



CATALOGUE 2019



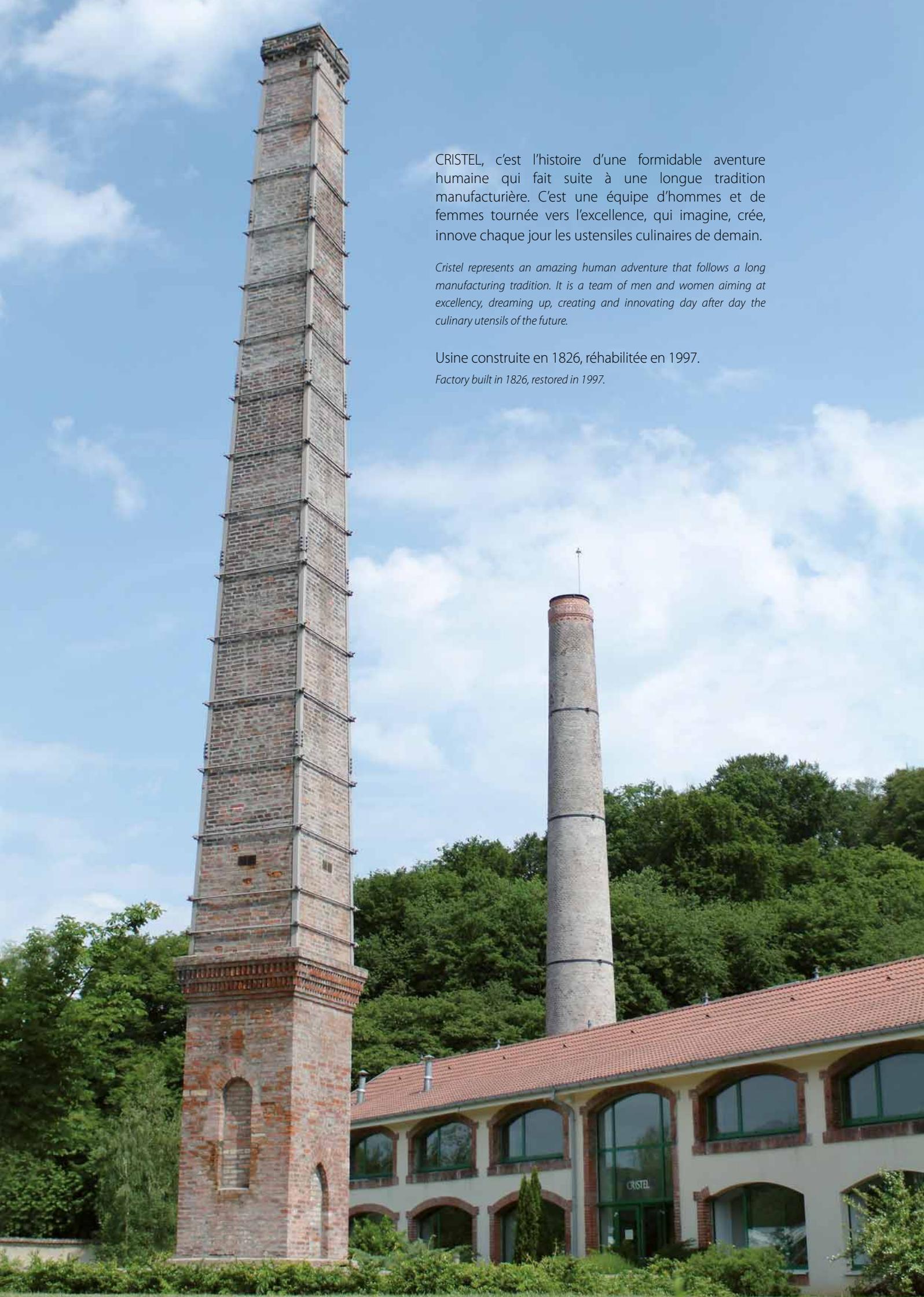
reddot award 2018  
winner







  
**CRISTEL**<sup>®</sup>  
FRANCE



CRISTEL, c'est l'histoire d'une formidable aventure humaine qui fait suite à une longue tradition manufacturière. C'est une équipe d'hommes et de femmes tournée vers l'excellence, qui imagine, crée, innove chaque jour les ustensiles culinaires de demain.

*Cristel represents an amazing human adventure that follows a long manufacturing tradition. It is a team of men and women aiming at excellency, dreaming up, creating and innovating day after day the culinary utensils of the future.*

Usine construite en 1826, réhabilitée en 1997.

*Factory built in 1826, restored in 1997.*



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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Paul DODANE**



# Chiffres clés

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

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

Innovate, develop with you, for you, is what motivates us every day at CRISTEL.

## Main figures

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

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

*Innovating, growing with you, for you, is what motivates us every day at CRISTEL.*



# CRISTEL dans le monde

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

CRISTEL est devenu, grâce à sa politique d'innovation et son exigence qualitative, une référence dans l'Art de Vivre, de Tokyo à New York, de Hong Kong à Londres et de Moscou jusqu'à 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, CRISTEL est également chez les plus grands spécialistes de la Cuisine et des Arts de la Table. Ainsi, un millier de clients diffusent notre philosophie et notre culture sur tous les continents.

## CRISTEL in the world

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

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

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

# L'environnement pour conviction

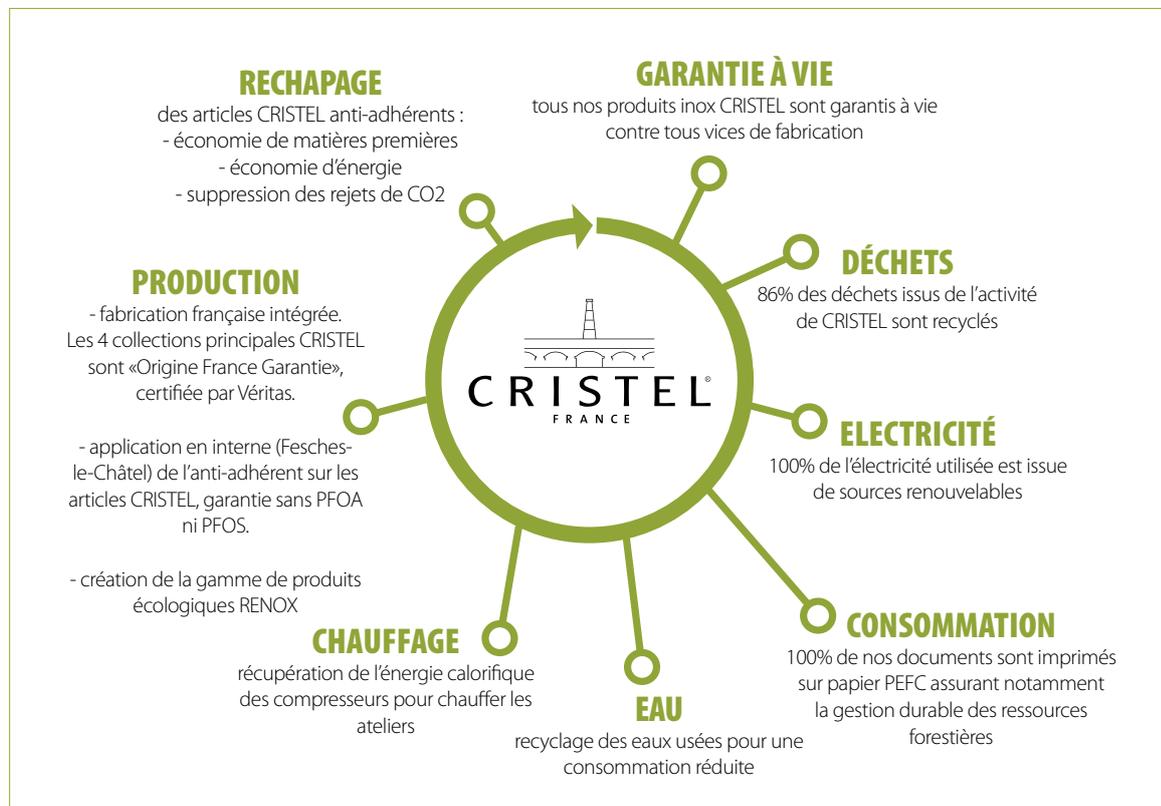
Pour CRISTEL, le développement durable est une valeur essentielle au même titre que la qualité, le service à la clientèle ou l'innovation. Nous fabriquons des produits de haute qualité dans un respect affirmé de l'environnement.

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

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

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

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



## Environment as a conviction

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

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

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

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

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



**reddot award 2018**  
winner



label **2018**  
observateur  
du **design**



**GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
SPECIAL  
2017**



BV Cert. 6019453



Trophée Talents du Luxe

## Distinctions

**2018**

- Trophée Responsabilité Sociétale des Entreprises (R.S.E.) Bourgogne Franche-Comté.
- Red Dot Design pour la sauteuse Casteline à poignée bois amovible.

**2017**

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

**2016**

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

**2015**

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

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

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

**2010** Prix de l'innovation (INPI)

**2009**

Label de l'Entreprise du Patrimoine Vivant

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

**2004** Champion de la croissance (Usine Nouvelle)

**2003**

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

**2002** Grand prix de l'entrepreneur

**2001**

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

**2000**

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

**1999**

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

**1998** Trophée des entrepreneurs

**1995**

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

**1994** Timbale d'or / Arts Cuisines International Paris

**1991**

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

# Label Entreprise du Patrimoine Vivant

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

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

Ce Label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) vient récompenser les entreprises qui représentent ce qu'il y a de plus authentique, de plus durable mais aussi d'innovant dans le savoir-faire français. Cristel rejoint donc à juste titre des entreprises nationales qui détiennent un savoir-faire « rare et exceptionnel, notoire et indiscutable » au service du «made in France». La performance humaine alliée à la technique remarquable, à l'origine d'articles culinaires inox haut de gamme, confèrent à Cristel une position d'ambassadeur de la qualité des fabrications françaises à travers le monde.

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

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

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

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

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



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



BVCert. 6019453

## Label «Origine France Garantie»

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

### «French Origin guaranteed» LABEL

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

## CRISTEL, une aventure humaine de plusieurs siècles

## CRISTEL, a human adventure of several centuries



Modernisation de l'outil de production

2016

*Modernization of the production tool*

Création de CRISTEL USA Inc., première filiale de CRISTEL.

2011

*Setting-up of CRISTEL USA Inc. CRISTEL's first subsidiary.*

CRISTEL est aujourd'hui leader en France sur le marché du culinaire inox haut de gamme. Premier fabricant français sur ce niveau de gamme, une entreprise référente dans son secteur d'activité.

*CRISTEL is today the leader in France in the market of top of the range stainless steel cookware, the leading French manufacturer of this type of product, a company that is in particularly good health and is a reference in its field of activity.*

En Juillet 2009 : CRISTEL reçoit le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » décerné par le Ministère de l'Industrie en reconnaissance d'un savoir-faire notoire : Taux d'intégration sur la fabrication propre : 90,53 %, en France, à Feschés-le-Châtel.

2009

*In July 2009, CRISTEL was awarded the «Living Heritage Company» label by the Ministry of Industry in recognition of their well-reputed know-how. Integration of the production: 90.53 %, in France, at Feschés-le-Châtel.*

Entre 1995-1997 : réhabilitation du site de Feschés-le-Châtel et modernisation de l'outil de fabrication.

