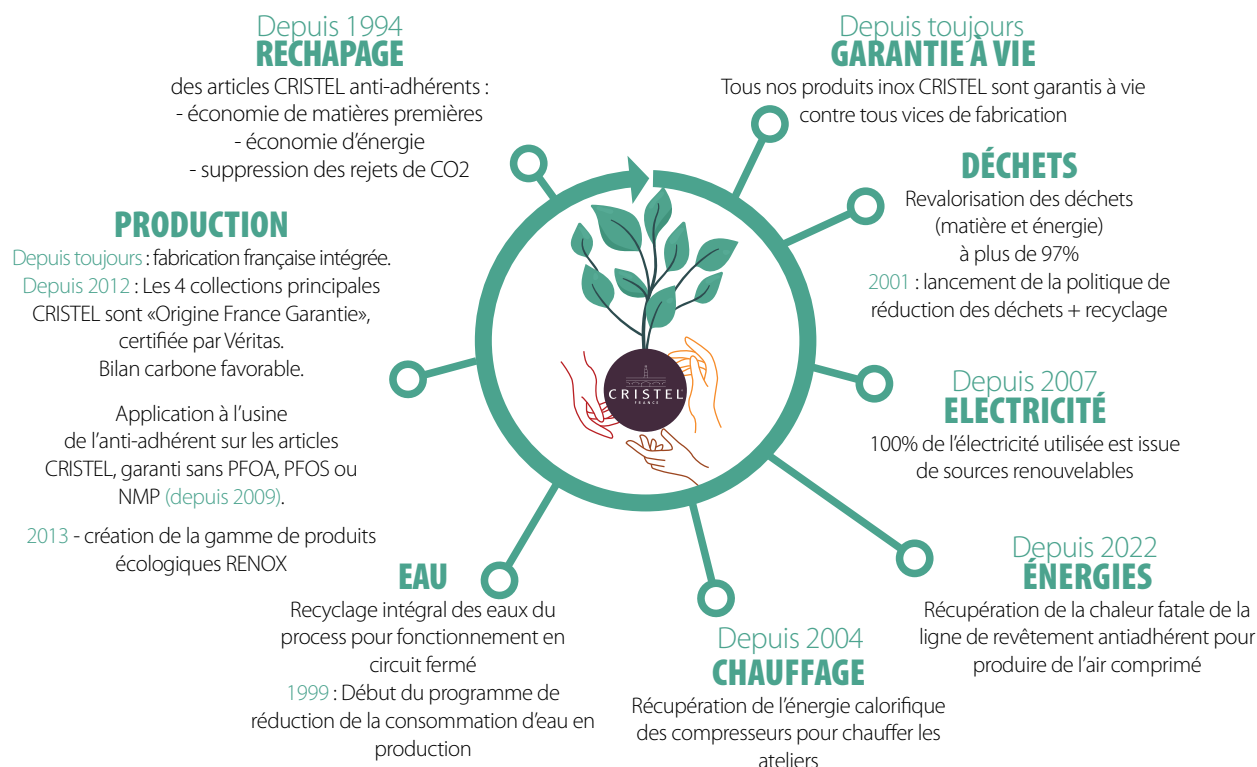
Trier les déchets est aussi important que signer un contrat. Économiser l'énergie, l'eau, est aussi vital que manger.

Pour que chacun puisse prendre part à cette prise de conscience, nous avons décidé d'inscrire dans nos statuts notre raison d'être et notre mission. Pour que notre performance économique soit alignée avec les valeurs profondes de CRISTEL et que nous puissions les partager avec toutes et tous et les transmettre à celles et ceux qui feront CRISTEL demain.

L'économie au service de l'homme, nous y croyons fort chez CRISTEL et nous avons le plaisir de le vivre tous les jours.

Tous les jours, **nous cuisinons ensemble un monde meilleur !**

Pour en savoir plus : www.cristel.com/fr/cristel-entreprise-a-mission



Compagny with a mission

We take a simple stainless steel disc and transform it into an effective, attractive cooking utensil! We are very proud of this.

What if we put all of our energies into transforming our world as well?

At our company, we all feel a sense of responsibility.

For this company, where we work together on a daily basis to create products we are proud of.

For the society we live in, so that everyone can find their place.

For our world, to preserve all life forms for the happiness of generations to come.

Sorting our waste is just as important as signing a deal. Saving energy and water is as vital as eating.

In order for everyone to play a role in this raising of consciousness, we have decided to add our mission and purpose in our statutes. In order for our economic performance to be won in accordance with CRISTEL's deeply held values and in order to share them with everyone and pass them on to the people who will be at CRISTEL in the future.

At CRISTEL, we strongly believe that the economy should serve people, and we enjoy the fruits of this belief every day.

Every day, **we cook up a better world!**

More information at: www.cristel.com/en/cristel-s-mission

La Garantie CRISTEL

CRISTEL Warranty



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

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

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

Cela exclut tout dommage causé par une mauvaise utilisation.

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

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisirs gourmands avec CRISTEL.

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

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

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

This excludes any damage caused by misuse.

Minor imperfections and slight color variations are considered normal.

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

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

We wish you many culinary delights with CRISTEL.



Label Entreprise du Patrimoine Vivant

La reconnaissance et le développement d'un Savoir-Faire authentique en France

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

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

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

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



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



BVCert. 6019453

Certification «Origine France Garantie»

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

«French Origin guaranteed» certification

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

CRISTEL, une histoire... / CRISTEL, a story...



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



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



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



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



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



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

Les avantages de l'amovible

Removable advantages



1. Rangement compact intégral

Compact storage

Un encombrement minimum dans les tiroirs : 7 casseroles dans seulement 14 cm de haut !
A minimum obstruction in the drawers: 7 saucepans for only 14 cm height.



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

Cook and Serve: from kitchen to table

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

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

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



3. Tous feux + induction / sécurité

All hobs + induction / Safety

Convient pour tous les modes de cuisson.

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

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



4. Passage au four

Stay Cool Handle and Get more on the Oven Rack

Passage au four avec ou sans couvercle.

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



5. Gain de place au lave-vaisselle

Efficient Use of Dishwasher Rack Space

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

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

Sommaire

Summary

Les collections d'articles culinaires à poignée fixe ou amovible

Removable or fixed handle cookware collections

| | | |
|---|-----------------------|---------|
| Collection Mutine / <i>Mutine collection</i> | → CLASSIC BASE (p14) | 16 > 29 |
| Collection Strate / <i>Strate collection</i> | → «L» BASE (p14) | 30 > 41 |
| Collection Casteline / <i>Casteline collection</i> | → MULTIPLY BASE (p14) | 42 > 51 |
| Collection 1826 / <i>1826 collection</i> | → CONIC BASE (p 55) | 52 > 57 |
| Collection Castel'Pro / <i>Castel'Pro collection</i> | → ULTRAPLY BASE (p14) | 58 > 65 |
| Collection Castel'Pro / <i>Castel'Pro collection</i> | → ULTRALU BASE (P 15) | 66 > 69 |
| Collection Cookway alu / <i>Aluminium collection</i> | → ULTRALU BASE (P 15) | 70 > 75 |

| | | |
|---|--|---------|
| Biome cuisson saine / <i>BIOME healthy cooking</i> | | 76 > 79 |
|---|--|---------|

Compléments

Complements

| | | |
|---|--|-----------|
| Autocuiseur Alto / <i>Alto pressure cooker</i> | | 80 |
| Compléments de cuisson / <i>Additional culinary items</i> | | 82 > 85 |
| Couteaux CRISTEL by Marttiini / <i>CRISTEL by Marttiini knives</i> | | 86 > 89 |
| Bouilloires / <i>Kettles</i> | | 90 > 95 |
| Théières / <i>Tea pots</i> | | 96 > 97 |
| Cafetières / <i>Coffea pots</i> | | 98 > 101 |
| Balances et sondes CRISTEL / <i>CRISTEL kitchen scales and thermometers</i> | | 102 > 103 |
| | | 104 > 105 |

Panoply / POC

Panoply / small kitchen tools

| | | |
|--|--|-----------|
| Panoply / <i>Panoply</i> | | 106 |
| POC, petits outils de cuisine / <i>Small kitchen tools</i> | | 108 > 109 |
| | | 110 > 122 |

Sélection CRISTEL

CRISTEL selection

| | | |
|--|--|-----------|
| Planches en tek TEAKHAUS | | 123 |
| Machines à pâtes IMPERIA / <i>IMPERIA pasta machines</i> | | 124 > 125 |
| Produits d'entretien RENOX | | 127 > 130 |
| | | 131 > 132 |

Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

Mutine
evolution



PLMA02N noir / black



PLMA02W blanc / white



PLMA02F framboise / raspberry



PLMA02T taupe



PLMA02G gris / grey



PLMA02B bleu / blue



PMA02N noir / black



PMA02W blanc / white



PMA02G gris / grey



PMA02F framboise / raspberry



PMA02B bleu / blue



PMA02T taupe

Cookway Two



PLCWTN noir / black



PCWTN noir / black

Strate



anse / side handle PLSX



poignée / handle PSX



Zénith 02

PERFECTLOCK SYSTEM®



anse / side handle **PLZ**



inox / stainless steel **PZ02**

Zénith 03

PERFECTLOCK SYSTEM®



anse / side handle **PLZ03**



poignée / handle **PZ03**



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

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



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



Casteline



anse inox
stainless steel side handle **PLCX**



poignée inox / stainless steel handle **PCX**



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

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

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



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

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



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



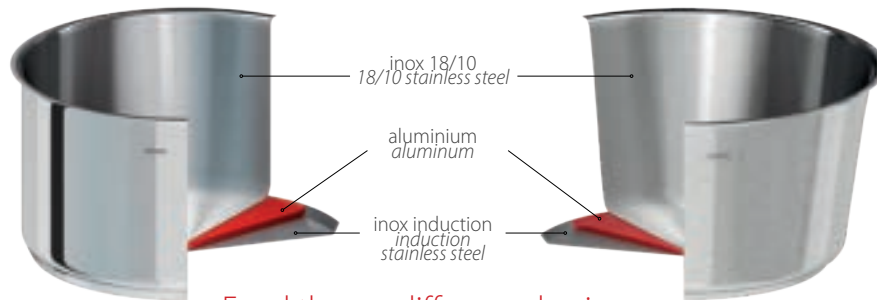
5 collections à poignée fixe ou amovible

5 collections with fixed or removable handle

1.

