



CATALOGUE 2024
www.cristel.com



BVCert. 6019453





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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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



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

par Bernadette DODANE

LDAC2

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

« Une histoire de confiance et d'obstination »

Erik Orsenna

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

Michel Bras

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

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

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

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

CRISTEL - where performance meets design.

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



CRISTEL dans le monde

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

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

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

CRISTEL in the world

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

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

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

Entreprise à mission

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

Dans notre entreprise, nous nous sentons tous responsables :

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

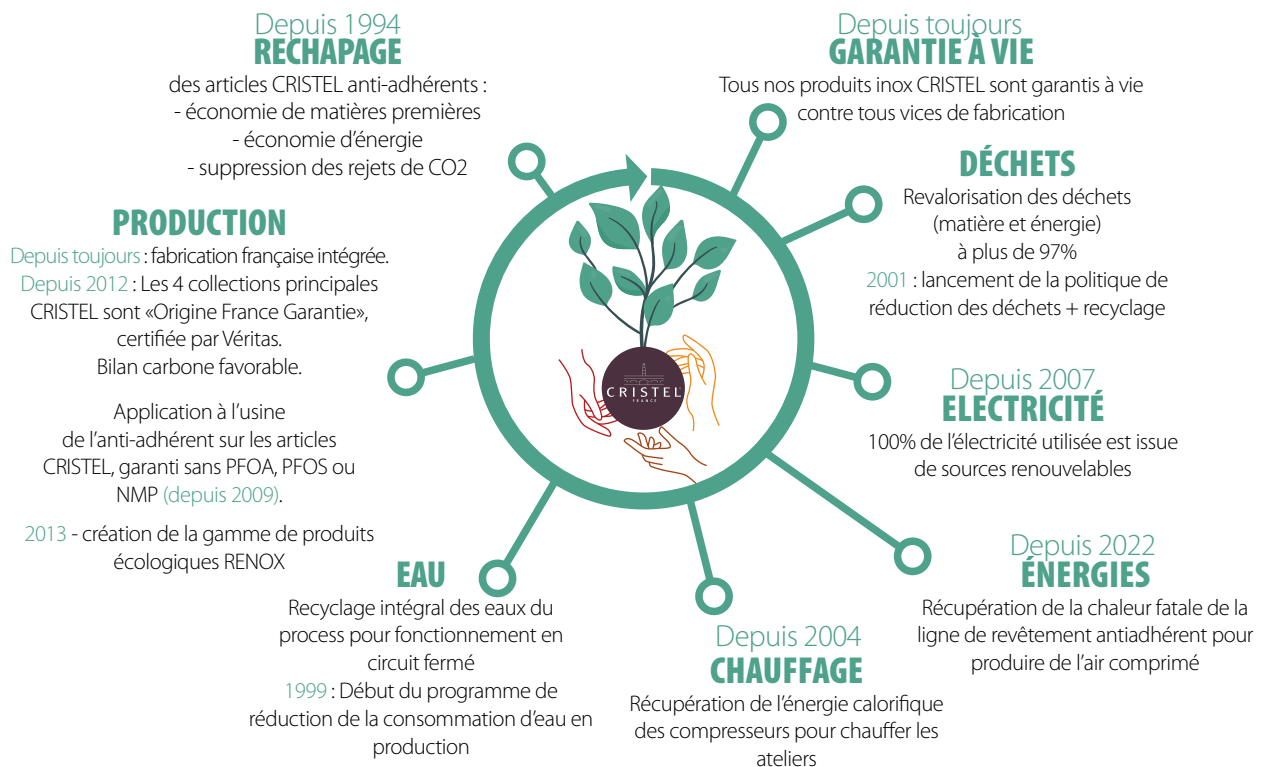
Trier les déchets est aussi important que signer un contrat. Économiser l'énergie, l'eau, est aussi vital que manger.

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

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

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

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



Compagny with a mission

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La Garantie CRISTEL

CRISTEL Warranty



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

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

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

Cela exclut tout dommage causé par une mauvaise utilisation.

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

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisirs gourmands avec CRISTEL.

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

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

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

This excludes any damage caused by misuse.

Minor imperfections and slight color variations are considered normal.