1995

*Between 1995-1997, the Feschés le Châtel site was renovated and the industrial equipment was modernised.*

1997

En 1991, CRISTEL apporte sur le marché la compatibilité à l'induction appliquée à toutes ses collections et rentre progressivement sur le marché japonais.

1991

*In 1991, CRISTEL introduced onto the market the compatibility with induction for all of its collections and progressively penetrated the Japanese market.*

Lancement du concept original à poignée amovible « cook and serve », créé par Paul DODANE qui permettra le redressement de la société.

*The original «cook and serve» removable handle concept was launched, created by Paul DODANE, which turned the company around.*

1986, Paul et Bernadette DODANE, s'investissent aux côtés des salariés et créent une S.A. : CRISTEL DJA.

1986

*1986, Paul and Bernadette DODANE, invested along with the employees and created a limited company: CRISTEL DJA.*

Dépôt de la marque CRISTEL®.

1983

*Registration of the trademark CRISTEL®.*

Entre 1955 et 1979, les financiers rentrent au capital de JAPY : l'entreprise est en difficulté. Il s'ensuit quelques reprises non couronnées de succès, dont un passage en coopérative ouvrière.

1955

*Between 1955 and 1979, financiers entered into the capital of JAPY: the company was ailing. It subsequently underwent several unsuccessful takeovers, including a period as a workers' cooperative.*

1979

Les deux guerres affaiblissent considérablement le Groupe JAPY en le privant de son capital humain et de son savoir-faire.

*The two wars considerably weakened the JAPY Group by depriving it of its human capital and its expertise.*

En 1830, grâce au nouveau brevet GOME, la première casserole en fer embouti est française et fabriquée à FESCHES LE CHATEL.

1830

*In 1830, thanks to the new GOME patent, the first stamped iron sauce pan was French and was produced at FESCHES LE CHATEL.*

En 1826, 20 ans après sa fondation, la société JAPY FRERES décide la construction de l'usine de Feschés-le-Châtel dans le Doubs, pour fabriquer des ustensiles culinaires.

1826

*In 1826, 20 years after its foundation, JAPY FRERES company decided the building of the factory in Feschés-le-Châtel, to manufacture kitchen cookware.*

# Sommaire

## Summary

### Les collections d'articles culinaires à poignée fixe et à poignée amovible

*Removable and fixed handle cookware collections*

Collection <b>Mutine®</b> / <i>Mutine® collection</i>	→ CLASSIC BASE (p14)	18 > 31
Collection <b>Strate®</b> / <i>Strate® collection</i>	→ «L» BASE (p14)	32 > 43
Collection <b>Casteline®</b> / <i>Casteline® collection</i>	→ MULTIPLY BASE (p14)	44 > 57
Collection <b>Castel'Pro®</b> / <i>Castel'Pro® collection</i>	→ ULTRAPLY® BASE (p14)	58 > 63
Collection <b>Cookway® alu</b> / <i>Aluminium collection</i>	→ ULTRALU® BASE (P 67)	64 > 69
Collection <b>Master inox</b> / <i>Stainless steel collection</i>	→ TULIP BASE (p 70)	70 > 71

### Autocuiseur ALTO®

*Alto® pressure cooker*

72 > 79

### Compléments

*Complements*

Compléments de cuisson / *Additional culinary items*

Couteaux Cristel by Marttiini / *Cristel by Marttiini knives*

Bouilloires / *Kettles*

Théières / *Tea pots*

Cafetières / *Coffea pots*

Cookmobil®

80

81 > 85

86 > 87

88 > 89

90 > 91

92 > 93

94 > 99

### Panoply® / POC

*Panoply® / small kitchen tools*

Panoply® / *Panoply®*

POC, petits outils de cuisine / *Small kitchen tools*

100

102 > 103

104 > 115

### Sélection CRISTEL®

*CRISTEL® selection*

Machines à pâtes IMPERIA / *IMPERIA pasta machines*

Balances de cuisine BEURER / *BEURER kitchen scales*

Produits d'entretien RENOX

116

117 > 120

121 > 125

126 > 128

# Les avantages de l'amovible

*Removable advantages*



Le rangement compact le plus efficace au monde !  
*The most efficient compact storage in the world!*

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

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



## 1. Rangement compact intégral

### *Compact storage*

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

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

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

### *Cook and Serve: from kitchen to table*

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

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

- ▶ la casserole devient faitout
  - ▶ la sauteuse devient plat de service
  - ▶ la poêle devient plat à four
  - ▶ et tant d'autres déclinaisons
- ▶ pan becomes stew pan
  - ▶ sauté pan becomes service dish
  - ▶ frying pan becomes oven dish
  - ▶ and so many other variations



## 3. Tous feux + induction / sécurité

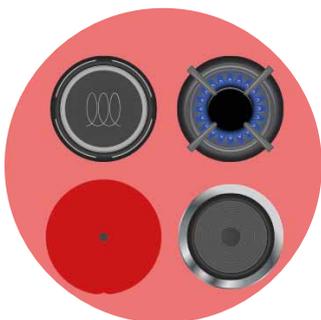
### *All hobs + induction / Safety*

Convient pour tous les modes de cuisson.

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

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

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



## 4. Passage au four

### *Stay Cool Handle and Get more on the Oven Rack*

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

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



## 5. Gain de place au lave-vaisselle

### *Efficient Use of Dishwasher Rack Space*

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

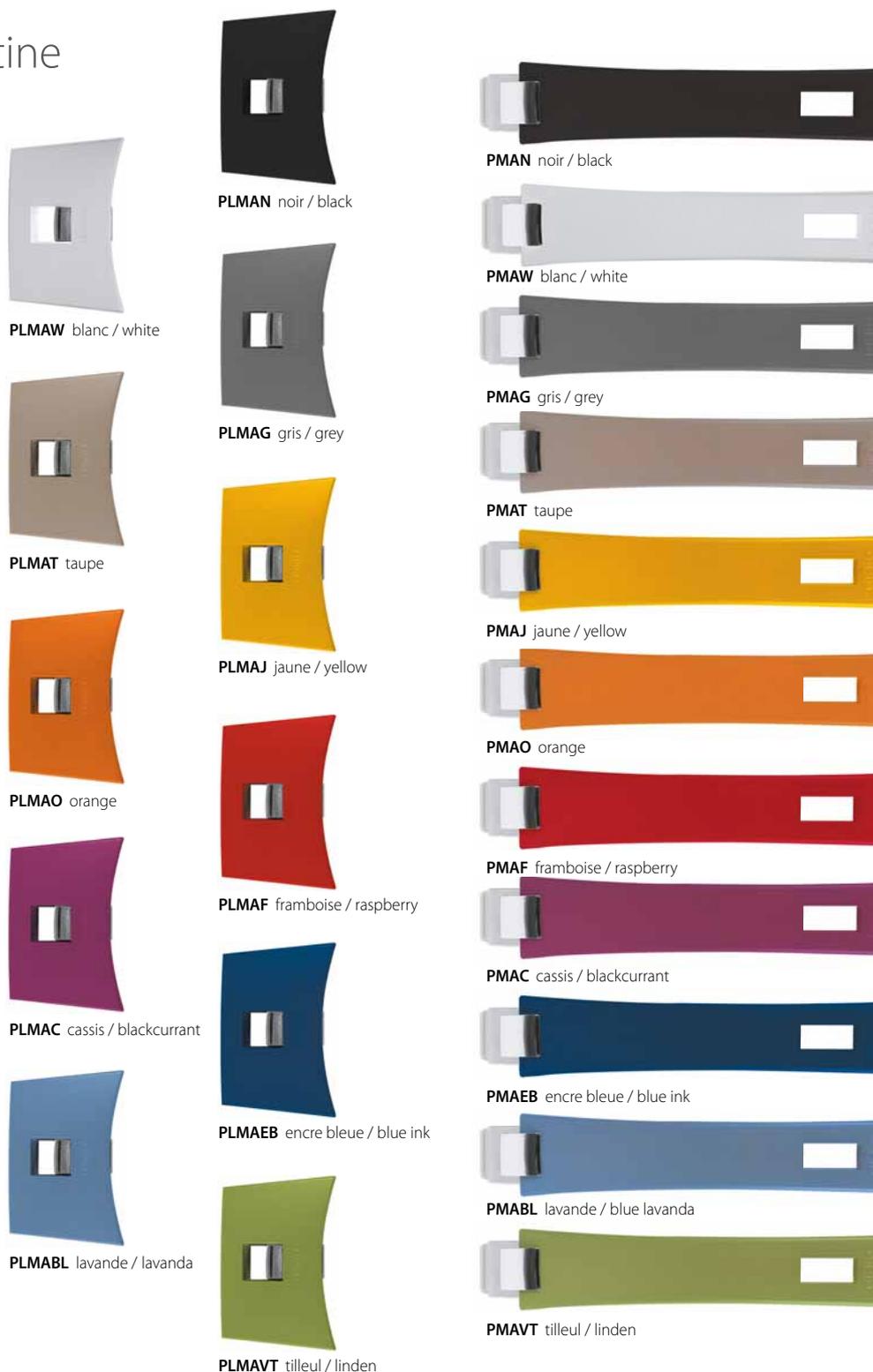
*Without handles vessels and covers go into the dishwasher easily and make more efficient use of rack space.*



# Poignées et anses amovibles

## Removable handles and side handles

### Mutine



### Cookway Two



# Zénith3

PERFECTLOCK SYSTEM®

*nouvelle version / new version*



anse / side handle **PLZ03**



poignée / handle **PZ03**



## Zénith 02



anse / side handle **PLZ**



inox / stainless steel **PZ02**

## Strate



anse inox  
stainless steel side handle **PLSX**



poignée inox / stainless steel handle **PSX**



## Casteline



anse inox  
stainless steel side handle **PLCX**



poignée inox / stainless steel handle **PCX**



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



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



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

**NEW**



reddot award 2018  
winner

# 4 collections différentes à poignée fixe et amovible

## 4 different collections with fixed and removable handle

### 1. Collection MUTINE®

Poignées et anses amovibles Mutine  
Mutine removable handles and side handles

Fond thermodiffuseur classique  
Classic thermodiffusing base

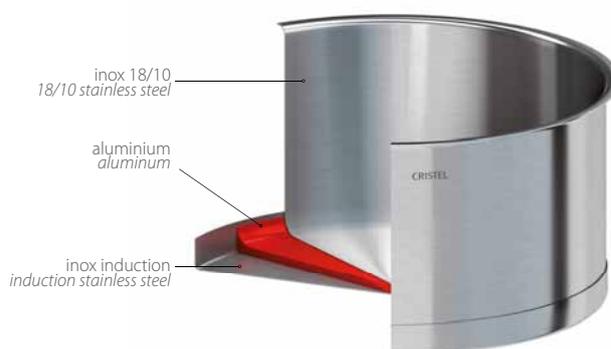


pages **18 > 31**

### 2. Collection STRATE®

Poignées et anses amovibles Strate  
Strate removable handles and side handles

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



pages **32 > 43**

### 3. Collection CASTELINE®

Poignées et anses amovibles Casteline  
Casteline removable handles and side handles

Fond thermodiffuseur Multiply  
Multiply thermodiffusing base



pages **44 > 57**

### 4. Collection CASTEL'PRO®

Poignée fixe Castel'Pro  
Castel'Pro fixed handle collection

Corps thermodiffuseur Ultraply®  
Ultraply® thermodiffusing base



# Avec ou sans anti-adhérent

## With or without non stick-coating

### Inox *Stainless steel*



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

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

*Non-coated stainless steel frying pans feature an 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.