MUTINE

1826



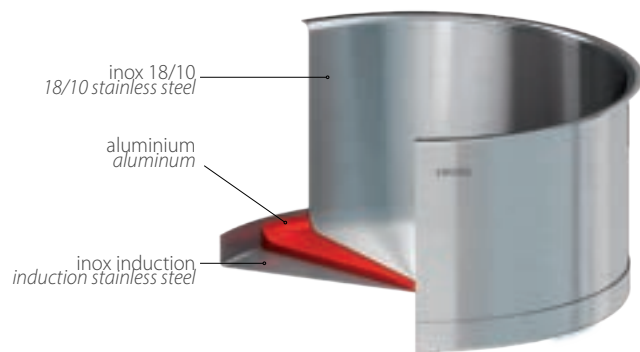
Fond thermodiffuseur classique
/ classic thermodiffusing base

pages 18 > 29

pages 52 > 57

2. STRATE

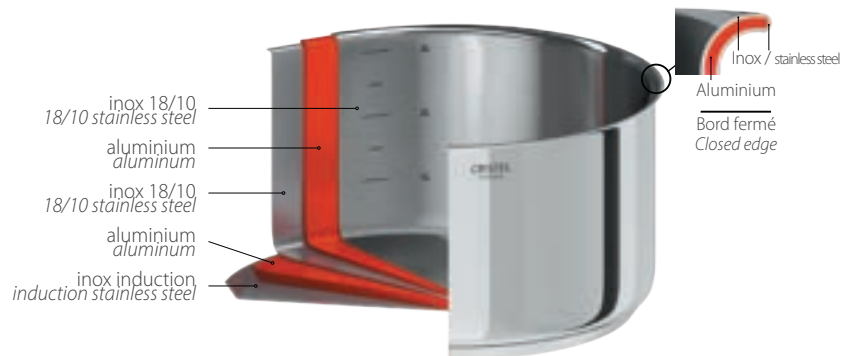
Fond thermodiffuseur «L» enveloppant
Envelopping and thermodiffusing «L» base



pages 30 > 41

3. CASTELINE

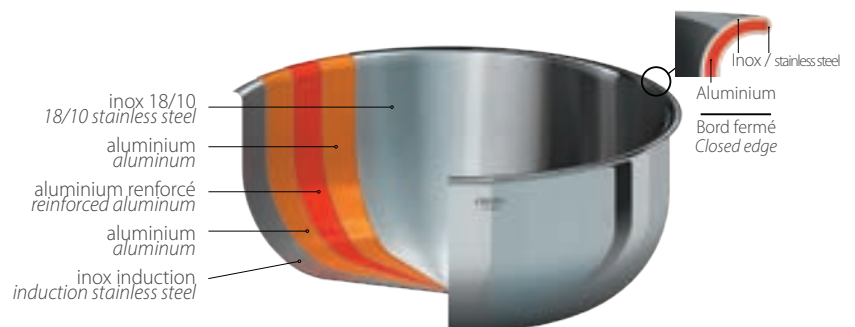
Fond thermodiffuseur Multiply
Multiply thermodiffusing base



pages 42 > 51

4. CASTEL'PRO

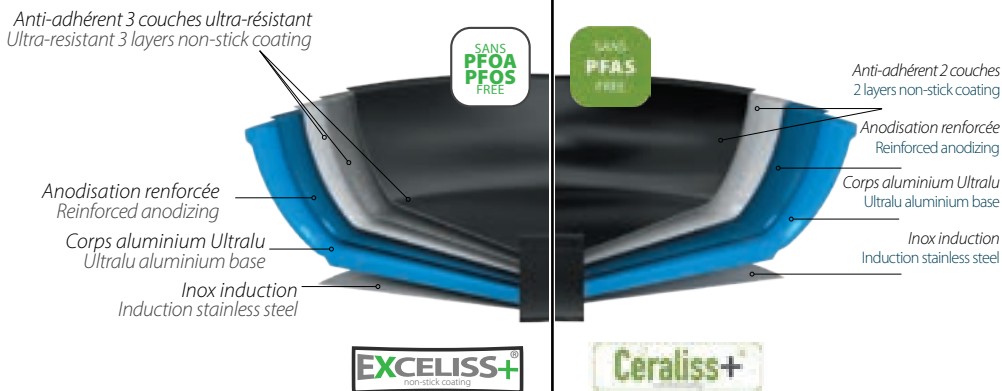
Corps thermodiffuseur Ultraply
Ultraply thermodiffusing base



14 pages 58 > 65

5. Corps ULTRALU

Fond thermodiffuseur Ultralu
Ultralu thermodiffusing base



pages 66 > 69

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

Inox

Stainless steel



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

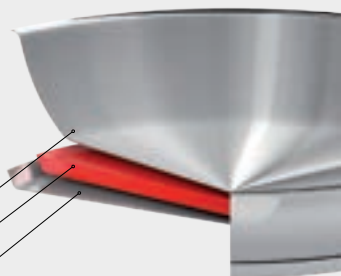
Cuisson : conseillée pour griller ou rôtir les viandes et la cuisson des légumes.

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

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

Fond thermo-diffuseur

inox 18/10
18/10 stainless steel
aluminium
aluminum
inox induction
induction stainless steel



Anti-adhérent

Non-stick coating reinforced



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

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

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

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

Fond thermo-diffuseur

inox 18/10
18/10 stainless steel
aluminium
aluminum
inox induction
induction stainless steel



Mutine

collection

Design Paul DODANE

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

Disponible en 6 couleurs !

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

6 colors available !



Mutine video

 fabriqué en France



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert. 6019453



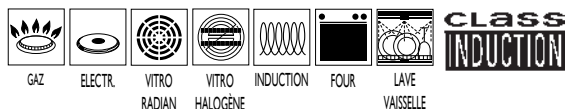
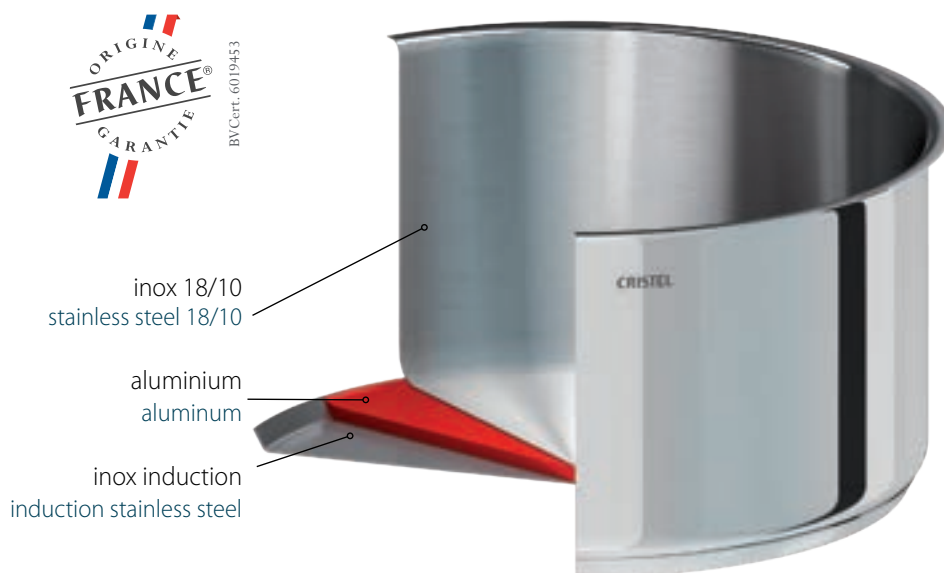
ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BV Cert. 6019453



Mutine

collection



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

Classique / Classic base

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

Poignées et anses : **6 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 6 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



Casserole inox / *Saucepan*

C14M2N ø 14 H 7 L 1

C16M2N ø 16 H 8 L 1,6

C18M2N ø 18 H 8,5 L 2,1

C20M2N ø 20 H 9,5 L 2,9



Série de 3 casseroles / *Set of 3 saucepans*

S3CM2N ø 16 à ø 20

Série de 4 casseroles / *Set of 4 saucepans*

S4CM2N ø 14 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

F28M ø 28 H 16 L 9



Faitout ovale avec couvercle / *Stewpan with lid*

FOV30M 30 x 22 H 11,5 L 5,8



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

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

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
F28Q ø 28 H 16 L 9

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

Élément cuit-vapeur ovale
Oval steamer

- ECVOV30Q** 30x22 H 8 L 4

Faitout ovale avec grille
Oval stewpot with grid

- FOV30QSK** 30x22 H 11,5 L 5,8



MUTINE
evolution
poignées / *handles*



MUTINE
evolution
anses / *side handles*



Mutine

collection / POIGNÉE FIXE
fixed handle



Poêle inox / *Stainless steel frying pan*

P20M2N ø 20 H 3

P24M2N ø 24 H 3,5

P28M2N ø 28 H 3,5



Poêle anti-adhérente Exceliss+

Non stick frying pan

P20M2NE ø 20 H 3

P24M2NE ø 24 H 3,5

P28M2NE ø 28 H 3,5

Produits rechapables !



Set de 3 protections de poêles

Set of 3 pans protector

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



Crêpière anti-adhérente Exceliss+

Non stick crepe pan

CR26M2NE ø 26

CR30M2NE ø 30

** Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Produits rechapables !

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 |



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

Produits rechapables !



**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 |

Produits rechapables !



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

Crêpière anti-adhérente Exceliss+ Non stick crepe pan

| | |
|---------------|------|
| CR26QE | ø 26 |
| CR30QE | ø 30 |

Produits rechapables !



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

Crêpière tout inox All stainless steel crepe pan

| | | |
|--------------|------|------------|
| CR26Q | ø 26 | NEW |
|--------------|------|------------|



MUTINE evolution poignées / handles



MUTINE evolution anses / side handles





Sauteuse inox avec couvercle en verre
Sauté pan with glass lid

S24M2N ø 24 H 7,5 L 3,3

S26M2N ø 26 H 8 L 4,2



Cuit pâtes / *Pasta insert*

ECP22M ø 22 H 19,5 L 6,5

Ensemble cuit pâtes / *Pasta set*

CP22M ø 22 H 24 L 6,5



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Élément cuit-vapeur / *Steamer*

ECVOV30S ovale / oval 30 x 22 H 8 L 4

** Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Sauteuse inox / Sauté pan

| | | | |
|-------------|------|-------|-------|
| S20Q | ∅ 20 | H 6,5 | L 2 |
| S22Q | ∅ 22 | H 7 | L 2,6 |
| S24Q | ∅ 24 | H 7,5 | L 3,3 |
| S26Q | ∅ 26 | H 8 | L 4,2 |
| S28Q | ∅ 28 | H 8,5 | L 5,2 |
| S32Q | ∅ 32 | H 9 | L 7,6 |



Sauteuse anti-adhérente Exceliss+ Non stick sauté pan

| | | | |
|--------------|------|-------|-------|
| S22QE | ∅ 22 | H 7 | L 2,6 |
| S24QE | ∅ 24 | H 7,5 | L 3,3 |
| S26QE | ∅ 26 | H 8 | L 4,2 |
| S28QE | ∅ 28 | H 9,5 | L 5,2 |



Produits rechapables !

**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

MUTINE evolution poignées / handles



Cuit pâtes / Pasta insert

| | | | |
|---------------|------|--------|-------|
| ECP22Q | ∅ 22 | H 19,5 | L 6,5 |
|---------------|------|--------|-------|



MUTINE evolution anses / side handles



Cuit-vapeur universel / Universal steamer

| | |
|---------------|--|
| CVU20Q | ∅ 20 adaptable sur casseroles ∅ 16-18-20 fits saucepans of ∅ 16-18-20 |
| CVU24Q | ∅ 24 adaptable sur casseroles ∅ 20-22-24 fits saucepans of ∅ 20-22-24 |



Élément cuit-vapeur / Steamer

| | | | |
|-----------------|----------------------|-------|-------|
| ECVOV30Q | ovale / oval 30 x 22 | H 8 | L 4 |
| ECV20Q | ∅ 20 | H 9,5 | L 2,6 |
| ECV24Q | ∅ 24 | H 11 | L 4,9 |



Bain-marie

| | | | |
|---------------|------|--------|-------|
| EBM20Q | ∅ 20 | H 10,5 | L 2,7 |
|---------------|------|--------|-------|



Mutine
collection

/ POIGNÉE **FIXE**
fixed handle



Passoire égouttoir / *Colander*

PAS24 inox / *stainless steel* - ø 24 cm



Bol mélangeur base antidérapante
/ *Anti-slip base mixing bowl*

BOL20 ø 20

BOL24 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

Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

collection / removable handle

Passoire sur pieds amovible
Removable colander

PAS24Q ø 24



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




BOL20Q ø 20




BOL24Q ø 24



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



-  **SPPLMA2N** noir / black
-  **SPPLMA2W** blanc / white
-  **SPPLMA2G** gris / grey

-  **SPPLMA2F** framboise / raspberry
-  **SPPLMA2B** encre bleue / blue ink
-  **SPPLMA2T** taupe



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 |
| KOV35P | ovale / oval 35 x 27 |

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

S3KP ø 16 à ø 20

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

S4KP ø 14 à ø 20



Couvercle Graphite / *Graphite lid*

| | |
|-------------|------|
| K14G | ø 14 |
| K16G | ø 16 |
| K18G | ø 18 |
| K20G | ø 20 |
| K22G | ø 22 |
| K24G | ø 24 |
| K26G | ø 26 |
| K28G | ø 28 |

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 couvercles
sold with 2 hooks, without lids

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

SUPKFSC vendu sans crochets, sans couvercles
sold without hooks and lids

Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

Tous les modèles de poignées et anses sont compatibles avec toutes les collections.
All models of handles and side handles are compatible with all collections.