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

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

We wish you many culinary delights with CRISTEL.



Label Entreprise du Patrimoine Vivant

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

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

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

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

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



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



BVCert. 6019453

Certification «Origine France Garantie»

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

«French Origin guaranteed» certification

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

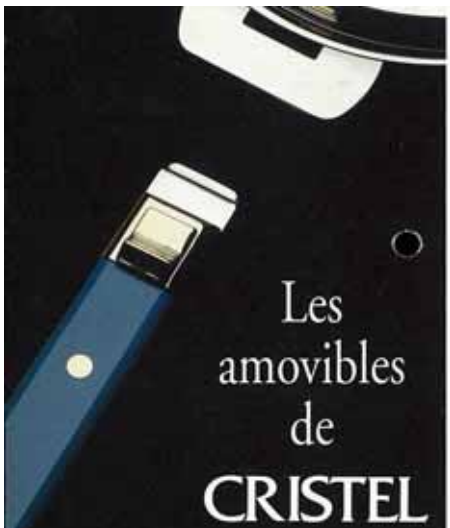
CRISTEL, une histoire... / CRISTEL, a story...



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



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



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



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



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



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

Les avantages de l'amovible

Removable advantages



1. Rangement compact intégral

Compact storage

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

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



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

Cook and Serve: from kitchen to table

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

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

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



3. Tous feux + induction / sécurité

All hobs + induction / Safety

Convient pour tous les modes de cuisson.

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

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



4. Passage au four

Stay Cool Handle and Get more on the Oven Rack

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

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



5. Gain de place au lave-vaisselle

Efficient Use of Dishwasher Rack Space

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

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

Sommaire

Summary

Les collections d'articles culinaires à poignée fixe ou amovible

Removable or fixed handle cookware collections

Collection Mutine évolution / Mutine evolution	→ CLASSIC BASE (p14)	16 > 29
Collection Strate / Strate collection	→ «L» BASE (p14)	30 > 41
Collection Casteline / Casteline collection	→ MULTIPLY BASE (p14)	42 > 51
Collection 1826 / 1826 collection	→ CONIC BASE (p 55)	52 > 57
Collection Castel'Pro / Castel'Pro collection	→ ULTRAPLY BASE (p14)	58 > 65
Collection Castel'Pro / Castel'Pro collection	→ ULTRALU BASE (P 15)	66 > 67
Collection Cookway alu / Aluminium collection	→ ULTRALU BASE (P 15)	68 > 73
Collection Master inox / Stainless steel collection	→ TULIP BASE (p 74)	74 > 75

Biome cuisson saine / BIOME healthy cooking	76 > 79
--	---------

Compléments

Complements

Autocuiseur Alto / Alto pressure cooker	80
Compléments de cuisson / Additional culinary items	82 > 85
Couteaux CRISTEL by Marttiini / CRISTEL by Marttiini knives	86 > 89
Bouilloires / Kettles	90 > 93
Théières / Tea pots	94 > 95
Cafetières / Coffea pots	96 > 97
	98 > 99

Panoply / POC

Panoply / small kitchen tools

Panoply / Panoply	100
POC, petits outils de cuisine / Small kitchen tools	102 > 103
	104 > 117

Sélection CRISTEL

CRISTEL selection

Machines à pâtes IMPERIA / IMPERIA pasta machines	118
Balances de cuisine BEURER / BEURER kitchen scales	118 > 121
Produits d'entretien RENOX	122 > 125
	126 > 128

Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

Mutine
évolution



PLMA02N noir / black



PLMA02W blanc / white



PLMA02T taupe



PLMA02F framboise / raspberry



PLMA02V vert / green



PLMA02G gris / grey



PLMA02J jaune / yellow



PLMA02B bleu / blue



PMA02N noir / black



PMA02W blanc / white



PMA02G gris / grey



PMA02T taupe



PMA02J jaune / yellow



PMA02F framboise / raspberry



PMA02B bleu / blue



PMA02V vert / green

Cookway Two



PLCWTN noir / black



PCWTN noir / black

Strate



anse / side handle **PLZ03**



poignée / handle **PZ03**



Zénith 02 PERFECTLOCK SYSTEM®



anse / side handle **PLZ**



inox / stainless steel **PZ02**

Zénith3 PERFECTLOCK SYSTEM®



anse / side handle **PLZ03**



poignée / handle **PZ03**



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

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



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



Casteline



anse inox
stainless steel side handle **PLCX**



poignée inox / stainless steel handle **PCX**



reddot award 2018
winner



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

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

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



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

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



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



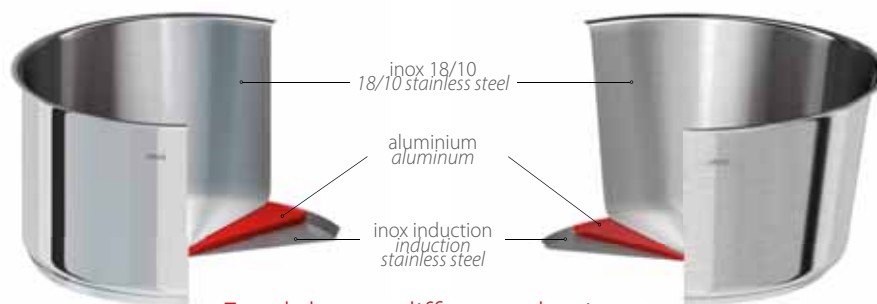
5 collections à poignée fixe ou amovible

5 collections with fixed or removable handle

1.

MUTINE

1826



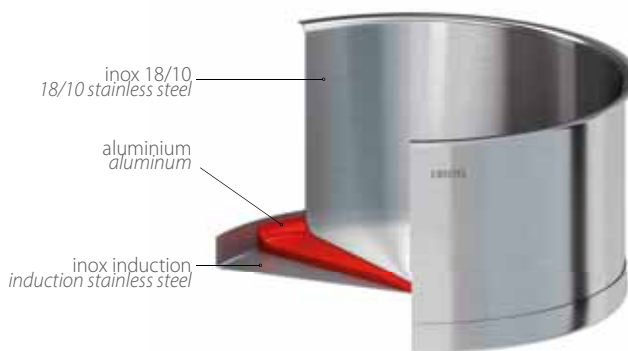
Fond thermodiffuseur classique
/ classic thermodiffusing base

pages 18 > 29

pages 52 > 57

2. STRATE

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



pages 30 > 41

3. CASTELINE

Fond thermodiffuseur Multiply
Multiply thermodiffusing base



pages 42 > 51

4. CASTEL'PRO

Corps thermodiffuseur Ultraply
Ultraply thermodiffusing base



14 pages 58 > 65

5. Corps ULTRALU

Fond thermodiffuseur Ultralu
Ultralu thermodiffusing base

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

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu
Ultralu aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel

SANS
PFOA
PFOS
FREE

EXCELISS+
non-stick coating

pages 66 > 67

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

Inox
Stainless steel



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

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

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

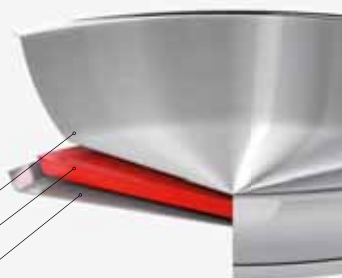
Cooking tip: to grill or roast meat and to cook vegetables.

Fond thermo-diffuseur

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



Anti-adhérent

Non-stick coating reinforced

EXCELISS+
non-stick coating



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

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

PFOA free, CRISTEL EXCELISS+ coated cookware feature 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.

SANS
PFOA
PFOS
FREE

Exceliss+

Anti-adhérent
3 couches
Ultra résistant

3 layers non-stick coating
Ultra-resistant

Fond thermo-diffuseur

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



Mutine *évolution* collection

Design Paul DODANE

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

Disponible en 8 couleurs !

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

8 colors available !