### Anti-adhérent

#### *Non-stick coating reinforced*



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



# La garantie CRISTEL

## *CRISTEL warranty*



---

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





# Mutine® collection

Design Paul DODANE



BV Cert. 6019453

Mutine®, une collection large et performante au design sobre et audacieux pour les adeptes des formes minimalistes et fonctionnelles.

**Disponible en 11 couleurs !**

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

**11 colors available !**

  
fabriqué en France





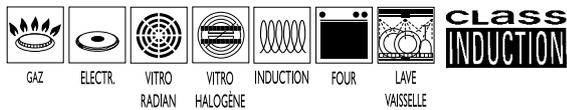
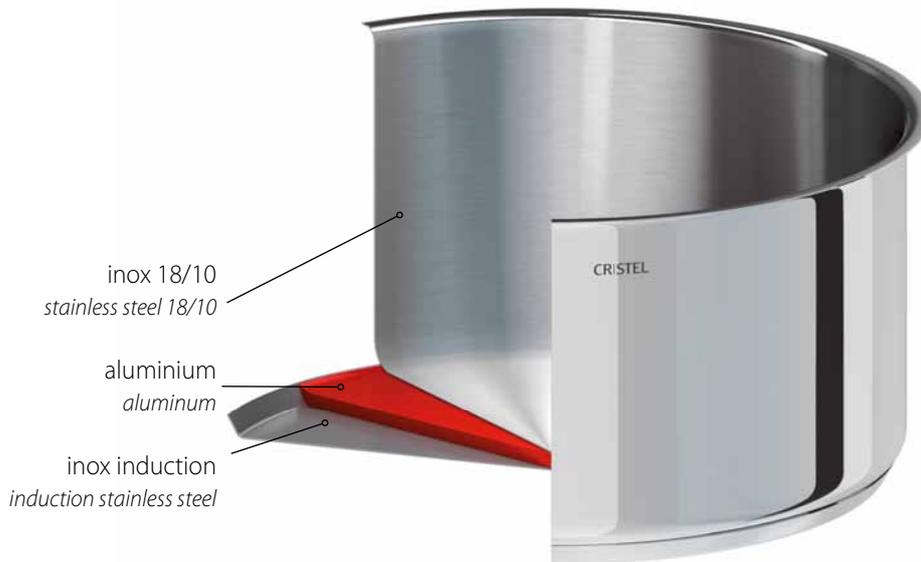


Mutine®  
collection



## POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

*Fixed and removable handle*



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

## Corps Classique / Classic base

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

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

Acier inoxydable 18/10 massif.

Bord verseur large et efficace.

**Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur :**

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

**• Handles and side handles available in 11 colors !**

*Solid stainless steel.*

*Wide and efficient pouring edge.*

**Thermodiffuser base and triple thick accumulator:**

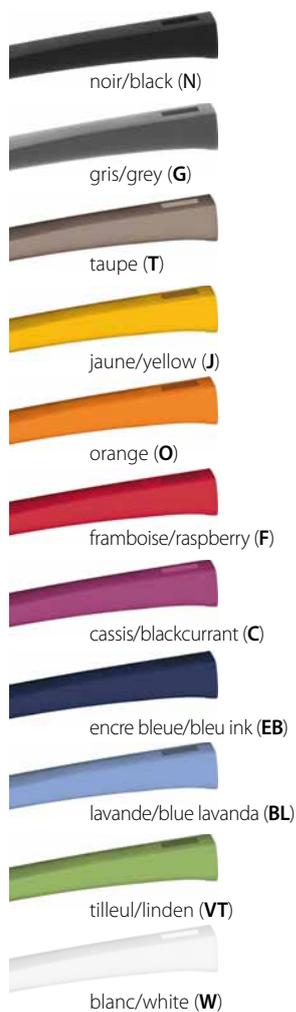
- Exceptional thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Water or fat are not needed for cooking
- Keeps temperature during table service

# Mutine® / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle

\* Complétez le code article avec le code couleur

\* Item ref. to complete with color ref.



Casserole inox / *Saucepan*

- C14M\*** ø 14 H 7 L 1
- C16M\*** ø 16 H 8 L 1,6
- C18M\*** ø 18 H 8,5 L 2,1
- C20M\*** ø 20 H 9,5 L 2,9



Série de 3 casseroles / *Set of 3 saucepans*

- S3CM\*** ø 16 à ø 20



Faitout inox avec couvercle / *Stewpan with lid*

- F24M** ø 24 H 11,5 L 5,1
- F26M** ø 26 H 12,5 L 6,6
- FOV30M** ovale avec grille / oval with grid  
30 x 22 H 11,5 L 5,8



Casserole haute graduée / *Milk pot*

- CHG14M\*** ø 14 H 11 L 1,6



Marmite avec couvercle / *Stockpot with lid*

- M22M** ø 22 H 19 L 7,2
- M24M** ø 24 H 21 L 9,4
- M28M** ø 28 H 23,5 L 14
- M32S** ø 32 H 19 L 15
- M36S** ø 36 H 21 L 21



Poêle inox / *Stainless steel frying pan*

- P20M\*** ø 20 H 3
- P24M\*** ø 24 H 3,5
- P28M\*** ø 28 H 3,5

# Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

## Casserole inox / Saucepan

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

## Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

- S3CQ** ø 16 à ø 20 sans poignée / without handle

## Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

- S4CQ** ø 14 à ø 20 sans poignée / without handle

## Faitout inox / Stewpan

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

## Casserole haute graduée / Milk pot

- CHG14Q** ø 14 H 11 L 1,6

## Marmite / Stockpot

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

## Poêle inox / Stainless steel frying pan

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

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

- PH24Q** ø 24 H 4,5
- PH28Q** ø 28 H 5,2



## MUTINE Poignées / handles



## MUTINE anses / side handles



# Mutine® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

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

**P20M\*E** ø 20 H 3

**P24M\*E** ø 24 H 3,5

**P28M\*E** ø 28 H 3,5

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

\* Complétez le code article  
avec le code couleur

\* Item ref. to complete  
with color ref.



noir/black (N)



gris/grey (G)



taupe (T)



jaune/yellow (J)



orange (O)



framboise/raspberry (F)



cassis/blackcurrant (C)



encre bleue/bleu ink (EB)



lavande/blue lavanda (BL)



tilleul/linden (VT)



blanc/white (W)



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Crêpière anti-adhérente Exceliss+®  
*Non stick crepe pan*

**CR26M\*E** ø 26

**CR30M\*E** ø 30



Sauteuse inox avec couvercle en verre  
*Sauté pan with glass lid*

**S24M\*** ø 24 H 7,5 L 3,3

**S26M\*** ø 26 H 8 L 4,2



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

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

**S24M\*E** ø 24 H 7,5 L 3,3

**S26M\*E** ø 26 H 8 L 4,2



Bain-marie

**EBM20M\*** ø 20 H 10,5 L 2,7

# Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

## Poêle anti-adhérente Exceliss+®

*Non stick frying pan*

**P16QE** ø 16 H 2,5

**P20QE** ø 20 H 3

**P22QE** ø 22 H 3,3

**P24QE** ø 24 H 3,5

**P26QE** ø 26 H 3,5

**P28QE** ø 28 H 3,5

**P30QE** ø 30 H 3,8

**POV35QE** ovale / oval  
35 x 27 H 3,5



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®** \*\*



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®** \*\*



**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

## Crêpière anti-adhérente Exceliss+®

*Non stick crepe pan*

**CR26QE** ø 26

**CR30QE** ø 30

## Sauteuse inox / Sauté pan

**S20Q** ø 20 H 6,5 L 2

**S22Q** ø 22 H 7 L 2,6

**S24Q** ø 24 H 7,5 L 3,3

**S26Q** ø 26 H 8 L 4,2

**S28Q** ø 28 H 8,5 L 5,2

**S32Q** ø 32 H 9 L 7,6



## Sauteuse anti-adhérente Exceliss+®

*Non stick sauté pan*

**S22QE** ø 22 H 7 L 2,6

**S24QE** ø 24 H 7,5 L 3,3

**S26QE** ø 26 H 8 L 4,2

**S28QE** ø 28 H 8,5 L 5,2



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®** \*\*



## Bain-marie

**EBM14Q** ø 14 H 9,5 L 1,2

**EBM20Q** ø 20 H 10,5 L 2,7

## MUTINE Poignées / handles



## MUTINE anses / side handles



# Mutine® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle

\* Complétez le code arti  
avec le code couleur

\* Item ref. to complete  
with color ref.



noir/black (N)



gris/grey (G)



taupe (T)



jaune/yellow (J)



orange (O)



framboise/raspberry (F)



cassis/blackcurrant (C)



encre bleue/bleu ink (EB)



lavande/blue lavanda (BL)



tilleul/linden (VT)



blanc/white (W)



Cuit pâtes / Pasta insert

**ECP22M** ø 22 H 19,5 L 6,5



Cuit-vapeur universel / Universal steamer

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

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



Élément cuit-vapeur / Steamer

**ECV26S** ø 26 H 11,5 L 6,1

**ECVOV30S** ovale / oval 30 x 22 H 8 L 4



Passoire égouttoir / Colander

**PAS24** inox / stainless steel - ø 24 cm



Ensemble cuit-vapeur ovale

(3 pièces - 1 étage)

Oval steamer set (3 pieces - 1 level)

**CVOV30M**

Ensemble cuit-vapeur ovale

(4 pièces - 2 étages)

Oval steamer set (4 pieces - 2 levels)

**CVOV302EM**

# Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Cuit pâtes / *Pasta insert*

**ECP20Q** ø 20 H 16 L 5

**ECP22Q** ø 22 H 19,5 L 6,5



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Élément cuit-vapeur / *Steamer*