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

Mutine *évolution*



PLMA02W blanc / white



PLMA02F framboise / raspberry



PLMA02T taupe



PLMA02N noir / black



PLMA02G gris / grey



PLMA02B bleu / blue



PMA02N noir / black



PMA02W blanc / white



PMA02G gris / grey



PMA02F framboise / raspberry



PMA02B bleu / blue



PMA02T taupe

Strate

collection


Design Paul DODANE

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

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



Strate video

 fabriqué en France





ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert. 6019453

Strate
Collection





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

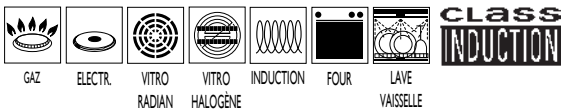
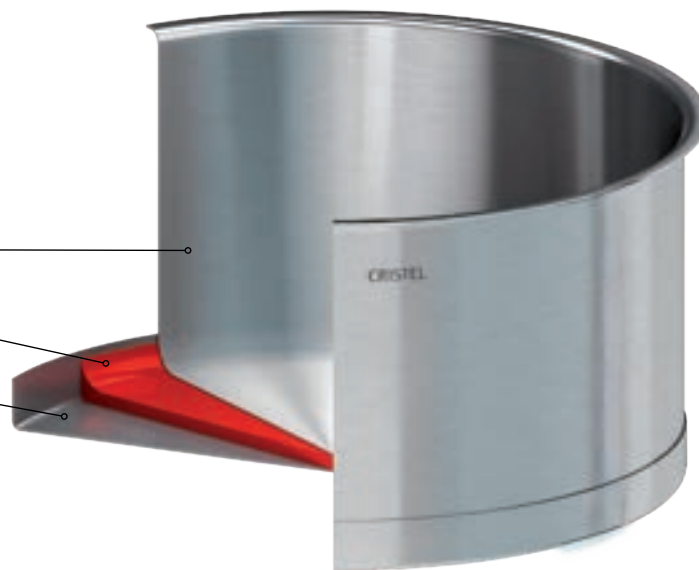
The folding handle allows the storage of the covers between two pans.



inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



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

« L » enveloppant / Envelopping “L” base

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

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

Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur large et enveloppant :

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

Wide and efficient pouring edge.
Solid brushed stainless steel.

Large and envelopping thermodiffuser base and triple thick accumulator:

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

Strate / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Casserole / *Saucepan*

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



Série de 3 casseroles / *Set of 3 saucepans*

S3CSF ø 16 à 20

Série de 4 casseroles / *Set of 4 saucepans*

S4CSF ø 14 à 20



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

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



Marmite avec couvercle plat en verre
Stockpot with flat glass lid

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

Strate / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Casserole / Saucepan

C12QL ø 12 H 6 L 0,6

C14QL ø 14 H 7 L 1

C16QL ø 16 H 8 L 1,6

C18QL ø 18 H 8,5 L 2,1

C20QL ø 20 H 9,5 L 2,9



Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

S3CQL sans poignée de ø 16 à ø 20



Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

S4CQL sans poignée de ø 14 à ø 20

Faitout / Stewpan

F22QL ø 22 H 10,5 L 3,9

F24QL ø 24 H 11,5 L 5,1



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 |



Poêle anti-adhérente Exceliss+
Non stick frying pan

| | | |
|---------------|------|-------|
| P20SFE | ø 20 | H 2,5 |
| P24SFE | ø 24 | H 3,1 |
| P28SFE | ø 28 | H 3,5 |

**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+** ** 

Produits rechargeables !



Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

| | |
|-------------|---|
| E3PP | Pour poêles ø 20 à 32 cm <i>For Fryingpans ø 20 to 32 cm</i> |
|-------------|---|



Élément cuit-pâtes
Pasta insert

| | |
|----------------|------|
| ECP22SF | ø 22 |
|----------------|------|

Strate / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Poêle inox / *Fryingpan*

- P20QL** ø 20 H 2,5
- 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
- P24QLE** ø 24 H 3,5
- P26QLE** ø 26 H 3,5
- P28QLE** ø 28 H 3,5
- P30QLE** ø 30 H 3,8

Produits rechapables !



**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



Sauteuse anti-adhérente Exceliss+ /
Non stick sauté pan

- S24QLE** ø 24 H 7,8 L 3,3

Produits rechapables !



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Élément cuit pâtes
Pasta insert

- ECP22QL** ø 22 H 19,5 L 6,5



ZÉNITH
Poignée / handle
PZ02



ZÉNITH
anses /
side handles
PLZ



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

** Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Strate / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



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

CP22SF ø 22



Cuit vapeur Universel
Universal steamer

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

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



Couvercle anti-projection
Splatter screen

TCAKP petit modèle ø 28
TCAKG grand modèle ø 33

Voir également...



Confiturière, Grande Tablée - voir page 89

Preserving Pan - see page 89

Strate / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

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

BOL20Q ø 20

BOL24Q ø 24



Bol mélangeur base antidérapante
/ Anti-slip base mixing bowl

BOL20 ø 20

BOL24 ø 24



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



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

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*



Support de couvercles plats fil
Lids holder

Livré sans couvercle ni poignée
Sold without lid or handle

SUPPKS ø 14 à ø 28



Support de couvercles et casseroles
Lids and saucepans support

Sur barre Panoply / On Panoply bar

TCSK profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm

Mural / On wall

SUPMKT profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm



Couvercle plat en verre / *Flat glass lid*

K14SF ø 14

K16SF ø 16

K18SF ø 18

K20SF ø 20

K22SF ø 22

K24SF ø 24

K26SF ø 26

K28SF ø 28



Série de 3 couvercles plats en verre
Set of 3 flat glass lids

S3KSF ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles en verre plat
Set of 4 flat glass lids

S4KSF ø 14 à ø 20

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

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

*Tous les modèles de poignées et anses sont compatibles avec toutes les collections.
All models of handles and side handles are compatible with all collections.*



STRATE
anses /
side handles

PSX



STRATE
anses /
side handles

PLSX



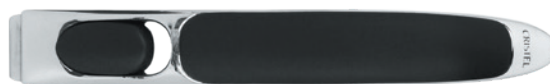
ZÉNITH 2
PERFECTLOCK SYSTEM®
Poignée / handle

PZ02



ZÉNITH 2
anses /
side handles

PLZ



ZÉNITH 3
PERFECTLOCK SYSTEM®
Poignée / handle

PZ03



poignée bois de hêtre /
beech wood handle

PZ03BH



poignée bois de noyer /
walnut wood handle

PZ03BN



poignée bois d'olivier /
olive wood handle

PZ03BO



ZÉNITH 3
anses /
side handles

PLZ03

Casteline

collection

Design Paul DODANE

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

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



Casteline video

 fabriqué en France



reddot award 2018
winner



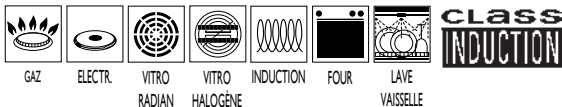
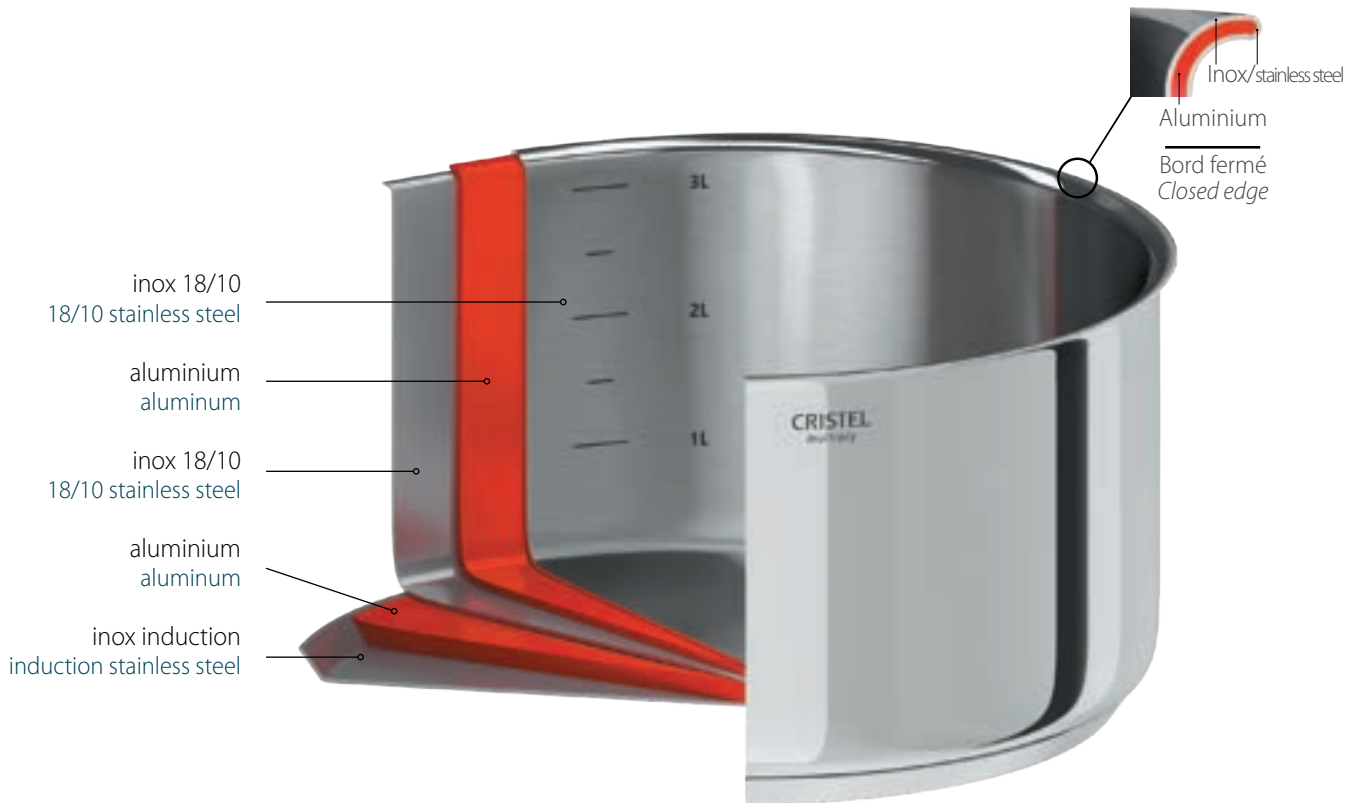


ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BV Cert. 6019453

Casteline
Collection





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

Multiply / Multiply body

Grâce à sa structure multicouche, Casteline permet la meilleure accumulation de température et sa répartition la plus douce.
Thanks to its multi-layer structure, Casteline allows the best temperature accumulation and its softest distribution.

Bord verseur large et efficace.

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

Fond thermodiffuseur et accumulateur de 5 épaisseurs :

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

Wide and efficient pouring edge.

Triple-sandwich stainless steel/aluminium/stainless steel.