Mutine video

 fabriqué en France





BVCert. 6019453

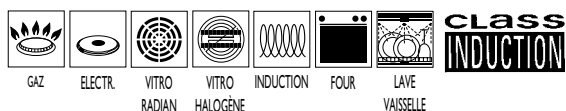




BVCert. 6019453



Mutine *évolution* collection



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

Classique / Classic base

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

Poignées et anses : **8 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 8 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** *évolution* *fixed handle*



Casserole inox / *Saucepan*

C14M2N ø 14 H 7 L 1

C16M2N ø 16 H 8 L 1,6

C18M2N ø 18 H 8,5 L 2,1

C20M2N ø 20 H 9,5 L 2,9

Série de 3 casseroles / *Set of 3 saucepans*

S3CM2N ø 16 à ø 20

Série de 4 casseroles / *Set of 4 saucepans*

S4CM2N ø 14 à ø 20



Faitout inox avec couvercle / *Stewpan with lid*

F24M ø 24 H 11,5 L 5,1

F26M ø 26 H 12,5 L 6,6



Marmite avec couvercle / *Stockpot with lid*

M22M ø 22 H 19 L 7,2

M24M ø 24 H 21 L 9,4

M28M ø 28 H 23,5 L 14



Poêle inox / *Stainless steel frying pan*

P20M2N ø 20 H 3

P24M2N ø 24 H 3,5

P28M2N ø 28 H 3,5

Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

évolution *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

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
évolution
poignées / handles



MUTINE
évolution
anses / side handles



Mutine / POIGNÉE **FIXE** évolution *fixed handle*



Poêle anti-adhérente Exceliss+
Non stick frying pan

P20M2NE ø 20 H 3

P24M2NE ø 24 H 3,5

P28M2NE ø 28 H 3,5

POV35M2NE ovale / oval 35 x 27 H 3,5



Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

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



Crêpière anti-adhérente Exceliss+
Non stick crepe pan

CR26M2NE ø 26

CR30M2NE ø 30



Sauteuse inox avec couvercle en verre
Sauté pan with glass lid

S24M2N ø 24 H 7,5 L 3,3

S26M2N ø 26 H 8 L 4,2



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

S24M2NE ø 24 H 7,5 L 3,3

S26M2NE ø 26 H 8 L 4,2

Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

évolution *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*

S18Q ø 18 H 6 L 1,5

S20Q ø 20 H 6,5 L 2

S22Q ø 22 H 7 L 2,6

S24Q ø 24 H 7,5 L 3,3

S26Q ø 26 H 8 L 4,2

S28Q ø 28 H 8,5 L 5,2

S32Q ø 32 H 9 L 7,6



Sauteuse anti-adhérente Exceliss+

Non stick sauté pan

S22QE ø 22 H 7 L 2,6

S24QE ø 24 H 7,5 L 3,3

S26QE ø 26 H 8 L 4,2

S28QE ø 28 H 9,5 L 5,2



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+** **



Bain-marie

EBM20Q ø 20 H 10,5 L 2,7

MUTINE
évolution
poignées / handles



PMA02N

PMA02W

PMA02G

PMA02T

PMA02J

PMA02F

PMA02B

PMA02V

MUTINE
évolution
anses / side handles



PLM02AN

PLMA02W

PLMA02G

PLMA02T

PLMA02J

PLMA02F

PLMA02B

PLMA02V

Mutine / POIGNÉE **FIXE** *évolution* *fixed handle*



Cuit pâtes / *Pasta insert*

ECP22M ø 22 H 19,5 L 6,5

Ensemble cuit pâtes / *Pasta set*

CP22M ø 22 H 24 L 6,5



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Élément cuit-vapeur / *Steamer*

ECVOV30S ovale / oval 30 x 22 H 8 L4



Passoire égouttoir / *Colander*

PAS24 inox / stainless steel - ø 24 cm



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

BOL20 ø 20

BOL24 ø 24

Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

évolution *removable handle*

Cuit pâtes / *Pasta insert*

ECP22Q ø 22 H 19,5 L 6,5



MUTINE
évolution
poignées / handles



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*

ECVOV30Q ovale / oval 30 x 22 H 8 L 4

ECV20Q ø 20 H 9,5 L 2,6

ECV24Q ø 24 H 11 L 4,9



Passoire sur pieds amovible
Removable colander

PAS24Q ø 24



MUTINE
évolution
anses / side handles



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

BOL20Q ø 20

BOL24Q ø 24



Mutine / POIGNÉE **FIXE** *évolution* *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...