**ECV14Q** ø 14 H 6,5 L 1

**ECV26Q** ø 26 H 11,5 L 6,1



Passoire sur pieds amovible  
*Removable colander*

**PAS24Q** ø 24



Élément cuit-vapeur ovale  
*Oval steamer*

**ECVOV30Q** 30 x 22 H 8 L 4



Faitout ovale avec grille  
*Oval stewpot with grid*

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



**MUTINE**  
Poignées / handles



**MUTINE**  
anses / side handles



Mutine® / POIGNÉE FIXE  
collection fixed handle



Cuit-asperges / Asparagus Pot

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

Tous feux plus induction / All fires + induction

Livré avec panier et couvercle en verre

Sold with basket and glass lid

## Également avec cette collection...



Les AUTOCUISEURS - voir page 72

*PRESSURE COOKERS - see page 72*



Les COMPLÉMENTS - voir page 80

*Complements - see page 80*

# Mutine® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

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

**BOL20Q** ø 20

**BOL24Q** ø 24



Bol de préparation / cul de poule  
*Removable bowl*

**CPL20Q** ø 20

**CPL24Q** ø 24



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



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

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

## MUTINE

Poignées / handles



## MUTINE

anses / side handles



# Mutine® / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

collection *fixed and removable handle*



Couvercle verre cerclé Platine / *Glass lid*

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

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

**S3KP** ø 16 à ø 20

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

**S4KP** ø 14 à ø 20



Couvercle Graphite / *Graphite lid*

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

Série de 3 couvercles Graphite  
*Set of 3 Graphite lids*

**S3KG** ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles Graphite  
*Set of 4 Graphite lids*

**S4KG** ø 14 à ø 20



Support de couvercles fil / *Wire lids holder*

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

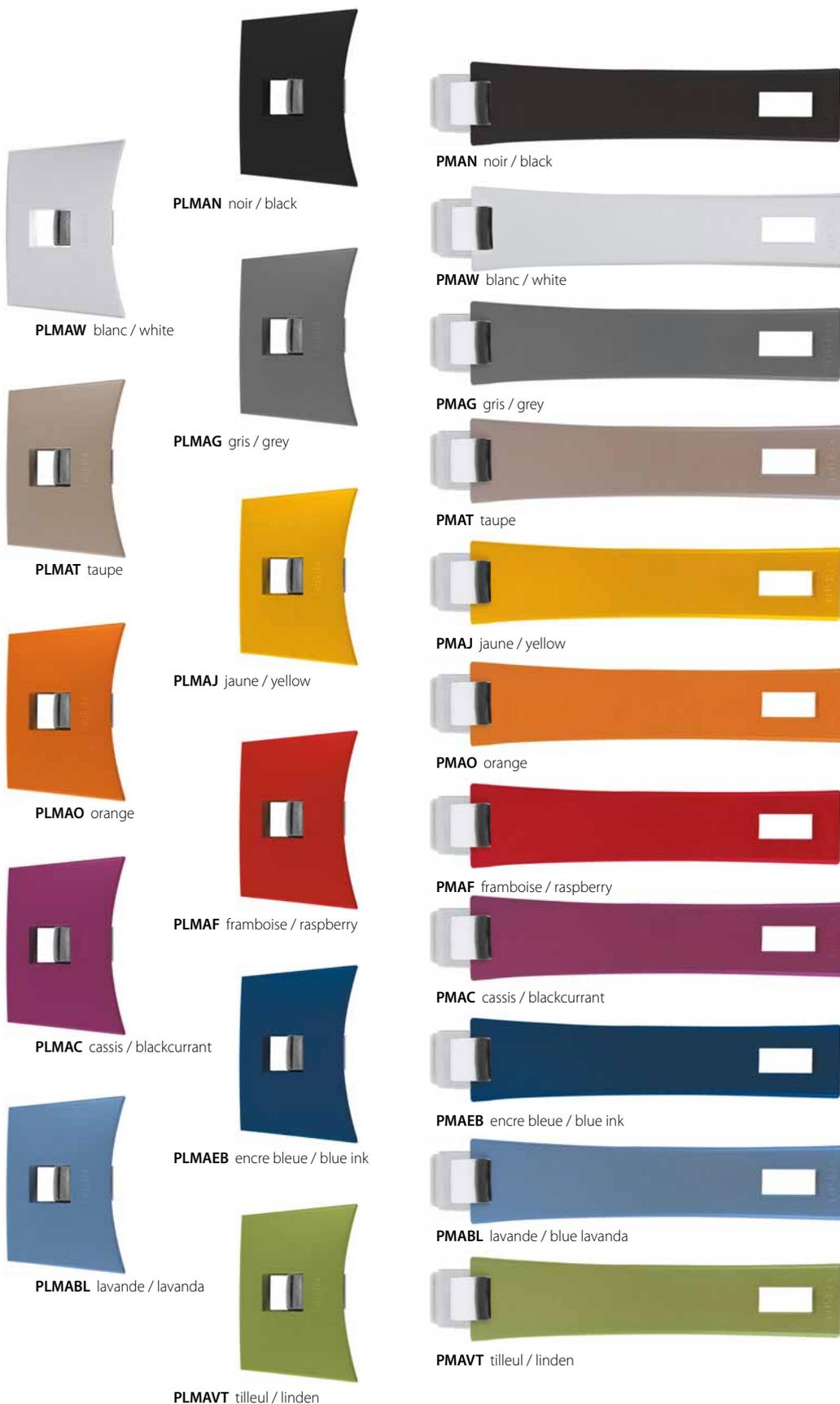
*(Pour 6 tailles de couvercle / for 6 sizes of lid.  
Peut être posé à plat ou suspendu / can be layed down or hung.)*

# Poignées et anses amovibles

## Removable handles and side handles

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

### Mutine



# Strate<sup>®</sup> collection

Design Paul DODANE



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

*An elegant  
and functional synthesis  
Strate<sup>®</sup> collection with removable  
and fixed handles with contrasting  
reflections of gloss-brushed finish  
is in complete harmony  
with today's kitchens.*



 fabriqué en France



Strate®  
Collection



Strate®  
collection



BYCert. 6019453



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

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



## POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

Fixed and removable handle

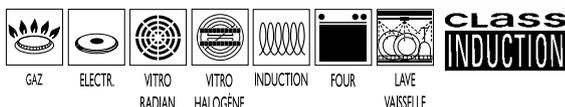
Strate®  
Collection



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**

## Corps «L» enveloppant / Envelopping «L» base

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

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

### Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur large et enveloppant :

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

Wide and efficient pouring edge.  
Solid brushed stainless steel.

### Large and envelopping thermodiffuser base and triple thick accumulator:

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

# Strate® / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Casserole / Saucepan

<b>C14SF</b>	ø 14	H 7	L 1
<b>C16SF</b>	ø 16	H 8	L 1,6
<b>C18SF</b>	ø 18	H 8,5	L 2,1
<b>C20SF</b>	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