5-ply thermodiffuser base and thick accumulator:

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

Casteline / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle



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

C14QMP ø 14 H 7,5 L 1,1

C16QMP ø 16 H 8,5 L 1,7

C18QMP ø 18 H 9,5 L 2,4

C20QMP ø 20 H 10,5 L 3,2



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

S3CQMP ø 16 à 20

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

S4CQMP ø 14 à 20



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

F22QMP ø 22 H 11,5 L 4,3

F24QMP ø 24 H 12,5 L 5,6

F26QMP ø 26 H 13,5 L 7,1



Marmite / Stockpot

Fond classique / classic base (p.14)

M20Q ø 20 H 17 L 5,3

M22Q ø 22 H 19 L 7,2

M24Q ø 24 H 21 L 9,4

Élément cuit-pâte / Pasta insert

ECP22Q ø 22 H 19,5 L 6,5

CASTELINE BOIS

Poignée / handle



PCXBH
hêtre/beech



PCXBN
noyer/walnut



PCXBO
olivier/olive

CASTELINE

anses / side handles



PLCXBH
hêtre/beech



PLCXBN
noyer/walnut



PLCXBO
olivier/olive

Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Casteline / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

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

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



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

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Produits rechapables !

Gril carré (3-ply)
3-ply square Grill

GRC30QMP 30 x 30 cm



Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

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



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

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



CASTELINE
Poignée / handle



PCX
Inox
Stainless steel

CASTELINE
anses /
side handles



PLCX
Inox
Stainless steel



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Casteline
Collection

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Casteline / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

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

S26QMPE ø 26 H 8,5 L 4,5

Produits rechapables !



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

WOKT30Q ø 30 H 9,5 L 5,1



Grille pour wok / Grid for wok

GRW28



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

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

WOKT28QE ø 28 H 8,5 L 3,9

Produits rechapables !



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 30 x 22

KOV35P ovale 35 x 22

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

S3KP ø 16 à ø 20

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

S4KP ø 14 à ø 20

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

CASTELINE BOIS

Poignée / handle



PCXBH
hêtre/beech



PCXBN
noyer/walnut



PCXBO
olivier/olive

CASTELINE

anses / side handles



PLCXBH
hêtre/beech



PLCXBN
noyer/walnut



PLCXBO
olivier/olive

Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

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



CASTELINE INOX
stainless steel handle
PCX



CASTELINE BOIS DE HÊTRE
beech wood handle
PCXBH



CASTELINE BOIS DE NOYER
walnut wood handle
PCXBN



CASTELINE BOIS D'OLIVIER
olive wood handle
PCXBO



CASTELINE INOX
stainless steel side handles
PLCX



CASTELINE BOIS DE HÊTRE
beech wood side handles
PLCXBH



CASTELINE BOIS DE NOYER
walnut wood side handles
PLCXBN



CASTELINE BOIS D'OLIVIER
olive wood side handles
PLCXBO

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

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

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

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

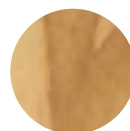


CASTELINE BOIS
coffret 1 poignée et 2 anses /
set of 1 handle and 2 side handles

Hêtre / Beech - SPPLCXBH



Noyer / Walnut - SPPLCXBN



Olivier / olive - SPPLCXBO



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

SPPLCX

Également avec cette collection *Also with this collection*

Élément cuit-vapeur / *Steamer*

ECV20Q ø 20 H 9,5 L 2,6

ECV24Q ø 24 H 11 L 4,9



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Bain-marie

EBM20Q ø 20 H 10,5 L 2,7



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

BIOME cuisson saine - voir page 76

BIOME healthy cooking - see page 76



1826

collection

Design Paul DODANE

Inspirée du passé.
Ancrée dans la modernité.

Inspired by the past .
Anchored in modernity.



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert. 6019453

1826
Collection





ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert. 6019453



1826 collection

Bouton **tout inox**
All stainless steel button

Verre résistant à la chaleur
passe au four jusqu'à 220°C

Heat-resistant glass lid
oven safe to 220°C

Poignée de finition brillante,
solidement rivetée et athermique

Securely riveted shiny solid stainless
steel **athermic** handle

Fond thermodiffuseur **épais** pour une
répartition **homogène** de la chaleur

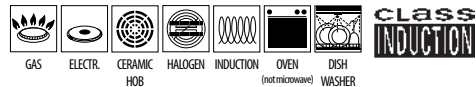
Thermodyffusing + **thick** induction base
offers **even temperature** distribution

Parfait empilage pour un **rangement compact**

Perfect stackability for **compact storage**

Corps conique en **inox 18/10 brossé**
Passé au four

Conical body in **solid brushed 18/10 stainless steel**
Oven safe



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



1826
Collection

Corps conique / Conic base

C'est dans notre usine, construite en 1826 à Fesches-le-Châtel dans le Doubs, qu'est sortie la première casserole emboutie au monde. Deux siècles plus tard, CRISTEL décide de travailler à partir de ce produit historique pour créer sa nouvelle collection, justement baptisée 1826, en lui apportant toutes les qualités et performances développées par les hommes et les femmes qui ont oeuvré au cours du temps.

Our factory, built in 1826 at Fesches-le-Châtel in the Doubs region of France, produced the world's first deep-drawn saucepan. Two centuries later, CRISTEL decided to build on this historic product to create its new collection, aptly named 1826, bringing to it all the qualities and performance developed by the men and women who worked on it over the years.

Bord verseur large et efficace.
Corps inox 18-10

Wide and efficient pouring edge.
18-10 stainless steel cookware

Fond thermo-diffuseur inox-aluminium-inox :

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

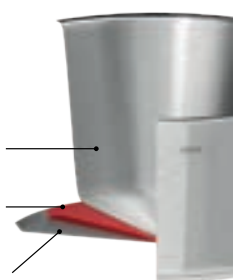
Thermo-diffusing base :

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

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



1826 / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle



Casseroles (sans couvercle)
Saucepan (without lid)

| | | | |
|--------------|------|-------|-------|
| C16MV | ø 16 | H 8 | L 1,3 |
| C18MV | ø 18 | H 8,5 | L 1,8 |
| C20MV | ø 20 | H 9,5 | L 2,6 |

Série de 3 casseroles (sans couvercle)
3 saucepans set (without lid)

S3CMV



Faitouts avec couvercle en verre
Stewpot with glass lid

| | | | |
|--------------|------|-------|-------|
| F16MV | ø 16 | H 8 | L 1,3 |
| F18MV | ø 18 | H 8,5 | L 1,8 |
| F20MV | ø 20 | H 9,5 | L 2,6 |
| F24MV | ø 24 | H 12 | L 4,3 |



Faitouts avec couvercle inox
Stewpot with stainless steel lid

| | | | |
|-----------------|------|-------|-------|
| F16MVKCP | ø 16 | H 8 | L 1,3 |
| F18MVKCP | ø 18 | H 8,5 | L 1,8 |
| F20MVKCP | ø 20 | H 9,5 | L 2,6 |
| F24MVKCP | ø 24 | H 12 | L 4,3 |



Ensemble vapeur
Steamer set

| | |
|------------------|------|
| FECVV20MV | ø 20 |
| FECVV24MV | ø 24 |



Poêles tout inox
All stainless steel fryingpan

| | | |
|--------------|------|-------|
| P20MV | ø 20 | H 3 |
| P24MV | ø 24 | H 3,5 |
| P26MV | ø 26 | H 3,5 |
| P28MV | ø 28 | H 3,5 |
| P30MV | ø 30 | H 3,8 |

1826 / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle



Poêles antiadhésives Exceliss+
Exceliss+ non-stick coated fryingpan

| | | |
|---------------|------|-------|
| P20MVE | ø 20 | H 3 |
| P24MVE | ø 24 | H 3,5 |
| P26MVE | ø 26 | H 3,5 |
| P28MVE | ø 28 | H 3,5 |
| P30MVE | ø 30 | H 3,8 |

Produits rechapables !



Couvercles en verre

Glass lids

| | |
|--------------|------|
| K16MV | ø 16 |
| K18MV | ø 18 |
| K20MV | ø 20 |
| K22MV | ø 22 |
| K24MV | ø 24 |
| K26MV | ø 26 |
| K28MV | ø 28 |
| K30MV | ø 30 |

1826
Collection



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV Cert. 6019453

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.



Castel'pro video



label 2018



BVCert. 6019453

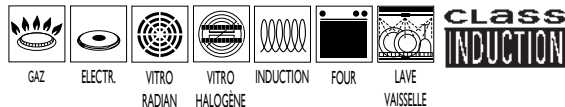
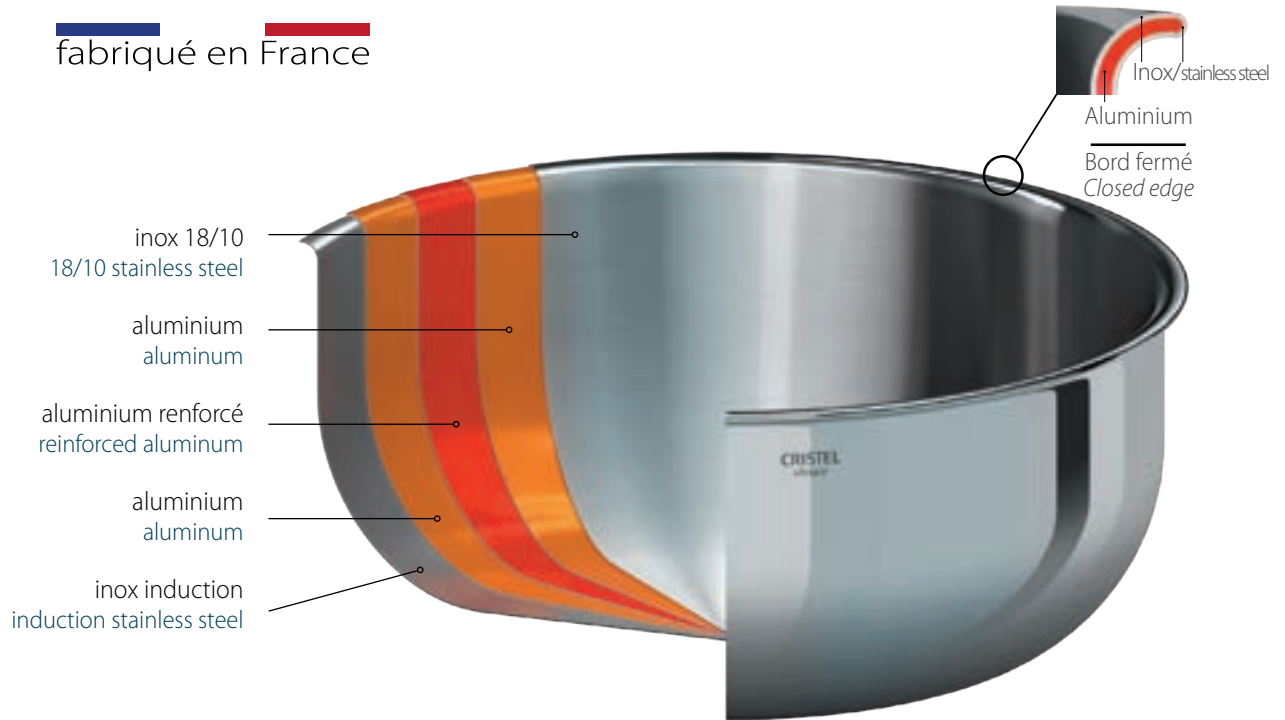
Castel'Pro
Collection

Castel'pro collection Ultraply



label 2018

fabriqué en France



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

Ultraply / Ultraply body

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

Corps Ultraply - résistance et légèreté

Ligne galbée - entretien facile - facilite le montage des sauces

Tous feux + induction - montée et descente rapide en température

Rivets inox haute résistance

Graduations intérieures

Bord verseur : aucun risque d'oxydation + hygiène garantie

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

Anse du couvercle ergonomique - préhension facile, anse vissée.