BIOME cuisson saine - voir page 76

BIOME healthy cooking - see page 76



Les COMPLÉMENTS - voir page 80

Complements - see page 80

Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

évolution *removable handle*

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



SPPLMA2N noir / black



SPPLMA2W blanc / white



SPPLMA2G gris / grey



SPPLMA2T taupe



SPPLMA2J jaune / yellow



SPPLMA2F framboise / raspberry



SPPLMA2B encre bleue / blue ink



SPPLMA2V vert / green



Livre de recettes CRISTEL #2
36 recettes / 80 pages
LRC

Mutine / POIGNÉE **FIXE ET AMOVIBLE** *évolution* *fixed and removable handle*



Couvercle verre cerclé Platine / *Glass lid*

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

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

S3KP ø 16 à ø 20

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

S4KP ø 14 à ø 20



Couvercle Graphite / *Graphite lid*

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

Série de 3 couvercles Graphite
Set of 3 Graphite lids

S3KG ø 16 à ø 20

Série de 4 couvercles Graphite
Set of 4 Graphite lids

S4KG ø 14 à ø 20



Support de couvercles fil / *Wire lids holder*

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

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

Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

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

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

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

Mutine
évolution



PLMA02W blanc / white



PLMA02T taupe



PLMA02F framboise / raspberry



PLMA02V vert / green



PLMA02N noir / black



PLMA02G gris / grey



PLMA02J jaune / yellow



PLMA02B bleu / blue



PMA02N noir / black



PMA02W blanc / white



PMA02G gris / grey



PMA02T taupe



PMA02J jaune / yellow



PMA02F framboise / raspberry



PMA02B bleu / blue



PMA02V vert / green

Strate

collection

Design Paul DODANE

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

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



Strate video

 fabriqué en France





BVCert. 6019453





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

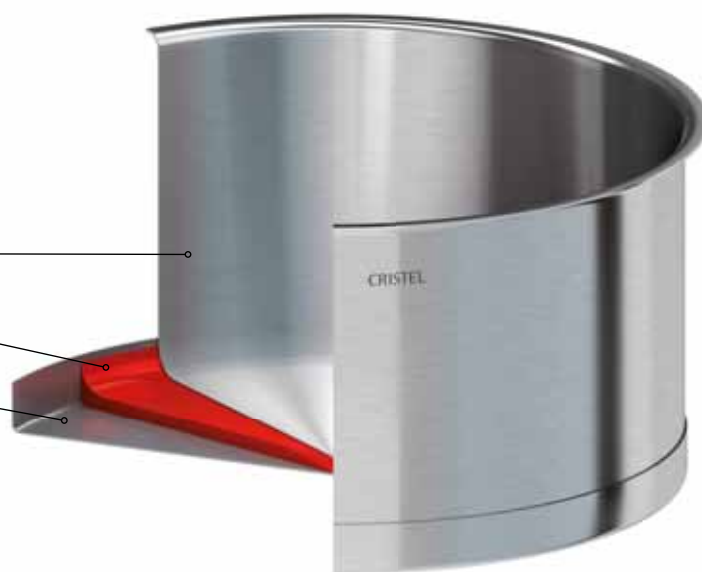
The folding handle allows the storage of the covers between two pans.



inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIANT



VITRO
HALOGENE



INDUCTION



FOUR



LAVE
VAISSELLE

CLASS
INDUCTION

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

« L » enveloppant / Envelopping "L" base

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

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

Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur large et enveloppant :

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

Wide and efficient pouring edge.
Solid brushed stainless steel.

Large and envelopping thermodiffuser base and triple thick accumulator:

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

Strate / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Casserole / Saucepan

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



Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

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

Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

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



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

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



Marmite avec couvercle plat en verre
Stockpot with flat glass lid

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

Strate / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Casserole / Saucepan