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



Casserole haute graduée / Milkpot

**CHG14SF** ø 14 H 11 L 1,6



Marmite avec couvercle plat en verre  
Stockpot with flat glass lid

<b>M22SF</b>	ø 22	H 19	L 7,2
<b>M24SF</b>	ø 24	H 2	L 9,4

# Strate® / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

## Casserole / Saucepan

**C12QL** ø 12 H 6 L 0,6

**C14QL** ø 14 H 7 L 1

**C16QL** ø 16 H 8 L 1,6

**C18QL** ø 18 H 8,5 L 2,1

**C20QL** ø 20 H 9,5 L 2,9



## Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

**S3CQL** sans poignée de ø 16 à ø 20

## Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

**S4CQL** sans poignée de ø 14 à ø 20



## Faitout / Stewpan

**F22QL** ø 22 H 10,5 L 3,9

**F24QL** ø 24 H 11,5 L 5,1

**F26QL** ø 26 H 12,5 L 6,6



## Casserole haute graduée / Milk pot

**CHG14QL** ø 14 H 11 L 1,6



## Marmite / Stockpot

**M20QL** ø 20 H 17 L 5,3

**M22QL** ø 22 H 19 L 7,2

**M24QL** ø 24 H 21 L 9,4



## 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*

<b>P20SF</b>	ø 20	H 2,5
<b>P24SF</b>	ø 24	H 3,1
<b>P28SF</b>	ø 28	H 3,5



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

<b>P20SFE</b>	ø 20	H 2,5
<b>P24SFE</b>	ø 24	H 3,1
<b>P28SFE</b>	ø 28	H 3,5

**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*



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

<b>S24SF</b>	ø 24	H 7,5	L 3,3
<b>S26SF</b>	ø 26	H 8	L 4,25



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

<b>S24SFE</b>	ø 24	H 7,5	L 3,3
<b>S26SFE</b>	ø 26	H 8	L 4,2

**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*



Élément cuit-pâtes  
*Pasta insert*

<b>ECP22SF</b>	ø 22
----------------	------

# Strate® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Poêle inox / *Fryingpan*

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

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

- PH24QL** ø 24 H 4,5
- PH28QL** ø 28 H 5,2

Poêle anti-adhérente Exceliss+®  
*Non stick fryingpan*

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

Poêle haute anti-adhérente Exceliss+®  
type Lyonnaise /

- PH24QLE** ø 24 H 4,5
- PH28QLE** ø 28 H 5,2

Sauteuse inox / *Stainless steel sauté pan*

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

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

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

Élément cuit pâtes  
*Pasta insert*

- ECP20QL** ø 20 H 16 L 5
- ECP22QL** ø 22 H 19,5 L 6,5
- ECP24QL** ø 24 H 21,5 L 9,7



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*



**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*



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

## Également avec cette collection...



Les AUTOUISEURS - voir page 72  
*PRESSURE COOKERS - see page 72*

# Strate® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Élément cuit-vapeur / Steamer

**ECV14QL** ø 14



Bain-marie

**EBM12QL** ø 12 H 7,5 L 0,8

**EBM20QL** ø 20 H 10,5 L 2,7



Cuit-vapeur universel / Universal steamer

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

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



Couvercle anti-projection  
à poignée amovible

*Removable handle splatter screen*

**KAPPMSA** petit modèle ø 28  
**KAPGMSA** grand modèle ø 33



Panier multi-cuisson / Cooking basket

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

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



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

**S24QLKSAX** ø 24 H 7,8 L 3,3



**STRATE**  
Poignée / handle  
**PSX**



**STRATE**  
anses /  
side handles  
**PLSX**



*Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.*

*Other removable handles  
and side handles  
page 12.*

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

# Strate® / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

collection / fixed and removable handle



Couvercle plat en verre / Flat glass lid

**K14SF** ø 14

**K16SF** ø 16

**K18SF** ø 18

**K20SF** ø 20

**K22SF** ø 22

**K24SF** ø 24

**K26SF** ø 26

**K28SF** ø 28



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

**S3KSF** ø 16 à ø 20

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

**S4KSF** ø 14 à ø 20



Support de couvercles et casseroles  
Lids and saucepans support

**TCSK** profondeur 13,5 cm  
depth 13,5 cm

**SUPMKT** profondeur 13,5 cm  
depth 13,5 cm

Couvercle plat en verre / Flat glass lid

**K14SA** ø 14

**K16SA** ø 16

**K18SA** ø 18

**K20SA** ø 20

**K22SA** ø 22

**K24SA** ø 24

**K26SA** ø 26

**K28SA** ø 28

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

**S3KSA** ø 16 à ø 20

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

**S4KSA** ø 14 à ø 20



Support de couvercles plats fil  
Lids holder

Livré sans couvercle ni poignée  
Sold without lid or handle

**SUPPKS** ø 14 à ø 28

# Poignée et anses amovibles

## *Removable handle and side handles*

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



**STRATE**  
Poignée / handle  
**PSX**



**STRATE**  
anses /  
side handles  
**PLSX**



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

# Casteline® collection

Design Paul DODANE



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

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



 fabriqué en France



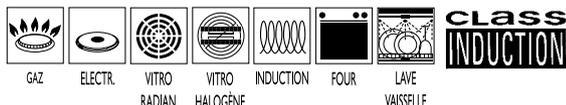
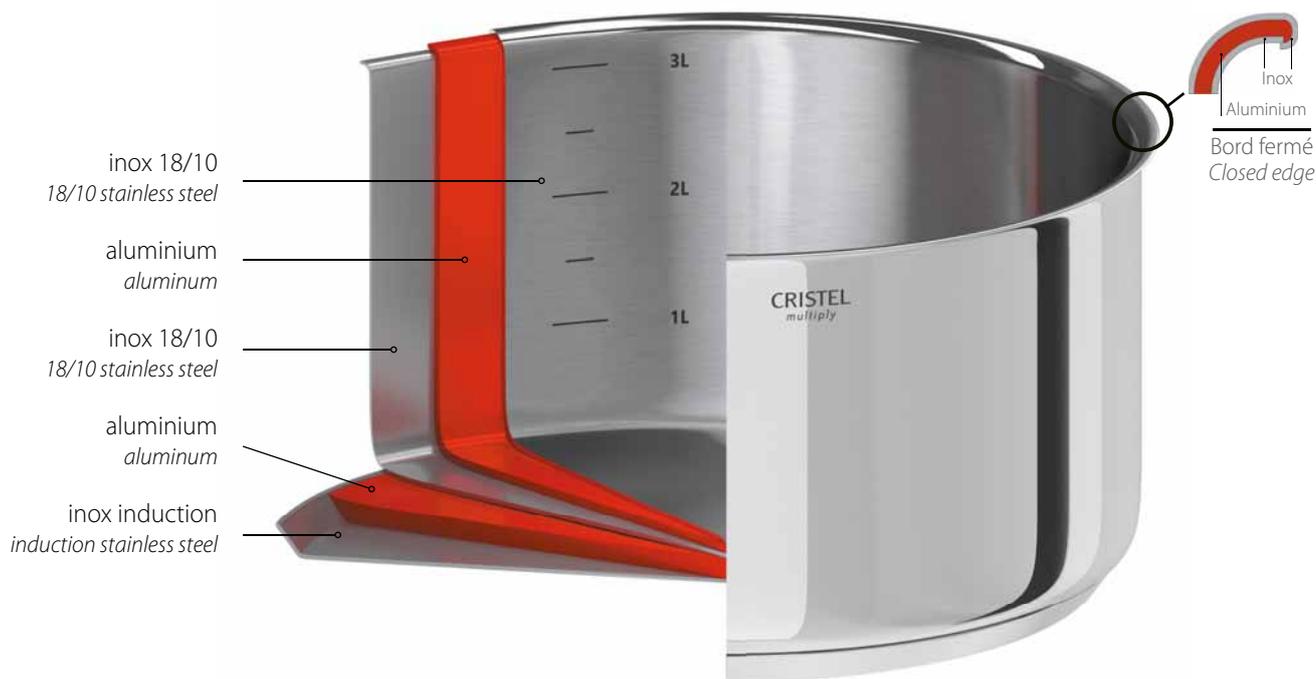
Casteline®  
Collection





## POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

*Fixed and removable handle*



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

## Corps Multiply / *Multiply base*

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

Bord verseur large et efficace.

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

### Fond thermodiffuseur et accumulateur de 5 épaisseurs :

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

*Wide and efficient pouring edge.*

*Triple-sandwich stainless steel/aluminium/stainless steel.*

### **5-ply thermodiffuser base and thick accumulator:**

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

# Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Casserole / *Saucepan*

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



Série de 3 casseroles  
*Set of 3 saucepans*

**S3CCM** ø 16 à 20

Série de 4 casseroles  
*Set of 4 saucepans*

**S4CCM** ø 14 à 20



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

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

# 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

**ECP20Q** ø 20 H 16 L 5

**ECP22Q** ø 22 H 19,5 L 6,5



**CASTELINE**  
Poignée / handle  
**PCX**



**CASTELINE**  
anses /  
side handles  
**PLCX**



Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

# Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Poêle inox  
Stainless steel Frying pan (Multiply)

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



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

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

**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*



Sauteuse inox  
avec couvercle en verre plat  
Sauté pan with flat glass lid (Multiply)

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



Sauteuse inox  
avec couvercle plat en verre  
Sauté pan with glass lid (Multiply)

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

# Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

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

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



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

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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

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

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



**CASTELINE**  
Poignée / handle  
**PCX**



**CASTELINE**  
anses /  
side handles  
**PLCX**



Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

# Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

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

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

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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Sauteuse anti-adhérente Exceliss+®  
avec couvercle plat en verre (Mutliply)  
*Non stick sauté pan with glass lid*

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

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



Wok avec couvercle en verre bombé  
*Wok with domed glass lid (3-ply)*

**WT24CMVB** ø 24 H 7,8 L 2,7

**WT28CMVB** ø 28 H 8,8 L 3,9



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Wok anti-adhérent Exceliss+®  
avec couvercle en verre bombé  
*Non stick wok with domed glass lid (3-ply)*

**WT24CMEVB** ø 24 H 7,8 L 2,7

**WT28CMEVB** ø 28 H 8,8 L 3,9

# Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

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

**S24QMPE** ø 24 H 8 L 3,6

**S26QMPE** ø 26 H 8,5 L 4,5



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®\*\*** 

Wok (3 ply)

**WOKT20Q** ø 20 H 6,8 L 1,6

**WOKT24Q** ø 24 H 7,8 L 2,7

**WOKT28Q** ø 28 H 8,8 L 3,9



Grille pour wok / Grid for wok

**GRW20\***

**GRW24\***

**GRW28**



Wok anti-adhérent Exceliss+® (3 ply)

Non stick wok (3 ply)

**WOKT20QE** ø 20 H 6,8 L 1,6

**WOKT24QE** ø 24 H 7,5 L 2,7

**WOKT28QE** ø 28 H 8,5 L 3,9



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®\*\*** 

CASTELINE  
Poignée / handle  
PCX



CASTELINE  
anses /  
side handles  
PLCX



Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

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

\*\*Sans PFOA / PFOS  
PFOA / PFOS free

# Casteline® / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle



Saucier (5-ply)  
*Saucier (5-ply)*

**SR22CM**    ø 22    H 8,8    L 3



Élément cuit-vapeur  
*Steamer*

**ECV26CM**    ø 26    H 11,5    L 6,1



Cuit-vapeur universel  
*Universal steamer*

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

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



Panier multi-cuisson / *Cooking basket*

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

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

# Casteline® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Saucier (5-ply)  
Saucier (5-ply)

**SR22QMP** ø 22 H 8,8 L 3,0



Élément cuit-vapeur / Steamer

**ECV14Q** ø 14 H 6,5 L 1

**ECV26Q** ø 26 H 11,5 L 6,1



Cuit-vapeur universel / Universal steamer

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

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



Bain-marie

**EBM14Q** ø 14 H 9,5 L 1,2

**EBM20Q** ø 20 H 10,5 L 2,7



Bol de préparation / cul de poule  
Removable bowl

**CPL20Q** ø 20

**CPL24Q** ø 24



CASTELINE  
Poignée / handle  
PCX



CASTELINE  
anses /  
side handles  
PLCX



Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

# Casteline® / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

collection *fixed and removable handle*



Couvercle verre bombé / *Domed glass lid*

**K20CHVB** ø 20  
**K24CHVB** ø 24  
**K28CHVB** ø 28



Couvercle plat en verre

*Flat glass lid*

**K14CHVA** ø 14  
**K16CHVA** ø 16  
**K18CHVA** ø 18  
**K20CHVA** ø 20  
**K22CHVA** ø 22  
**K24CHVA** ø 24  
**K26CHVA** ø 26

Série de 3 couvercles plat en verre

*Set of 3 flat glass lids*

**S3KCHVA** ø 16 à 20

Série de 4 couvercles plat en verre

*Set of 4 flat glass lids*

**S4KCHVA** ø 14 à 20



Couvercle en verre plat avec poignée latérale

*Flat glass lid*

**K24CHVP** ø 24  
 (pour sauteuse seulement - *for sauté pan only*)  
**K26CHVP** ø 26  
 (pour sauteuse seulement - *for sauté pan only*)



Couvercle verre cerclé Platine / *Glass lid*

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

Série de 3 couvercles verre cerclés Platine

*Set of 3 glass lids*

**S3KP** ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles verre cerclés Platine

*Set of 4 glass lids*

**S4KP** ø 14 à ø 20

# Poignée et anses amovibles

## *Removable handle and side handles*

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



**CASTELINE**  
 Poignée / handle  
**PCX**



**CASTELINE BOIS DE HÊTRE**  
*beech wood handle*  
**PCXBH**



**CASTELINE BOIS DE NOYER**  
*walnut wood handle*  
**PCXBN**



reddot award 2018  
 winner



**CASTELINE BOIS D'OLIVIER**  
*olive wood handle*  
**PCXBO**  
**NEW**



**CASTELINE**  
 anses /  
 side handles  
**PLCX**



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

# Castel'pro<sup>®</sup> collection

Design Paul DODANE

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

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



  
fabriqué en France



label 2018

fabriqué en France



Castel'pro®  
Collection

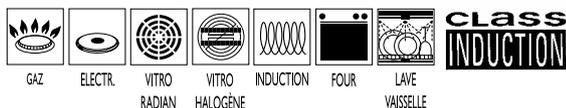


## COLLECTION À POIGNEE FIXE

Fixed handle collection



Castel'pro®  
Collection



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

## Corps Ultraply® / Ultraply® base

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

**Corps 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, soudures renforcées

**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

# Castel'pro® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



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

<b>C9CPF</b>	ø 9	H 5	L 0,3	<b>MINI</b>
<b>C10CPF</b>	ø 10	H 5,5	L 0,4	<b>MINI</b>
<b>C12CPF</b>	ø 12	H 6	L 0,7	<b>MINI</b>
<b>C16CPF</b>	ø 16	H 6,4	L 1,2	
<b>C18CPF</b>	ø 18	H 7,2	L 1,65	
<b>C20CPF</b>	ø 20	H 8	L 2,2	
<b>C22CPF</b>	ø 22	H 8,8	L 3,0	
<b>C24CPF</b>	ø 24	H 9,6	L 3,9	
<b>C28CPF</b>	ø 28	H 11,2	L 6,2	



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

<b>F9CPF</b>	ø 9	H 5	L 0,3	<b>MINI</b>
<b>F10CPF</b>	ø 10	H 5,5	L 0,4	<b>MINI</b>
<b>F12CPF</b>	ø 12	H 6	L 0,7	<b>MINI</b>
<b>F20CPF</b>	ø 20	H 8	L 2,2	
<b>F24CPF</b>	ø 24	H 9,6	L 3,9	
<b>F28CPF</b>	ø 28	H 11,2	L 6,2	



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

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

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



Poêle sautoir (5 ply) intérieur gradué  
Stainless steel Frying pan (5 ply)

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



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

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

**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®** \*\* 



Poêle tout inox Multiply  
Stainless steel frying pan (Multiply)

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

# Castel'pro® / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Poêle anti-adhérente Exceliss+® Ultralu®

*Ultralu® non stick frying pan*

**P20CPFAE** ø 20 H 3,8

**P24CPFAE** ø 24 H 4,2

**P26CPFAE** ø 26 H 4,2 **NEW**

**P28CPFAE** ø 28 H 4,3

**P30CPFAE** ø 30 H 4,5



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Crêpière anti-adhérente Exceliss+® Ultralu®

*Ultralu® non stick crepe pan*

**CR28CPFAE** ø 28 H 2,4 **NEW**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Sauteuse anti-adhérente Exceliss+® Ultralu®

*Ultralu® non stick sauté pan*

**S24CPFAE** ø 24 H 6

**S28CPFAE** ø 28 H 7



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Sauteuse deux anses anti-adhérente

Exceliss+® Ultralu®

*Ultralu® non stick sauté pan*

**S2A24CPFAE** ø 24 H 6

**S2A28CPFAE** ø 28 H 7



Couvercle en verre / Glass lid

**K14VCPF** ø 14

**K16VCPF** ø 16

**K18VCPF** ø 18

**K20VCPF** ø 20

**K22VCPF** ø 22

**K24VCPF** ø 24

**K26VCPF** ø 26

**K28VCPF** ø 28

**K30VCPF** ø 30

**K32VCPF** ø 32

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



Couvercle en inox / Stainless steel lid

**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®  
Collection

**cookway**<sup>®</sup>  
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.*







## POIGNEE FIXE ET AMOVIBLE

Fixed and removable handle

**EXCELISS+®**  
non-stick coating

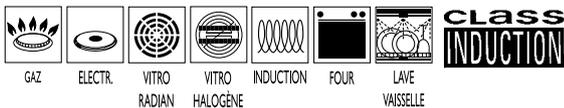
SANS  
PFOA  
PFOS  
FREE

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.14**

Cookway®  
Collection

## Corps aluminium Ultralu® revêtu Exceliss+®

Ultralu® aluminium base with Exceliss+® non stick coating

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

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

Bord verseur large et efficace.