Ultraply construction- strength and precise cooking

Rounded shape - Facilitates mixing and making sauces + easy maintenance

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

Interior measurement graduations - For finite control of ingredients

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

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

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Casserole (5 ply) intérieur gradué (sauf minis)

Graduated saucepan (5 ply) (except minis)

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



Faitout (5 ply) intérieur gradué (sauf minis) + couvercle plat inox

Graduated stewpot (5-ply) (except minis) with stainless steel lid

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



Faitout (5 ply) intérieur gradué (sauf minis)

+ couvercle bombé en verre

Graduated stewpot (5-ply) (except minis) + glass lid

| | | | | |
|----------------|------|--------|-------|--|
| F16VCPF | ø 16 | H 7,2 | L 1,4 | |
| F18VCPF | ø 18 | H 8,1 | L 1,9 | |
| F20VCPF | ø 20 | H 9 | L 2,7 | |
| F24VCPF | ø 24 | H 10,8 | L 4,6 | |
| F28VCPF | ø 28 | H 12,6 | L 7,2 | |



Marmite **classique*** avec couvercle plat tout inox

Stockpot with stainless steel lid

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

| | | | | |
|---------------|------|------|--------|--|
| M24CPF | ø 24 | H 21 | L 9,4 | |
| M26CPF | ø 26 | H 24 | L 12,7 | |

* Trilaminé + fond capsulé / 3-ply + capsule bottom



Poêle sautoir (5 ply) intérieur gradué (sauf minis)

Stainless steel Frying pan (5 ply) (except minis)

| | | | | |
|----------------|------|-------|-------|---------------------|
| PS9CPF | ø 9 | H 2,7 | L 0,2 | MINI (3-ply) |
| PS10CPF | ø 10 | H 3 | L 0,2 | MINI (3-ply) |
| PS12CPF | ø 12 | H 3,3 | L 0,3 | MINI (3-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 | |

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



NEW Plat sautoir deux anses Ultraply

Ultraply two side handles Fryingpan

PLS16CPF ø 16 H 4,1 L 0,7

PLS20CPF ø 20 H 5,1 L 1,3

PLS22CPF ø 22 H 5,6 L 1,8

PLS24CPF ø 24 H 6,1 L 2,3

PLS28CPF ø 28 H 7,1 L 3,7



NEW Plat sautoir deux anses Ultraply + couvercle

Ultraply two side handles Fryingpan + lid

PLS24CPFVK ø 24 H 6,1 L 2,3

PLS28CPFVK ø 28 H 7,1 L 3,7



NEW Poêle tout inox Ultraply

Ultraply stainless steel frying pan

P20CPF ø 20 H 3,5 L 1

P24CPF ø 24 H 4 L 1,5

P26CPF ø 26 H 4 L 1,8

P28CPF ø 28 H 4 L 2,1

P30CPF ø 30 H 5 L 3,3



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**

Poêle anti-adhérente Exceliss+ Multiply*

Non stick frying pan (Multiply)*

P20CPFTE ø 20 H 3,5 L 1

P24CPFTE ø 24 H 4 L 1,5

P26CPFTE ø 26 H 4 L 1,8

P28CPFTE ø 28 H 4 L 2,1

P32CPFTE ø 32 H 5 L 3,3

Produits rechargeables!

* Trilaminé + fond capsulé / 3-ply + capsule bottom



Poêle tout inox Multiply*

Stainless steel frying pan (Multiply)*

P20CPFT ø 20 H 3,5 L 1

P24CPFT ø 24 H 4 L 1,5

P26CPFT ø 26 H 4 L 1,8

P28CPFT ø 28 H 4 L 2,1

P32CPFT ø 32 H 5 L 3,3

* Trilaminé + fond capsulé / 3-ply + capsule bottom



Gril carré (3-ply)

3-ply square Grill

GRC30CPFSK 30 x 30 cm

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Wok tout inox (3-ply) / 3-ply stainless steel wok

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



NEW Wok 2 anses tout inox (3-ply) /
 2-side handles stainless steel wok (3-ply)

W2A24CPFSK ø 24 H 8,1 L 2,7
W2A28CPFSK ø 28 H 9 L 3,9
W2A32CPFSK ø 32 H 10,7 L 6,4
W2A34CPFSK ø 34 H 9,9 L 7,4
W2A38CPFSK ø 38 H 10,2 L 8,2

NEW Wok 2 anses tout inox (3-ply) + couvercle en verre
 2-side handles stainless steel wok (3-ply) + glass lid

W2A28CPFKV ø 28 H 9 L 3,9



NEW Sauteuse tout inox (3-ply)
 3-ply stainless steel sautépan

S24CPF ø 24 H 8 L 3,6
S28CPF ø 28 H 9 L 5,5



NEW Sauteuse tout inox (3-ply) + couvercle en verre
 3-ply stainless steel sautépan + glass lid

S24CPFV ø 24 H 8 L 3,6
S28CPFV ø 28 H 9 L 5,5



Couvercle en verre / Glass lid

K14VCPF ø 14 **K26VCPF** ø 26
K16VCPF ø 16 **K28VCPF** ø 28
K18VCPF ø 18 **K30VCPF** ø 30
K20VCPF ø 20 **K32VCPF** ø 32
K22VCPF ø 22 **K34VCPF** ø 34
K24VCPF ø 24 **K38VCPF** ø 38

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



Couvercle en inox / Stainless steel lid

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

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



Les minis

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

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Mini casserole (3 ply)

Mini saucepan (3 ply)

C9CPF ø 9 H 5 L 0,3

C10CPF ø 10 H 5,5 L 0,4

C12CPF ø 12 H 6 L 0,7



Mini faitout avec couvercle plat tout inox (3 ply)

Mini stew pan with stainless steel lid (3 ply)

F9CPF ø 9 H 5 L 0,3

F10CPF ø 10 H 5,5 L 0,4

F12CPF ø 12 H 6 L 0,7

Set « Tête à tête » de 2 mini-faitouts avec couvercle
« Tête à tête » 2 mini stew pans set with lid

ST2F10CPF* ø 10 (voir photo en bas de page / see picture below)

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Mini poêle sautoir (3 ply)

Mini stainless steel frying pan (3 ply)

PS9CPF ø 9 H 2,7 L 0,2

PS10CPF ø 10 H 3 L 0,2

PS12CPF ø 12 H 3,3 L 0,3



Mini couvercle inox

Mini stainless steel lid

K9CPF ø 9

K10CPF ø 10

K12CPF ø 12



Mini plat à four (3 ply)

Mini roaster (3-ply)

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



Castel'pro Ultralu collection

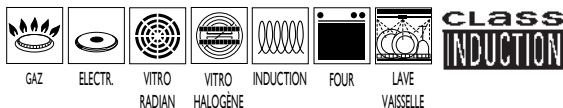


Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu
Ultralu aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel



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

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

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

Bord verseur large et efficace.

Wide and efficient pouring edge.

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

Non-stick coated aluminium construction:

- 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)

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

Casserole anti-adhérente Exceliss+ Ultralu + couvercle
Ultralu non stick saucepan

| | | | |
|-------------------|------|-------|-------|
| C16CPFAEKV | ø 16 | H 8 | L 1,5 |
| C18CPFAEKV | ø 18 | H 9,5 | L 2,2 |
| C20CPFAEKV | ø 20 | H 11 | L 3,1 |

Série de 3 casseroles sans couvercle
Set of 3 saucepans without lid

S3CCPFAE ø 16 à 20 cm



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

Faitout anti-adhérent Exceliss+ Ultralu + couvercle
Ultralu non stick stewpot

F24CPFAEKV ø 24 H 11,8 L 5,1



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

Gril anti-adhérent Exceliss+ Ultralu
Ultralu non stick grill

GRC28CPFAE 28 x 28 H 3,6



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

| | | |
|------------------|------|-------|
| CR24CPFAE | ø 24 | H 1,3 |
| CR28CPFAE | ø 28 | H 1,2 |



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

S28CPFAE ø 28 H 7



Sauteuse deux anses anti-adhérente
Exceliss+ Ultralu

| | | |
|-------------------|------|-----|
| S2A24CPFAE | ø 24 | H 6 |
| S2A28CPFAE | ø 28 | H 7 |



Couvercle en verre / Glass lid

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

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

Couvercle en inox / Stainless steel lid

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

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

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Castel'pro Ultralu collection

Ceraliss+
non-stick coating

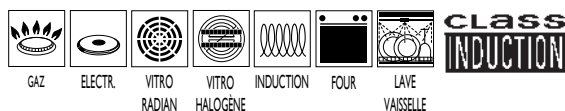
SANS
PFAS
FREE

Anti-adhérent 2 couches
2 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu
Ultralu aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel



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

Aluminium Ultralu anti-adhérent Ceraliss+ Ultralu aluminium body with Ceraliss+ 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.

Wide and efficient pouring edge.

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

Non-stick coated aluminium construction:

- 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)

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



ANTI-ADHÉRENT
CERALISS+  **

NEW Poêle anti-adhérente Ceraliss+ Ultralu

Ultralu non stick frying pan

P20CPFAC ø 20 H 3,8

P24CPFAC ø 24 H 4,2

P26CPFAC ø 26 H 4,2

P28CPFAC ø 28 H 4,3

P30CPFAC ø 30 H 4,5

P32CPFAC ø 32 H 5,7



ANTI-ADHÉRENT
CERALISS+  **

NEW Crêpière anti-adhérente Ceraliss+ Ultralu

Ultralu non stick crepe pan

CR24CPFAC ø 24 H 1,3

CR28CPFAC ø 28 H 1,2



ANTI-ADHÉRENT
CERALISS+  **

NEW Sauteuse anti-adhérente Ceraliss+ Ultralu

Ultralu non stick sauté pan

S28CPFAC ø 28 H 7



ANTI-ADHÉRENT
CERALISS+  **

NEW Sauteuse deux anses anti-adhérente

Ceraliss+ Ultralu

Ultralu non stick sauté pan

S2A28CPFAC ø 28 H 7

Cookway

collection

Design Paul DODANE



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

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





EXCELISS+®
non-stick coating

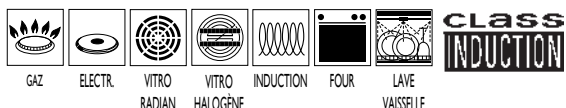
SANS
PFOA
PFOS
FREE

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

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu
Ultralu aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel



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

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

La « petite poêle noire », une collection basique et efficace.
The « little black frying pan », a practical and effective collection.

Bord verseur large et efficace.

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

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

Wide and efficient pouring edge.

Non-stick coated aluminium construction:

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

Cookway / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Poêle / *Frying pan*

ø 20 cm • H 3,8 • **P20CWOE**

ø 24 cm • H 4,2 • **P24CWOE**

ø 26 cm • H 4,3 • **P26CWOE**

ø 28 cm • H 4,8 • **P28CWOE**

ø 30 cm • H 5,3 • **P30CWOE**

ø 32 cm • H 5,7 • **P32CWOE**



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Sauteuse avec couvercle en verre

Sauté pan wit glass lid

ø 24 cm • H 6 • **S24CWOE**



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Crêpière / *Crepe pan*

ø 24 cm • **CR24CWOE** H 1,3

ø 28 cm • **CR28CWOE** H 1,2

Cookway / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Poêle / Frying pan

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Gril carré / Square Grill

- GRC28CWTE** ø 28 x 28 cm



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Sauteuse / Sautepan

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Faitout / Stewpot

- F24CWTE** ø 24 cm H 11,8



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Couvercle en verre

/ Glass lids

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



COOKWAY
Poignée / handle
PCWTN



COOKWAY
anses /
side handles
PLCWTN



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

BIOME

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV Cert. 6019453





Concept cuisson saine

Healthy cooking concept

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

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

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

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

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

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



BIOME

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

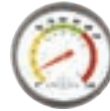


1 LA CUISSON VAPEUR

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

STEAM COOKING

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



LE THERMOMÈTRE

Il permet un contrôle précis de la température.