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)

**COOKWAY**<sup>®</sup> / POIGNÉE **FIXE**  
collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+<sup>®</sup>**  \*\*

Poêle / *Frying pan*

ø 20 cm • H 3,8 • **P20CWOE**

ø 24 cm • H 4,2 • **P24CWOE**

ø 26 cm • H 4,4 • **P26CWOE** **NEW**

ø 28 cm • H 4,5 • **P28CWOE**

ø 30 cm • H 4,8 • **P30CWOE**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+<sup>®</sup>**  \*\*

Sauteuse avec couvercle en verre

*Sauté pan wit glass lid*

ø 24 cm • H 6 • **S24CWOE**

ø 28 cm • H 7 • **S28CWOE**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+<sup>®</sup>**  \*\*

Crêpière / *Crepe pan*

ø 28 cm • **CR28CWOE**

# COOKWAY® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Poêle / Frying pan

**P20CWTE** ø 20 cm H 3,8

**P24CWTE** ø 24 cm H 4,2

**P26CWTE** ø 26 cm H 4,4 **NEW**

**P28CWTE** ø 28 cm H 4,5

**P30CWTE** ø 30 cm H 4,8



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Sauteuse / Sautepan

**S24CWTE** ø 24 cm H 6

**S28CWTE** ø 28 cm H 7



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+®**  \*\*

Couvercle en verre marqué Coccinelle

/ Ladybird glass lids

**K14CWOC** ø 14 cm

**K16CWOC** ø 16 cm

**K18CWOC** ø 18 cm

**K20CWOC** ø 20 cm

**K22CWOC** ø 22 cm

**K24CWOC** ø 24 cm

**K26CWOC** ø 26 cm

**K28CWOC** ø 28 cm

**K30CWOC** ø 30 cm

**K32CWOC** ø 32 cm



**COOKWAY**  
Set 1 poignée  
2 anses  
**SPPLCWTC**

**COOKWAY**  
Poignée / handle  
**PCWTNC**



**COOKWAY**  
anses /  
side handles  
**PLCWTC**



Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

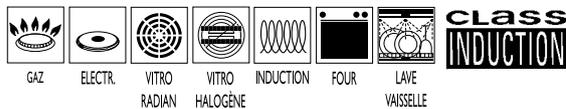
Cookway®  
Collection

# Master collection



## COLLECTION INOX À POIGNEE FIXE

All stainless steel cookware with fixed handle



## Corps Tulipe

### *Tulipe base*

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

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

Bord verseur large et efficace.

Corps inox 18-10

#### **Fond thermo-diffuseur inox-aluminium-inox :**

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

*Wide and efficient pouring edge.*

*18-10 stainless steel cookware*

#### **Thermo-diffusing base :**

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



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



Set de 3 casseroles ø16-18-20  
*Set of 3 saucepans ø16-18-20*  
**CWMS3C**

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



Sauteuse + couvercle en verre  
*Sauté pan + glass lid*  
 ø 24 cm • H 7,5 • **CWMS24**  
 ø 26 cm • H 8,2 • **CWMS26**



Sauteuse deux anses + couvercle en verre  
*Sauté pan with 2 side handles + glass lid*  
 ø 24 cm • H 7,5 • **CWMS2A24**  
 ø 26 cm • H 8,2 • **CWMS2A26**



Poêle / *Frying pan*  
 ø 20 cm • **CWMP20**  
 ø 24 cm • **CWMP24**  
 ø 28 cm • **CWMP28**



\*\*Sans PFOA / PFOS  
 PFOA / PFOS free

Poêle anti-adhérente Exceliss+®  
*Non stick coated Frying pan*  
 ø 20 cm • **CWMP20E**  
 ø 24 cm • **CWMP24E**  
 ø 28 cm • **CWMP28E**



Couvercle en verre / *Glass lid*  
 ø 16 cm • **CWMK16**  
 ø 18 cm • **CWMK18**  
 ø 20 cm • **CWMK20**  
 ø 22 cm • **CWMK22**  
 ø 24 cm • **CWMK24**  
 ø 26 cm • **CWMK26**  
 ø 28 cm • **CWMK28**  
 ø 30 cm • **CWMK30**  
 ø 32 cm • **CWMK32**



Moulin à légumes / *Vegetable Mill*  
 Vendu avec 3 grilles / *Sold with 3 grids*  
 ø 24 cm • **CWMML24**

**alto**<sup>®</sup>  
Design Paul DODANE



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

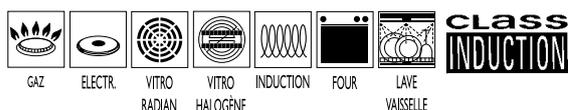
*CRISTEL reveals its version of  
pressure cooker.  
Simplicity, reliability and  
design are the characteristics  
of Alto®, the pressure cooker  
by CRISTEL®.*



# alto® collection

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

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



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

## Corps «L» enveloppant / Envelopping «L» base

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

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

### Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur :

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

*Solid brushed stainless steel.  
Wide and efficient pouring edge.*

### **Thermodiffuser base and triple thick accumulator:**

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



9 litres



6 litres



4 litres

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

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

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

*Patented open and close system with only one hand.*

**GRADUATIONS INTÉRIEURES.**

Niveau maximum à ne pas dépasser : 2/3 de la cuve.  
Ne jamais cuire sans liquide.

*Filling graduated measure : Never cook with no liquid or fill the pan more than 2/3 of its capacity.*

**BOUTON DE RÉGLAGE**

de pression à 4 positions :

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

**Pressure regulator valve**

with 4 positions :

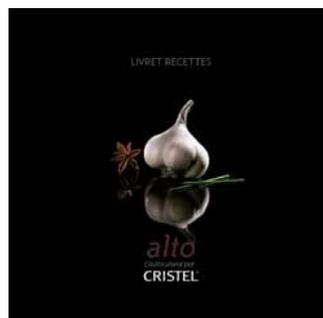
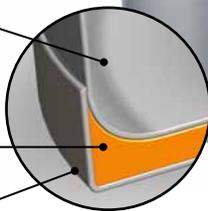
- position 1 : «Slow cooking»
- position 2 : «Quick cooking»
- position 0 : Pressure release after cooking
- dismantling



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

<b>TCA204</b>	ø 20	L 4
<b>TCA246</b>	ø 24	L 6
<b>TCA249</b>	ø 24	L 9



Panier inox pour 4L, 6 L et 9 L

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

<b>TAP20</b>	ø 20	H 11 pour 4L
<b>TAP24</b>	ø 24	H 12 pour 6L et 9L



Cuisson simultanée pour panier inox

*Simultaneous cooking for stainless steel basket*

<b>TACS24</b>	ø 24	H 6,3
---------------	------	-------

# alto<sup>®</sup>

collection



Joint de couvercle / *Lid gasket*

**TAJ20**     $\varnothing$  20

**TAJ24**     $\varnothing$  24



Joint de bouton de couvercle

*Lid button gasket*

**TAJBK**



Écrou de bouton de couvercle

*Lid button nut*

**TAEBK**



Ensemble bouton de couvercle

*Lid button set*

**TABK**



Coupelle inox de couvercle

*Lid stainless steel lid*

**TASK20**     $\varnothing$  20

**TASK24**     $\varnothing$  24

# alto<sup>®</sup> collection



Bouton de réglage  
*Setting button*

**TABRK**



Soupape de sécurité  
*Security valve*

**TASS**



Soupape principale  
(avec bouton de réglage cuisson)  
*Main valve (with cooking setting button)*

**TASP**



Anse latérale (avec vis) l'unité  
*Side handle (with screw) - one*

**TAALC20**     $\varnothing$  20

**TAALC24**     $\varnothing$  24

# Compléments



Couteaux Cristel by Marttiini - voir page 86  
*Cristel by Marttiini knives - see page 86*

# Compléments

## SOMMAIRE

---



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



Couteaux Cristel by Marttiini  
*Cristel by Marttiini knives* ..... **Page 86**



Les bouilloires  
*Kettles* ..... **Page 88**



Les théières  
*Tea pots* ..... **Page 90**



Les cafetières  
*Coffea pots* ..... **Page 92**



Les billots  
*Cookmobil®* ..... **Page 94**

---

# Compléments



Couscoussier MEDINA

*MEDINA couscous maker*

**CC26MEB**

inox 18/10 / *stainless steel* - ø 26 cm

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Cuit-vapeur avec couvercle en verre

*Steamer with glass lid*

*(Vendu sans casserole / sold without sauce pan)*

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

*adaptable à toutes les casseroles ø 20 cm*

*fits saucepans ø 20*

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

*adaptable à toutes les casseroles ø 24 cm*

*fits saucepans ø 24*



Cuit-asperges / *Asparagus Pot*

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

Tous feux plus induction / *All fires + induction*

Livré avec panier et couvercle en verre

*Sold with basket and glass lid*



Moulin à légumes DUO

*Vegetable mill*

**ML20DQF** à poignée amovible / *with removable handle*

**ML20DF** à poignée fixe / *with fixed handle*

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

Vendu avec 3 grilles / *Sold with 3 grids*

Avec base de dessous de plat

*With base hot pad*

Livré sans poignée / *Sold without handle*

# Compléments



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

ø 24 cm • **CWMML24**



Passoire sur pieds amovible  
*Removable colander*

**PAS24Q** ø 24

Passoire sur pied anses fixes  
*Fixed side handles colander*

**PAS24** inox / *stainless steel* - ø 24 cm



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

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

**PFR40** inox / *stainless steel* - 43 x 13 x 33 cm

Ansés 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



Moule à tatin avec plateau - inox  
*Tatin Tart tin - stainless steel*

**MAT24** ø 24 cm

**MAT28** ø 28 cm

Moule à tatin anti-adhérent avec plateau  
*Non stick Tatin tart tin with stainless steel tray*

**MAT24E** ø 24 cm

**MAT28E** ø 28 cm



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

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



Wok + grille et spatule bois  
**WOKT34** inox trilaminé - ø 34 cm  
*Stainless steel - Three-layer conception*

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

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

**Voir tous les woks page 52-53**  
*See all woks page 52-53*



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*



Entonnoir avec filtre / *Funnel with filter*

**ENT12** inox / stainless steel - ø 12 cm



Entonnoir à confiture / *Jam funnel*

**ENTC** inox / stainless steel - ø 14 cm

# Compléments



Kit à fondue / Fondue set

**KITMF** inox brossé / brushed finish stainless steel

Sans poêlon - démontable complet  
Without pan – fully dismantlable

Service à fondue Bourguignonne / Meat fondue set

**MFQ** fond classique ( finition brillante )  
Avec casserole ø 16 cm amovible "Mutine"  
Mutine collection (shiny) with removable sauce pan 16 cm