THE THERMOMETER
For a precise control of the temperature.



ANSES AMOVIBLES CRISTEL

REMOVABLE HANDLE



3 LA CUISSON COMBINÉE

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

A COMBINATION OF BOTH METHODS

Combine these two cooking methods for more freedom in the kitchen.

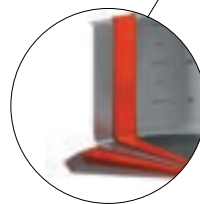


2 LA CUISSON DOUCE

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

GENTLE COOKING

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



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



LES RECETTES BIOME #1

Livré avec un livre de 30 recettes, simples, rapides et développées spécifiquement pour BIOME. Toutes les semaines, une nouvelle recette BIOME sur notre site internet www.cristel.com.

BIOME'S RECIPES #1

Comes with a book of 30 recipes, simple, quick and developed specifically for BIOME. Every week, a new BIOME recipe on our website www.cristel.com.



Biome petit modèle
ø 20 cm



Noyer / Walnut
CV20BPLBN ø 20 H 25 L 6.2
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Hêtre / Beech
CV20BPLBH ø 20 H 25 L 6.2
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Olivier / Olive
CV20BPLBO ø 20 H 25 L 6.2
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Noir / Black
CV20BPLM2N ø 20 H 25 L 6.2
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Framboise / Raspberry
CV20BPLM2F ø 20 H 25 L 6.2
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Blanc / White
CV20BPLM2W ø 20 H 25 L 6.2
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Biome grand modèle
ø 24 cm



Noyer / Walnut
CV24BPLBN ø 24 H 29 L 10.8
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Hêtre / Beech
CV24BPLBH ø 24 H 29 L 10.8
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Olivier / Olive
CV24BPLBO ø 24 H 29 L 10.8
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Noir / Black
CV24BPLM2N ø 24 H 29 L 10.8
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Framboise / Raspberry
CV24BPLM2F ø 24 H 29 L 10.8
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Blanc / White
CV24BPLM2W ø 24 H 29 L 10.8
(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)

x2



Livre de cuisine #2

LRB2 - 30 recettes, 74 pages, couverture souple
Conditionné par 5

Compléments



Couteaux CRISTEL by Martiini - voir page 90
CRISTEL by Martiini knives - see page 90

alto



Autocuiseurs Alto
Alto pressure cookers **Page 82**

Compléments



Compléments d'articles culinaires
Additional culinary items **Page 86**



Couteaux CRISTEL by Marttiini
CRISTEL by Marttiini knives **Page 90**



Les bouilloires
Kettles **Page 96**



Les théières
Tea pots **Page 98**



Les cafetières
Coffee pots **Page 102**



Balances et thermomètres
Scales and thermometers **Page 104**

alto

collection

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

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

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

GRADUATIONS INTÉRIEURES.

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

BOUTON DE RÉGLAGE

de pression à 4 positions :
- **position 1** : «cuisson douce»
- **position 2** : «cuisson rapide»
- **position 0** : Dépressurisation après cuisson
- démontage

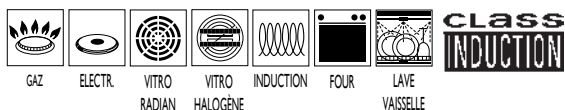
Pressure regulator valve with 4 positions :
- position 1 : «Slow cooking»
- position 2 : «Quick cooking»
- position 0 : Pressure release after cooking
- dismantling



inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



OFFERT
UN LIVRE DE 30 RECETTES
pour votre autocuiseur

alto

collection



4 L + panier / 4L + basket

TA204KA ø 20 H 14 L 4



6 L + panier / 6L + basket

TA246KA ø 24 H 15 L 6



9 L + panier / 9L + basket

TA249KA ø 24 H 21,5 L 9



alto

collection



Cuve / Pot

| | | |
|---------------|------|-----|
| TAC204 | ø 20 | L4 |
| TAC246 | ø 24 | L 6 |
| TAC249 | ø 24 | L 9 |



Panier inox pour 4L, 6 L et 9 L

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

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



Coupelle inox de couvercle

Lid stainless steel lid

| | |
|---------------|------|
| TASK20 | ø 20 |
| TASK24 | ø 24 |

alto

collection



Joint de couvercle / *Lid gasket*

TAJ20 ø 20

TAJ24 ø 24



Joint de bouton de couvercle

Lid button gasket

TAJBK



Écrou de bouton de couvercle

Lid button nut

TAEBK



Ensemble bouton de couvercle

Lid button set

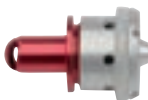
TABK



Bouton de réglage

Setting button

TABRK



Soupape de sécurité

Security valve

TASS



Soupape principale

(avec bouton de réglage cuisson)

Main valve (with cooking setting button)

TASP



Anse latérale (avec vis) l'unité

Side handle (with screw) - one

TAALC20 ø 20

TAALC24 ø 24

Compléments



Couscoussier MEDINA

MEDINA couscous maker

CC26MEB

inox 18/10 / stainless steel - ø 26 cm
Tous feux plus induction / All fires + induction



Cuit-vapeur avec couvercle en verre

Steamer with glass lid

(Vendu sans casserole / sold without sauce pan)

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

*adaptable à toutes les casseroles ø 20 cm
fits saucepans ø 20*

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

*adaptable à toutes les casseroles ø 24 cm
fits saucepans ø 24*



Cuit-asperges / Asparagus Pot

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

Tous feux plus induction / All fires + induction
Livré avec panier et couvercle en verre
Sold with basket and glass lid



Moulin à légumes DUO

Vegetable mill

ML20DQF à poignée amovible / with removable handle

ML20DF à poignée fixe / with fixed handle

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

Vendu avec 3 grilles / Sold with 3 grids

Avec base de dessous de plat

With base hot pad

Livré sans poignée / Sold without handle

Compléments



Passoire sur pieds amovible
Removable colander

PAS24Q ø 24



Passoire sur pied anses fixes
Fixed side handles colander

PAS24 inox / stainless steel - ø 24 cm



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

PFR35 inox / stainless steel - 35 x 30 x 8 cm

PFR40 inox / stainless steel - 40 x 31 x 8 cm

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



Plat à four 3-ply sans grille ni thermomètre
3-ply roaster without grid and thermometer

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

PFR35SRT inox / stainless steel - 35 x 30 x 8 cm

PFR40SRT inox / stainless steel - 40 x 31 x 8 cm

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



Plateau inox
Stainless steel tray

PLIGM inox / stainless steel - 47 x 34 cm

PLIMM inox / stainless steel - 39 x 28 cm

PLIPM inox / stainless steel - 30,5 x 21,5 cm



Moule à tarte DEMOUL'VIT
Quick turn out flan tin

MAT128 inox / stainless steel - ø 28 cm

Compléments



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

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Couvercle inox seul
KWOKT34* inox / stainless steel - ø 34 cm

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



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



Set entonnoir confiture / Funnel set
STENTC inox / stainless steel



Entonnoir avec filtre / Funnel with filter
ENT12 inox / stainless steel - ø 12 cm



Entonnoir à confiture / Jam funnel
ENTC inox / stainless steel - ø 14 cm

Compléments



Multiply

Confiturière, Grande Tablée / *Preserving pan*

BC34MPB inox / stainless steel - ø 34 H13 L 9

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

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Rondeau sans couvercle

Large stewpot without lid

R32SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

R36SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

R40SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Rondeau avec couvercle

Large stewpot with lid

R32KI inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Grande marmite sans couvercle

Large stockpot without lid

M32SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

M36SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

M40SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / *All fires + induction*

Couvercle tout inox grands volumes

Large stainless steel lid

K32I inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

K36I inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

K40I inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm



Tablier de cuisine coton

Cotton apron

TABA

Couteaux Knives



Les couteaux CRISTEL by Marttiini

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

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

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

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

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

CRISTEL by Marttiini knives

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

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

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

All Marttiini knives are manufactured in 1.4116 Solingen stainless steel.

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



Couteau d'office bec d'oiseau

Bird's beak peeling knife

MACBO



Couteau d'office 9 cm

Paring knife 9 cm

MACO



Couteau universel à dents 14 cm

Utility knife 14 cm

MACUD



Couteau à désosser 15 cm

Boning knife 15 cm

MACD



Couteau universel à trancher 18 cm

Utility knife 18 cm

MACUAD



Couteau universel à trancher 21 cm

Carving knife 21 cm

MACU



Couteau à pain 21 cm

Bread knife 21 cm

MACP



Couteau de Chef 16 cm

Chef's knife 16 cm

MACC



Couteau de Chef 21 cm

Chef's knife 21 cm

MACCGM



Couteau Santoku 18 cm

Santoku knife 18 cm

MACS



Ciseaux de cuisine

Kitchen scissors

TCACCD



Fusil à aiguiser

Knife sharpener

FAO25

Blocs couteaux / Knives block



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

BCBHR



Bloc couteaux rotatif en acacia - H 25,5 cm x L 12,5 x P 12,5 cm
Acacia rotative wood knives bloc - H 25,5 cm x L 12,5 x D 12,5 cm

BCBA



Bloc couteaux aimanté en hêtre - H 23 cm x L 25 cm x P 12,5 cm
Beech wood magnetic knives bloc - H 23 cm x L 25 cm x D 12,5 cm

BCBHPA

Blocs couteaux / Knives block

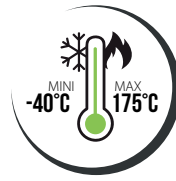


Bloc couteaux en hêtre - H 23 cm x L 28 cm x P 8 cm
Beech wood knives bloc - H 23 cm x L 28 cm x D 8 cm
Grand modèle - **BCBHRGM**



Bloc couteaux en hêtre - H 23 cm x L 19,5 cm x P 8 cm
Beech wood knives bloc - H 23 cm x L 19,5 cm x D 8 cm
Petit modèle - **BCBHRPM**

Planches à découper / Cutting boards



Planches à découper en cellulose compressée
Compressed cellulose cutting boards

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

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

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

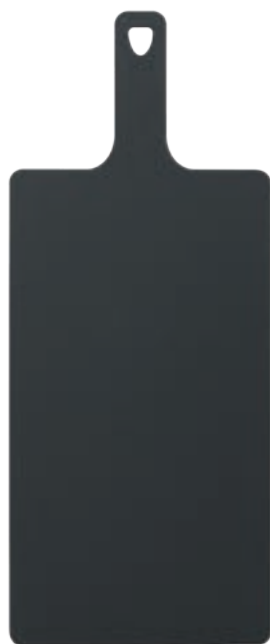
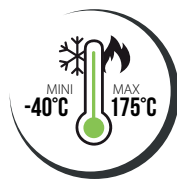
4 - Moyen modèle - 29,8 x 21,5 cm ep. 6 mm - ref. PRDMM

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

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



Planches à découper et de service / Cutting and serving boards



1



2

Planches apéritif en cellulose compressée
Compressed cellulose boards

1 - Grand modèle - 46 x 19 cm ep. 6 mm - ref. PAGMN

2 - Petit modèle - 34 x 19 cm ep. 6 mm - ref. PAPMN





Bouilloires Kettles



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

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

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

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



Compléments



Bouilloire NEPTUNE / NEPTUNE kettle

B190NR* rouge / red 1,9 Lt

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

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Bouilloire NEPTUNE / NEPTUNE kettle

B190NN noire / black 1,9 Lt

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



Théières Tea pots

NOUVEAU - filtre dévissable !
NEW - unscrewable filter



↑ Théière ROOIBOS / Rooibos tea pot
Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

TH08VRFD 0,80 Lt

TH120VRFD 1,20 Lt



Théière DARJEELING / Darjeeling tea pot

Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

TH08VDFD 0,80 Lt

TH120VDFD 1,20 Lt



Théière OOLONG / Oolong tea pot

Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

TH045VO 0,45 Lt (filtre non-dévisable - non-unscrewable filter)

TH08VOFD 0,80 Lt

TH120VOFD 1,20 Lt

Mug VERBENA / Verbena mug

Mug en verre borosilicate / Borosilicate glass mug

THM04VFD 0,40 Lt

Théières / Teapots



Théière GYOKURO / *Gyokuro tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VGFD 0,80 Lt

TH120VGFD 1,20 Lt



Théière BREAKFAST / *Breakfast tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VBFD 0,80 Lt

TH120VBFD 1,20 Lt



Théière LONG ISLAND / *Long Island tea pot*

Théière en verre borosilicate avec cuillère de mélange / *Borosilicate glass tea pot with mixing spoon*

TH150VLGFD 1,50 Lt



NEW Infuseur à thé tout inox / *All stainless steel tea infuser*

THINFS

Théières / Teapots



NEW Filtre à thé inox et silicone
Stainless steel and silicon tea filter

THFD



Set de 2 mugs en verre 400 ml / *400 ml 2 glass mugs set*

S2MVSP NEW



Set de 2 mugs en verre strié 400 ml / *400 ml 2 rubbed glass mugs set*

S2MVD NEW

Théières / Teapots



NEW Set Darjeeling / Darjeeling set

Set de 2 mugs verre strié simple paroi (0,4 litre) + 1 théière en verre Darjeeling 0,8 L filtre dévissable.
Set of 2 single wall ribbed glass mugs (0.4 litre) + 1 Darjeeling glass teapot 0.8 L with screw-on filter

STH08VDT



Set Oolong / Oolong set

Set de deux mugs simple paroi (0,4 litre) + une théière en verre Oolong 0,8 litre avec filtre non dévissable
Set of two single wall steeping mugs (0.4 litre) and a 0.8-litre Oolong glass teapot with non-unscrewable filter

STH08VO*

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

Cafetières

Coffee pots



Cafetière CAPRI

CAPRI coffee pot

C6TCB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

C10TCB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière ADRIA

ADRIA coffee pot

C4TAB inox / stainless steel - 4 tasses / 4 cups

C6TAB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

C10TAB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière à piston ARABICA - simple paroi

ARABICA French press coffee maker

3 tasses / 350 ml - Ref. C3TPVA

Simple paroi / simple sided

5 tasses / 600 ml - Ref. C5TPVA

Simple paroi / simple sided

8 tasses / 1000 ml - Ref. C8TPVA

Simple paroi / simple sided



Set Cafetière à piston ARABICA

ARABICA French press coffee maker set

1 cafetière ARABICA 5 tasses + 2 mugs

+ 1 cuillère doseuse + 1 touillette

1 ARABICA French press (5 cups) + 2 mugs

+ 1 measuring spoon + 1 stirrer

S5P5TPVA*

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



Cafetière à piston ROBUSTA - double paroi

ROBUSTA French press coffee maker

3 tasses / 350 ml - Ref. C3TPVR

Double paroi / double sided

5 tasses / 600 ml - Ref. C5TPVR

Double paroi / double sided

8 tasses / 1000 ml - Ref. C8TPVR

Double paroi / double sided



Set de deux tasses - 200 ml

200 ml 2 coffee cups Set

S2TCVSP NEW



Cuillère doseuse à café - 7 g

Measuring coffee spoon - 7 g

CDCI NEW

Balances et sondes

Scales and thermometers



Ref. TCBER10I **NEW**

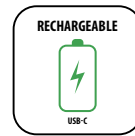
Balance 10 kg / 10 kg scale

- Rechargeable
- Capacité : 10 Kg
- Précision : 1 g
- Fonction tare

- Rechargeable
- Capacity: 10 kg
- Accuracy: 1 g
- Tare function



GARANTIE 5 ANS
5 YEARS WARRANTY



Ref. TCBER10N

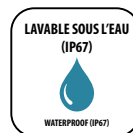
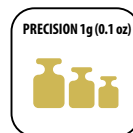
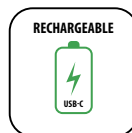
Balance 10 kg / 10 kg scale

- Rechargeable
- Capacité : 10 Kg
- Précision : 1 g
- Lavable sous l'eau
- Fonction tare

- Rechargeable
- Capacity: 10 kg
- Accuracy: 1 g
- Washable under water
- Tare function



GARANTIE 5 ANS
5 YEARS WARRANTY



Compléments



Ref. TCBER15N

Balance 15 kg / 15 kg scale

- Fonction tare sans contact
- Capacité : 15 Kg
- Précision : 1 g
- Piles incluses
- *Tare touchless function*
- *Capacity: 15 kg*
- *Accuracy: 1 g*
- *Batteries included*



**GARANTIE 5 ANS
5 YEARS WARRANTY**

FONCTION TARE
SANS CONTACT
TOUCHLESS TARE
FUNCTION



Ref. TCBEPO5N

Balance de précision / Precision scale

- Plateau inox
- Capacité : 500 g
- Précision : 0,1 g
- Compact
- *Stainless steel tray*
- *Capacity: 500 g*
- *Accuracy: 0,1 g*
- *Compact*



**GARANTIE 5 ANS
5 YEARS WARRANTY**



Thermomètre digital de cuisine avec sonde - fonction minuteur
Wired digital kitchen thermometer - timer function

TCATDS

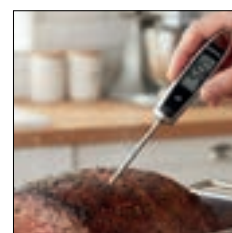


+ support de casserole
+ *saucepan support*



Thermomètre digital de cuisine
Digital kitchen thermometer

TCATC



panoply POC*



*petits outils de cuisine
*small kitchen tools



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



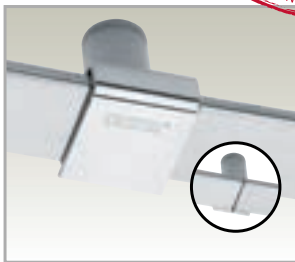
TCB40 longueur 40 cm



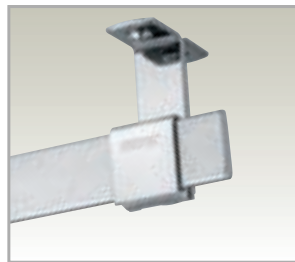
Fixation sous placard / fixing under cupboard
TCFSPB l'unité / by unit



Crochets simples / Hooks
TCC par 2 / per 2



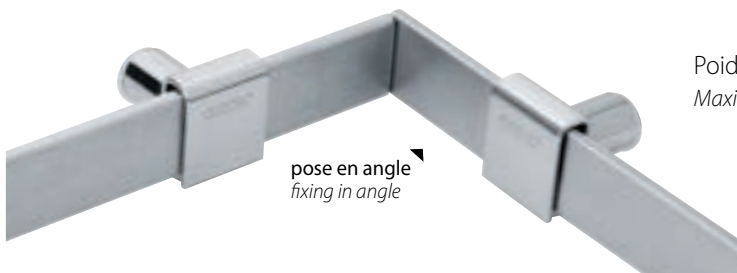
raccord invisible entre deux barres
invisible join between two rails



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



Cuillère de service / *Serving spoon*

CAR inox brossé

Spatule de service / *serving spatula*

SPAL inox brossé



Support de couvercles et casseroles

Lids and saucepans support

TCSK profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm



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.

Support de couvercles fil / *Wire lids holder*

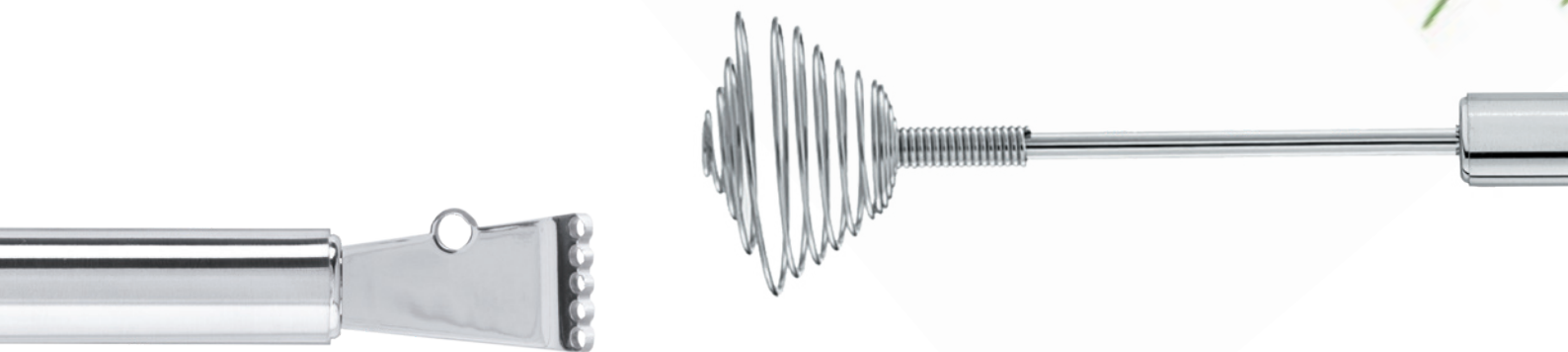
SUPKF vendu avec 2 crochets, sans couvercle
sold with 2 hooks, without lid

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

POC*

*petits outils de cuisine

*small kitchen tools



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.



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Cuillère à sauce avec bec verseur / *Gravy ladle*

TCACS



Louche moyenne / *Medium ladle*

TCALM ø 6 cm



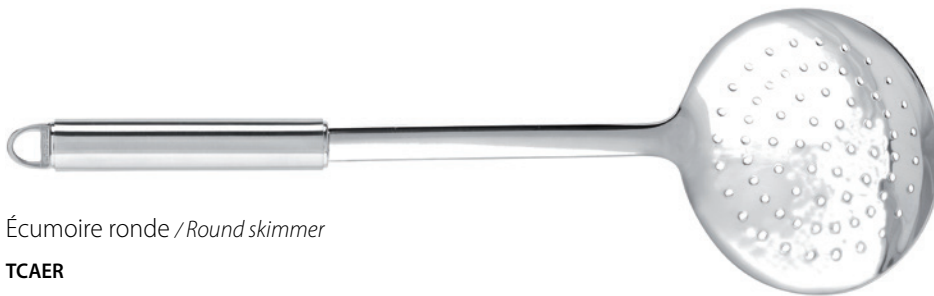
Grande louche / *Large ladle*

TCALG ø 9 cm



Grande cuillère / *Solid spoon*

TCAGC



Écumoire ronde / *Round skimmer*

TCAER



Cuillère à spaghetti / *Spaghetti spoon*

TCACSP



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Pince à spaghettis / *Spaghetti tong*

TCAPAS



Fourchette à viande / *Cooking fork*

TCAFV



Spatule ajourée / *Slotted turner*

TCASA



Passette / *Fine skimmer*

TCAP



Presse-purée / *Potato masher*

TCAPP



Spatule nylon / *Nylon slotted turner* *

TCASN



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

POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Grande louche nylon / *Nylon large ladle* *

TCALGN



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



Chinois / *Pointed sieve*

C18 ø 18 cm



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

POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Écumoire ronde à friture / *Wire skimmer*