**MFQL** fond L ( finition brossée )  
Avec casserole ø 16 cm amovible "Strate"  
Strate collection (brushed finish) with removable sauce pan 16 cm

**MFQMP** fond Multiply ( finition brillante )  
Avec casserole ø 16 cm amovible "Casteline"  
Casteline collection (shiny) with removable sauce pan 16 cm



Kit à fondue / Fondue set

**KITMF** inox brossé / brushed finish stainless steel

Sans poêlon - démontable complet  
Without pan – fully dismantlable

Wok pour fondue Chinoise  
Wok for Chinese fondue

**WOKT28Q** wok amovible inox  
removable Stainless steel wok  
ø 28 cm - L 3,9 cm x H 8,8 cm

**WOKT28QE** wok amovible anti-adhérent Exceliss+®  
removable Stainless steel wok with  
non-stick coating  
ø 28 cm - L 3,9 cm x H 8,5 cm



# 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 NEW**



Couteau d'office 9 cm  
*Paring knife 9 cm*

**MACO NEW**



Couteau universel à dents 14 cm  
*Utility knife 14 cm*

**MACUD NEW**



Couteau à désosser 15 cm  
*Boning knife 15 cm*

**MACD NEW**



Couteau universel à trancher 18 cm  
*Utility knife 18 cm*

**MACUAD NEW**



Couteau universel à trancher 21 cm  
*Carving knife 21 cm*

**MACU NEW**



Couteau à pain 21 cm  
*Bread knife 21 cm*

**MACP NEW**



Couteau de Chef 16 cm  
*Chef's knife 16 cm*

**MACC NEW**



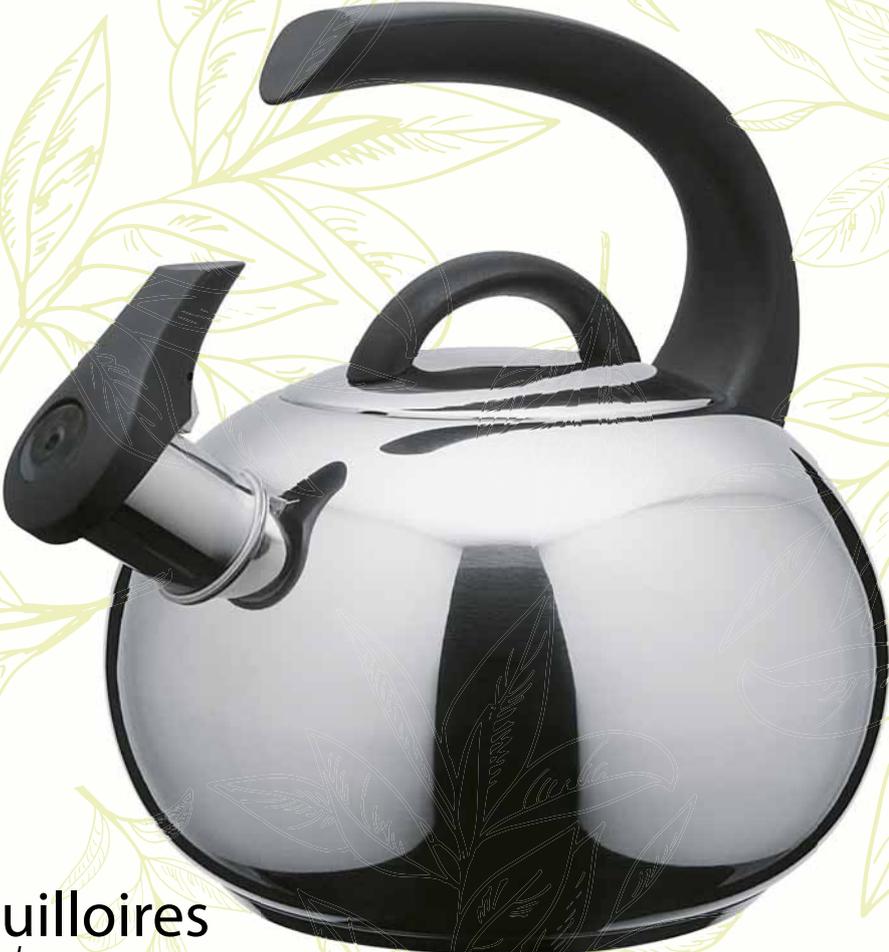
Couteau de Chef 21 cm  
*Chef's knife 21 cm*

**MACCGM NEW**



Couteau Santoku 18 cm  
*Santoku knife 18 cm*

**MACS NEW**



## 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

**NEW**

- 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 ARIANE / Ariane kettle

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

Tous feux plus induction / All fires + induction



Bouilloire FIL INOX / Fil Inox kettle

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

Simple fond sans couvercle - Tous feux plus induction  
Simple base without lid - All fires + Induction



Bouilloire FIL INOX / Fil Inox kettle

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

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



## Théières *tea pots*



Théière JASMIN / *Jasmin tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

**TH08VJ** 0,80 Lt

**TH120VJ** 1,20 Lt



Théière SAKURA / *Sakura tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

**TH08VS** 0,80 Lt

**TH120VS** 1,20 Lt

# Compléments



Fabriqué au Japon  
Made in Japan

Théière JUMBO / Jumbo tea pot

inox et porcelaine / stainless steel and porcelain

**TH08J** blanc / white 0,8 Lt

**TH13J** blanc / white 1,35 Lt



**TH08JA** anthracite / dark grey 0,8 Lt

**TH13JA** anthracite / dark grey 1,35 Lt



Fabriqué au Japon  
Made in Japan

Théière UNIVERSAL / Universal tea pot

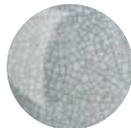
inox et porcelaine / stainless steel and porcelain

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



**TH05U** blanc / white 0,45 Lt

**TH07U** blanc / white 0,68 Lt



**TH07UGC** gris craquelé / cracked grey 0,68 Lt



Fabriqué au Japon  
Made in Japan

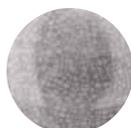
Théière SATURNE / Saturne tea pot

inox et porcelaine / stainless steel and porcelain

**TH03S** blanc / white 0,30 Lt

**TH05S** blanc / white 0,50 Lt

**TH13S** blanc / white 1,35 Lt

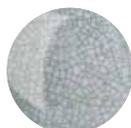


**TH03SC\*** blanc craquelé / cracked white 0,30 Lt



**TH03SVC\*** vert craquelé / cracked green 0,30 Lt

**TH05SVC\*** vert craquelé / cracked green 0,50 Lt



**TH03SGC\*** gris craquelé / cracked grey 0,30 Lt



**TH03SNM\*** noir / black 0,30 Lt



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

# Cafetières

*coffee pots*



## Cafetière NOVARA

*NOVARA coffee pot*

- NEW** **C4TN** inox brossé / brushed stainless steel - 4 tasses / 4 cups  
**C6TN** inox brossé / brushed stainless steel - 6 tasses / 6 cups  
**C10TN** inox brossé / brushed stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction



## Cafetière ADRIA

*ADRIA coffee pot*

- NEW** **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 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

# Compléments



Cafetière LATINA

*LATINA coffee pot*

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

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

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière MILANO

*MILANO coffee pot*

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

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

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière PALERMO

*PALERMO coffee pot*

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

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

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière TORINO

*TORINO coffee pot*

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

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

Tous feux + induction / All fires + induction

# Cook<sup>®</sup> mobil

fabriqué en France



\* Photo non contractuelle / non binging picture

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

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

**CM90IEBCB** L 90 P 60 H 90  fabriqué en France

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

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

**CM90IEBIB** L 90 P 60 H 90  fabriqué en France

# Compléments

## Cookmobil®

Une collection complète de billots et meubles de complément Indoor/Outdoor pour :

- la cuisine; la terrasse, le balcon; le pool house; le studio de l'étudiant ou du jeune couple.

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

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

## Cookmobil®

A complete collection of Indoor/Outdoor trolleys for:

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

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

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



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

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



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

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



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

*2 wooden stainless steel covered lattice shelves.*



**Rallonge bois à claires voies**

*Wooden lattice leaf.*



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

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



**4 roulettes dont 2 avec blocage.**

*Castors with locking.*



**Tiroir monté sur galets avec ralentisseurs.**

*Drawer mounted on rollers.*

# Compléments



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

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

**CM60DBIB** L 60 P 60 H 90

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

# Compléments



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

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

**CM90DBC** L 60 P 60 H 90



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

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

**CM40DBC** L 40 P 40 H 90

# Compléments



Plan de travail en bois debout  
*End grain wood top*



Épaisseur 8 cm  
*Thickness 8 cm*



Tiroir et étagères bois  
*Storage shelves and drawer in wood*

- CM40DBC** L 40 P 40 H 90
- \* **CM60DBC** L 60 P 60 H 90
- \* **CM90DBC** L 90 P 60 H 90

 fabriqué en France

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

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

 fabriqué en France



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



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

# Compléments

Plan de travail en inox brossé  
*Stainless steel top*



Habillage tiroir et étagères bois  
*Storage shelves and drawer in wood*

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

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

   
fabriqué en France

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

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

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

   
fabriqué en France



Option avec évidement  
pour plaque de cuisson  
*Optional cooktop integration*

**CM90IEBIB** L 90 P 60 H 90

Livré sans plaque  
*Sold without cooktop*

   
fabriqué en France

panoply<sup>®</sup>  
POC\*



\*petits outils de cuisine  
\*small kitchen tools

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

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

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

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



# panoply<sup>®</sup> 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



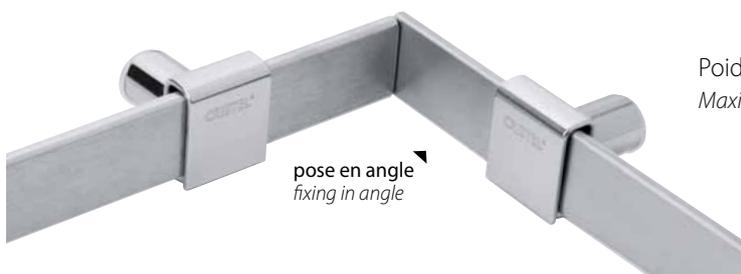
raccord invisible entre deux barres  
invisible join between two rails



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<sup>®</sup> collection



mécanisme  
PEUGEOT<sup>®</sup>

Moulin à poivre / *Pepper mill*  
**TCPRT15** taille / size 15 cm

Moulin à sel / *Salt mill*  
**TCSRT15** taille / size 15 cm

Étagère à épices / *Spice shelf*  
**TCE8** L 32 cm x profondeurs / depth 8 cm

Cuillère de service / *Serving spoon*  
**CAR** inox brossé

Spatule de service / *serving spatula*  
**SPAL** inox brossé



Dérouleur de papier / *Kitchen roll dispenser*  
**TCSP** L 31 cm x H 11 cm x P 11 cm

Support tournant sur barre  
*Revolving stand to hang*  
**TCSTB8** pour 8 ustensiles / for 8 kitchen tools  
(vendu sans accessoires / sold without accessories)

Support de couvercles 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)

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.*

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

# 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.*



Support tournant sur pied  
*Revolving stand on base*

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



Mortier porcelaine blanche / *Mortar*

**TCMP** avec pilon bois / with wood pestle



Moulin à poivre / *Pepper mill*

**TCPRT15** H15 cm

Moulin à sel / *Salt mill*

**TCSRT15** H15 cm

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

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



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

**TCBS** H10cm

# POC\*

\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Cuillère à sauce avec bec verseur / *Gravy ladle*