TCAERF



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

TCAPAR



Lancette à huîtres / *Oyster knife*

TCALH



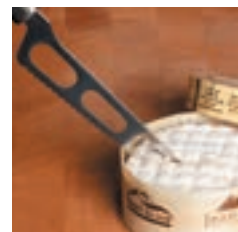
Couteau de cuisine / *Paring knife*

TCACC L 95 mm



Couteau à fromage / *Cheese knife*

TCACF



Pique pomme de terre / *Potato fork*

TCAPPT



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



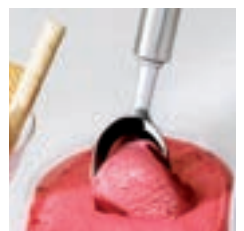
Casse-noix / Nutcracker

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



Éplucheur à tomates
Tomatoes peeler

TCAETLP



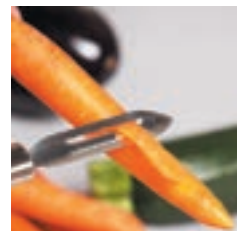
Éplucheur à lame pivotante / Swivel peeler

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 zesteur / Zester grater

TCARZ



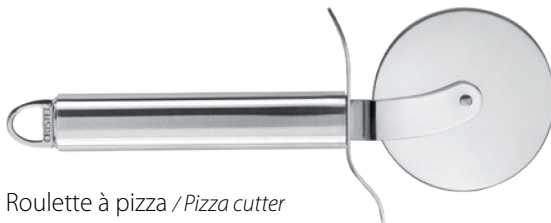
Râpe 4 faces / 4 sides grater

TCAR4F



Râpe à truffe / Truffle slicer

TCART



Roulette à pizza / Pizza cutter

TCARPZ ø 70 mm



Roulette à pâtisserie / Pastry wheel

TCADR



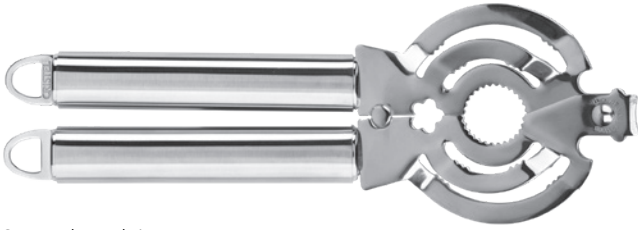
Décapsuleur / Bottle opener

TCAD



POC*

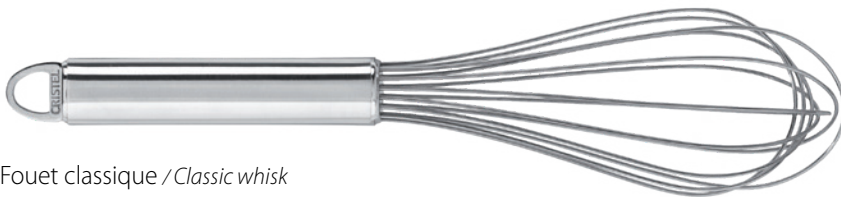
*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



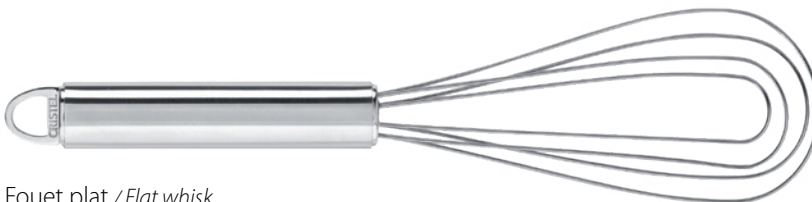
Ouvre-bocal / Jar opener
TCAOBL



Cuillère magique / Magic spoon whisk
TCACMAG



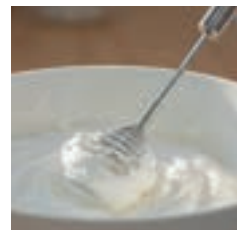
Fouet classique / Classic whisk
TCAF20/25/30



Fouet plat / Flat whisk
TCAFP25



Fouet à spirale / Twirl Whisk
TCAFS



Pelle à gâteaux / Cake server
TCAPG



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Couteau à gâteau / *Cake knife*

TCACAG



Spatule coudée large / *Large angled spatula*

TCASCL



Spatule large / *Spatula plancha*

TCASL



Éminceur à fromage / *Cheese slicer*

TCAEF



Spatule droite / *Long spatula*

TCASD

NEW



Spatule coudée / *Angled spatula*

TCASCG Grand modèle / *Large*



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Pince de service blocable / *Lockable service pliers*

TCAPBSPM - grand modèle / large model

TCAPBSGM - petit modèle / small model



Pince à dresser / *Kitchen tongs*

TCAPCI - grand modèle / large model

TCAPCIMM - petit modèle / small model



Pince à arêtes de poisson / *Fishbone pliers*

TCAPAP



Pelle à poisson / *Fish slotted turner*

TCAPRP



Lèche-plat silicone grand modèle / *maryse / Large jar scraper*

TCALPS



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Lèche-plat silicone petit modèle / maryse / *Small jar scraper*

TCALPSM



Pinceau silicone / *Silicon brush*

TCAPS



Brosse à vaisselle

Dish brush

TCABV - la brosse / *the brush*

TCABVT - tête de rechange / *replacing head*





Planches TEAKHAUS **Page 124**



Machines à pâtes IMPERIA **Page 127**



Les produits d'entretien RENOX
RENOX **Page 131**

TEAK[®] HAUS

Planches à découper EN TEK



DURABLES • ESTHÉTIQUES • SAINES



RÉSISTANT À L'HUMIDITÉ
NATURELLEMENT ANTIBACTÉRIEN.



RESPECTUEUX DE VOS LAMES DE COUTEAUX
RÉSISTANT À LA COUPE



BOIS NOBLE D'ORIGINE 100% RENOUELABLE
ÉLEVAGE DES FORÊTS DURABLE, CERTIFICATIONS FSC



PLANCHES FABRIQUÉES AVEC LES CHUTES
D'UN FABRICANT DE MEUBLES EN TECK

LAVAGE À LA MAIN UNIQUEMENT.



PLANCHE À DÉCOUPER **ESSENTIAL**

petit modèle - **PTK402**
30,5 x 20 cm, épaisseur 1,4 cm
(PCB : 4)

moyen modèle - **PTK403**
35 x 24 cm, épaisseur 1,4 cm
(PCB : 4)

grand modèle - **PTK404**
40 x 28 cm, épaisseur 1,4 cm
(PCB : 4)



PLANCHE À DÉCOUPER ET À SERVIR **ELEGANT**

petit modèle - **PTK202**
30,5 x 20 cm, épaisseur 1,5 cm
(PCB : 4)

grand modèle - **PTK203**
36 x 24 cm, épaisseur 1,5 cm
(PCB : 4)



PLANCHE **SCANDI** AVEC RIGOLE

PTK804
36 x 26 cm, épaisseur 2,5 cm
(PCB : 2)



PLANCHE À DÉCOUPER **HERRING** AVEC RIGOLE

PTK324
36 x 26 cm, épaisseur 2,5 cm
(PCB : 2)

PTK325
46 x 36 cm, épaisseur 2,5 cm
(PCB : 2)



PLANCHE À DÉCOUPER **TRADITION** AVEC RIGOLE

petit modèle - **PTK105**
41 x 31 cm, épaisseur 3,8 cm
(PCB : 2)

grand modèle - **PTK109**
51 x 38 cm, épaisseur 3,8 cm
(PCB : 2)



PLANCHE À DÉCOUPER **MARINE** AVEC RIGOLE

petit modèle - **PTK514**
41 x 30,5 cm, épaisseur 2 cm
(PCB : 4)

grand modèle - **PTK517**
46 x 36 cm, épaisseur 2 cm
(PCB : 4)



PLANCHE À PAIN

PTK409
41 x 28 cm, épaisseur 1,4 cm
(PCB : 4)



PLANCHE DE SERVICE **CANOE**
SPÉCIAL PIZZA

PTK706

43 x 26 cm, épaisseur 1,5 cm
(PCB : 4)



PLANCHE DE SERVICE **CANOE**

version large - **PTK702**

54,5 x 28 cm, épaisseur 1,3 cm
(PCB : 4)



version longue - **PTK703**

67 x 21,5 cm, épaisseur 1,3 cm
(PCB : 4)



BILLOT EN TECK BOIS DE BOUT
AVEC RIGOLE

petit modèle - **PTK311**

42 x 30,5 cm, épaisseur 3,8 cm
(PCB : 2)

grand modèle - **PTK333**

61 x 45 cm, épaisseur 3,8 cm
(PCB : 2)



BILLOT EN TECK BOIS DE BOUT
AVEC RIGOLE

PTK313

52 x 36 cm, épaisseur 6,4 cm
(PCB : 2)

imperia[®]
dal 1932

Machines à pâtes *Pasta machines*

Innovation brevetée !

Les nouveaux rouleaux brevetés **iPasta Rough** donnent à la feuille une rugosité permettant à la sauce de mieux accrocher à la pâte.

Une innovation brevetée unique au monde pour toujours plus de saveur !

Patented innovation

New patented iPasta Rough rollers give the sheet a roughness that allows the sauce to cling better to the dough.

A unique patented innovation for even more flavour!



TITANIA SP 150

MPT* inox brillant
Shinny stainless steel

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.

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



IMPERIA SP 150

MPI inox brillant
Shinny stainless steel

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.



IMPERIA LA ROSSA

MPIR rouge / red

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.

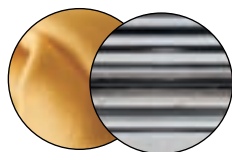


IMPERIA LA CREMA

MPIR crème / cream

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.



Les nouveaux rouleaux brevetés iPasta Rough donnent à la feuille une rugosité permettant à la sauce de mieux accrocher à la pâte.

The new patented iPasta Rough rollers give the sheet a roughness allowing the sauce to stick better to the dough.



IMPERIA iPasta
CLASSICA RUVIDA

MPIRV inox brillant
Shiny stainless steel

LES ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Moule ravioli 12 pièces

12-piece ravioli mold

MR12 dim. 5 cm x 5 cm



Moule ravioli 24 pièces

24-piece ravioli mold

MR24 dim. 3 cm x 3 cm



Moule ravioli 36 pièces

36-piece ravioli mold

MR36 dim. 3 cm x 3 cm



Accessoire à spaghettis

Spaghetti accessory

MPAS



Accessoire à tagliatelle 2 mm

Tagliatelle accessory (2 mm)

MPATG



Accessoire à trenette 4 mm

Trenette accessory (4 mm)

MPATR*

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



Accessoire à fettucine 6,5 mm
Fettucine accessory (6,5 mm)

MPAF*

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



Accessoire à millegnocchi
Millegnocchi accessory

MPAM



Moteur pour IMPERIA
Motor for IMPERIA

MPMI



Sechoir à pâtes
Pasta drying rack

MPS

RENOX®

Produits d'entretien RENOX



ECODETERGENT

 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

A handwritten signature in black ink, appearing to be "E. Brugger".

RENOX



Efficacité professionnelle

 fabriqué en France



NETTOYANT INOX - Ref. NRXF3


FLACON 300 ml

Nettoie et dégraisse parfaitement en une seule opération.
Idéal pour l'inox, l'argenterie, et tous métaux précieux.
Élimine les salissures sans laisser de traces.

Conditionnement par 8



Efficacité professionnelle

 fabriqué en France



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



Efficacité professionnelle

 fabriqué en France



DETARTRANT ÉCOLOGIQUE - Ref. NRDET5

PARFUM MENTHE - 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



www.cristel.com

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



Photos non contractuelles / Non binding pictures. Produits susceptibles d'être soumis à modification ou suppression / Products may be modified or suppressed.