**TCACS**



Louche moyenne / *Medium ladle*

**TCALM** ø 6 cm



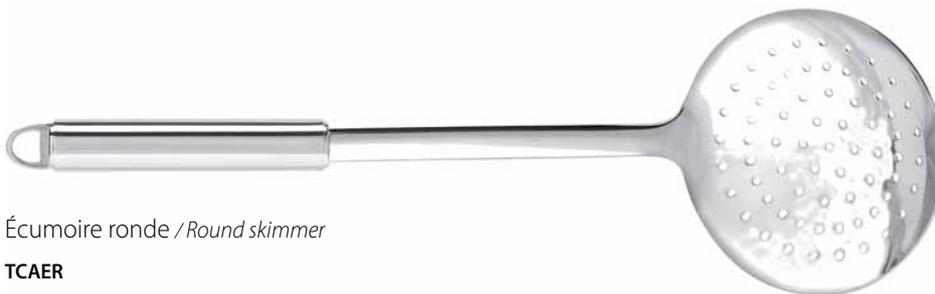
Grande louche / *Large ladle*

**TCALG** ø 9 cm



Grande cuillère / *Solid spoon*

**TCAGC**



Écumoire ronde / *Round skimmer*

**TCAER**



Cuillère à spaghetti / *Spaghetti spoon*

**TCACSP**



# POC\*

*\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Fourchette à viande / *Cooking fork*

**TCAFV**



Spatule ajourée / *Slotted turner*

**TCASA**



Passette / *Fine skimmer*

**TCAP**



Presse-purée / *Potato masher*

**TCAPP**



Spatule nylon / *Nylon slotted turner* \*

**TCASN**



Grande louche nylon / *Nylon large ladle* \*

**TCALGN**



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

# POC\*

*\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Cuillère à sauce nylon / *Nylon gravy ladle* \*

**TCACSN**



Écumoire nylon / *Nylon skimmer* \*

**TCAEN**



Passoire en treillis inox cerclé / *Sieve*

**TCAPC8** ø 8 cm

**TCAPC12** ø 12 cm

**TCAPC16** ø 16 cm

**TCAPC20** ø 20 cm



Écumoire ronde à friture / *Wire skimmer*

**TCAERF**



Chinois / *Pointed sieve*

**C18** ø 18 cm

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

# POC\*

\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



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

**TCAPAR NEW**



Lancette à huîtres / *Oyster knife*

**TCALH**



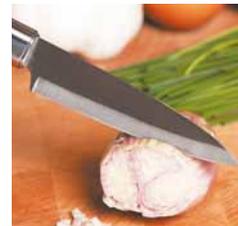
Couteau d'office / *Utility knife*

**TCACO** L 110 mm



Couteau de cuisine / *Paring knife*

**TCACC** L 95 mm



Petit couteau de cuisine / *Small paring knife*

**TCACCPM** L 80 mm



Couteau à fromage / *Cheese knife*

**TCACF**



Panoply®  
POC

# 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**





Cuillère à melon 3 cm / *Melon baller 3 cm*

**TCACM3**



Cuillère à melon 2 cm / *Melon baller 2 cm*

**TCACM**



Éplucheur à tomates  
*Tomatoes peeler*

**TCAETLP**



Éplucheur à lame pivotante / *Swivel peeler*

**TCAELP**



Éplucheur économique / *Vegetable peeler*

**TCAEE**



Éplucheur à lame transversale  
*Peeler with cross blade*

**TCAELT**



Eplucheur à julienne / *Julienne peeler*

**TCAEJ**



# POC\*

*\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Râpe fine / *Fine grater*

**TCARFC**



Râpe à grain moyen / *Coarse grater*

**TCARGG**



Râpe coupe large / *Wide-slicing grater*

**TCARCL**



Râpe zesteur / *Zester grater*

**TCARZ**



Râpe 4 faces / *4 sides grater*

**TCAR4F**



Râpe à truffe / *Truffle slicer*

**TCART**



Roulette à pizza / *Pizza cutter*

**TCARPZ** ø 70 mm





Roulette à pâtisserie /  
Pastry wheel

**TCADR**



Décapsuleur / Bottle opener

**TCAD**



Ouvre-boîtes à découpe latérale / Can opener side cut

**TCAOBCL**

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

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



Ouvre-bocal / Jar opener

**TCAOBL**



Fouet classique / Classic whisk

**TCAF20/25/30**



Fouet plat / Flat whisk

**TCAF25**



# POC\*

*\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Fouet à spirale / *Twirl Whisk*  
**TCAFS**



Pelle à gâteaux / *Cake server*  
**TCAPG**



Spatule coudée large / *Large angled spatula*  
**TCASCL**



Spatule large / *Spatula plancha*  
**TCASL**



Éminceur à fromage / *Cheese slicer*  
**TCAEF**



Pelle crantée / *Pizza server*  
**TCAPCP**



# POC\*

\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



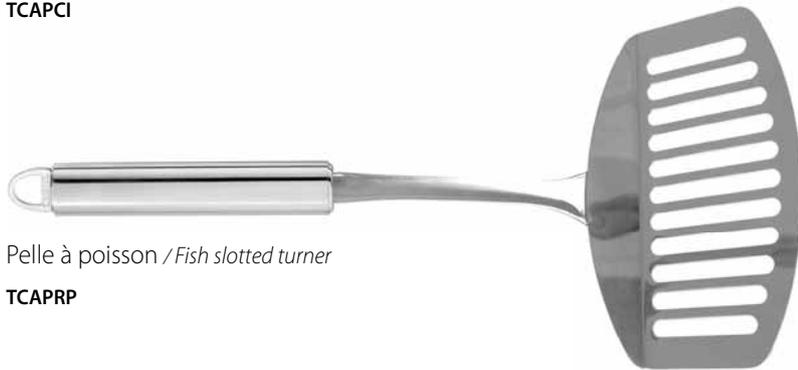
Spatule coudée / *Angled spatula*

**TCASCG** Grand modèle / Large



Pince à dresser / *Kitchen tongs*

**TCAPCI**



Pelle à poisson / *Fish slotted turner*

**TCAPRP**



Pique pomme de terre / *Potato fork*

**TCAPPT**



Pinceau silicone / *Silicon brush*

**TCAPS**



Thermomètre digital de cuisine  
*Digital kitchen thermometer*

**TCATC**



Brosse à vaisselle  
*Dish brush*

**TCABV** - la brosse / *the brush*

## SOMMAIRE

---



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



Les balances BEURER  
*BEURER scales* ..... **Page 121**



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

---

# Machines à pâtes IMPERIA

IMPERIA pasta machines

selection  
**CRISTEL**



**imperia**  
dal 1932

Coffret IMPERIA 150

**MPCI** avec accessoires pour 6 sortes de pâtes

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

↑  
IMPERIA LA ROSSA





IMPERIA LA ROSSA

**MPIR** Rouge

*(Voir visuel ci-contre / see picture aside)*

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine



IMPERIA SP 150

**MPI** inox brillant

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

MACHINE IMPERIA

**MPISAC\*** inox brillant

Livrée sans accessoires de coupe double



TITANIA 150

**MPT** inox brillant

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine



Ravioli

**MPAR** 3 cm x 3 cm

Pour IMPERIA seulement

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



Moule ravioli 12 pièces

**MR12** dim. 5 cm x 5 cm



Moule ravioli 24 pièces

**MR24** dim. 3 cm x 3 cm



Moule ravioli 36 pièces

**MR36** dim. 3 cm x 3 cm



Plaque de cuisson multi-usage en silicone avec rouleau bois

**MPC\***

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



Séchoir à pâtes

**MPS** H 34 cm

*En bois de hêtre*



Spaghetti

**MPAS\*** ø 2 mm

Pour IMPERIA, TITANIA et PASTA PRESTO



Capelli d'angelo

**MPACA\*** 1,5 mm

Pour IMPERIA et TITANIA



Tagliatelle

**MPATG\*** 2 mm

Pour IMPERIA et TITANIA



Fettuccine

**MPAF\*** 6,5 mm

Pour IMPERIA et TITANIA

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

# Balances de cuisine

Kitchen scales

selection  
**CRISTEL**<sup>®</sup>



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

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





Ref. TCBEKS19BR\* - Breakfast

### Points forts / Strong points

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

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

### Caractéristiques / Characteristics

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

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



Ref. TCBEKS19IC\* - Ice cream



Ref. TCBEKS19F - Fresh



Ref. TCBEKS19B - Berry



Ref. TCBEKS19L - Lemon



Ref. TCBEKS19N - Black



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

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



Ref. TCBECCP

### Points forts / Strong points

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

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

### Caractéristiques / Characteristics

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

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



Ref. TCBEKS22

### Points forts / Strong points

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

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

### Caractéristiques / Characteristics

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

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



Ref. TCBEKS25

### Points forts / Strong points

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

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

### Caractéristiques / Characteristics

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

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



Ref. TCBEKS28

### Points forts / Strong points

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

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

### Caractéristiques / Characteristics

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

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



Ref. TCBEKS51

### Points forts / Strong points

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

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

### Caractéristiques / Characteristics

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

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



Ref. TCBEKS54

### Points forts / Strong points

- Avec fonction minuteur

- With timer function

### Caractéristiques / Characteristics

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

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



Ref. TCBEKS59

### **Points forts / Strong points**

- Idéale également pour la pesée de grands objets par exemple des paquets
- Grande capacité : 20 Kg

- Also ideal for weighing large items such as parcels
- Extra high capacity of up to 20 kg

### **Caractéristiques / Characteristics**

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

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

# RENOX®

## Produits d'entretien RENOX



fabriqué en France

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

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

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

Emmanuel BRUGGER  
Directeur Général CRISTEL S.A.S.

# RENOX®



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

## **DEGRAISSANT MULTI-USAGE ÉCOLOGIQUE - Ref. NRMUA5** PARFUM AGRUMES - SPRAY 500 ml

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

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

## **NETTOYANT VITRES ÉCOLOGIQUE - Ref. NRVTM5** PARFUM CITRONNELLE - SPRAY 500 ml

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

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

## **DETARTRANT ÉCOLOGIQUE - Ref. NRDET5** SPRAY 500 ml

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

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

## **NETTOYANT SOL ÉCOLOGIQUE - Ref. NRSOLP10** PARFUM PIN - BOUTEILLE 1 L

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

Conditionnement par 6



fabriqué en France



Efficacité professionnelle

## **SAVON MAIN ÉCOLOGIQUE - Ref. NRSVAV5** PARFUM AMANDE- POMME DOSEUSE 500 ml

Testé sous contrôle dermatologique.  
Idéal pour les lavages fréquents.

Conditionnement par 6



Efficacité professionnelle

fabriqué en France



## NETTOYANT INOX ÉCOLOGIQUE - Ref. NRXF3

FLACON 300 ml

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

Conditionnement par 8



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



## NETTOYANT VAISSELLE ÉCOLOGIQUE - Ref. NRVLL5

PARFUM AGRUMES - POMPE DOSEUSE 500 ml

Formulé à base d'ingrédients naturels. Pour une vaisselle éclatante de propreté. Très concentré pour une action longue durée.

Conditionnement par 6





[www.cristel.com](http://www.cristel.com)

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