C12QL ø 12 H 6 L 0,6

C14QL ø 14 H 7 L 1

C16QL ø 16 H 8 L 1,6

C18QL ø 18 H 8,5 L 2,1

C20QL ø 20 H 9,5 L 2,9



Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

S3CQL sans poignée de ø 16 à ø 20



Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

S4CQL sans poignée de ø 14 à ø 20

Faitout / Stewpan

F22QL ø 22 H 10,5 L 3,9

F24QL ø 24 H 11,5 L 5,1

F26QL ø 26 H 12,5 L 6,6



Casserole haute graduée / Milk pot

CHG14QL ø 14 H 11 L 1,6



Marmite / Stockpot

M20QL ø 20 H 17 L 5,3

M22QL ø 22 H 19 L 7,2

M24QL ø 24 H 21 L 9,4



STRATE
Poignée / handle
PSX



STRATE
anses /
side handles
PLSX



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Strate / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Poêle inox
Stainless steel frying pan

P20SF	ø 20	H 2,5
P24SF	ø 24	H 3,1
P28SF	ø 28	H 3,5



Poêle anti-adhérente Exceliss+
Non stick frying pan

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

**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **



Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

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



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

S26SF	ø 26	H 8	L 4,2
--------------	------	-----	-------



Élément cuit-pâtes
Pasta insert

ECP22SF	ø 22
----------------	------

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

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

Sauteuse anti-adhérente Exceliss+ Non stick sauté pan

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

Élément cuit pâtes Pasta insert

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+** **



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+** **



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+** **



ZÉNITH Poignée / handle PZ02



ZÉNITH anses / side handles PLZ



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last

**Sans PFOA / PFOS

PFOA / PFOS free

S t r a t e / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



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

CP22SF ø 22



Cuit vapeur Universel
Universal steamer

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

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



Couvercle anti-projection
Splatter screen

TCAKP petit modèle ø 28
TCAKG grand modèle ø 33

Voir également...



Confiturière, Grande Tablée - voir page 80

Preserving Pan - see page 80

Strate / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

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

BOL20Q ø 20

BOL24Q ø 24



Bol mélangeur base antidérapante
/ Anti-slip base mixing bowl

BOL20 ø 20

BOL24 ø 24



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Couvercle anti-projection
à poignée amovible
Removable handle splatter screen

KAPPM5A petit modèle ø 28
KAPGMSA grand modèle ø 33



Couvercle plat en verre / *Flat glass lid*

K14SA ø 14

K16SA ø 16

K18SA ø 18

K20SA ø 20

K22SA ø 22

K24SA ø 24

K26SA ø 26

K28SA ø 28



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

S3KSA ø 16 à ø 20

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

S4KSA ø 14 à ø 20

STRATE
Poignée / handle
PSX



STRATE
anses /
side handles
PLSX



*Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.*

*Other removable handles
and side handles
page 12.*

S t r a t e / POIGNÉE **FIXE ET AMOVIBLE**

collection *fixed and removable handle*



Support de couvercles plats fil
Lids holder

Livré sans couvercle ni poignée
Sold without lid or handle

SUPPKS ø 14 à ø 28



Support de couvercles et casseroles
Lids and saucepans support

Sur barre Panoply / On Panoply bar

TCSK profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm

Mural / On wall

SUPMKT profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm



Couvercle plat en verre / *Flat glass lid*

K14SF ø 14

K16SF ø 16

K18SF ø 18

K20SF ø 20

K22SF ø 22

K24SF ø 24

K26SF ø 26

K28SF ø 28



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

S3KSF ø 16 à ø 20

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

S4KSF ø 14 à ø 20

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

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

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

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



STRATE
anses /
side handles

PSX



STRATE
anses /
side handles

PLSX



ZÉNITH 2
PERFECTLOCK SYSTEM®
Poignée / handle

PZ02



ZÉNITH 2
anses /
side handles

PLZ



ZÉNITH 3
PERFECTLOCK SYSTEM®
Poignée / handle

PZ03



poignée bois de hêtre /
beech wood handle

PZ03BH



poignée bois de noyer /
walnut wood handle

PZ03BN



poignée bois d'olivier /
olive wood handle

PZ03BO



ZÉNITH 3
anses /
side handles

PLZ03

Casteline collection

Design Paul DODANE

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

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



Casteline video

 fabriqué en France



reddot award 2018
winner

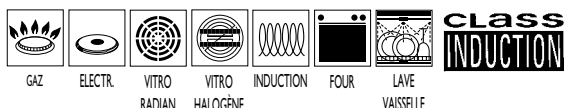
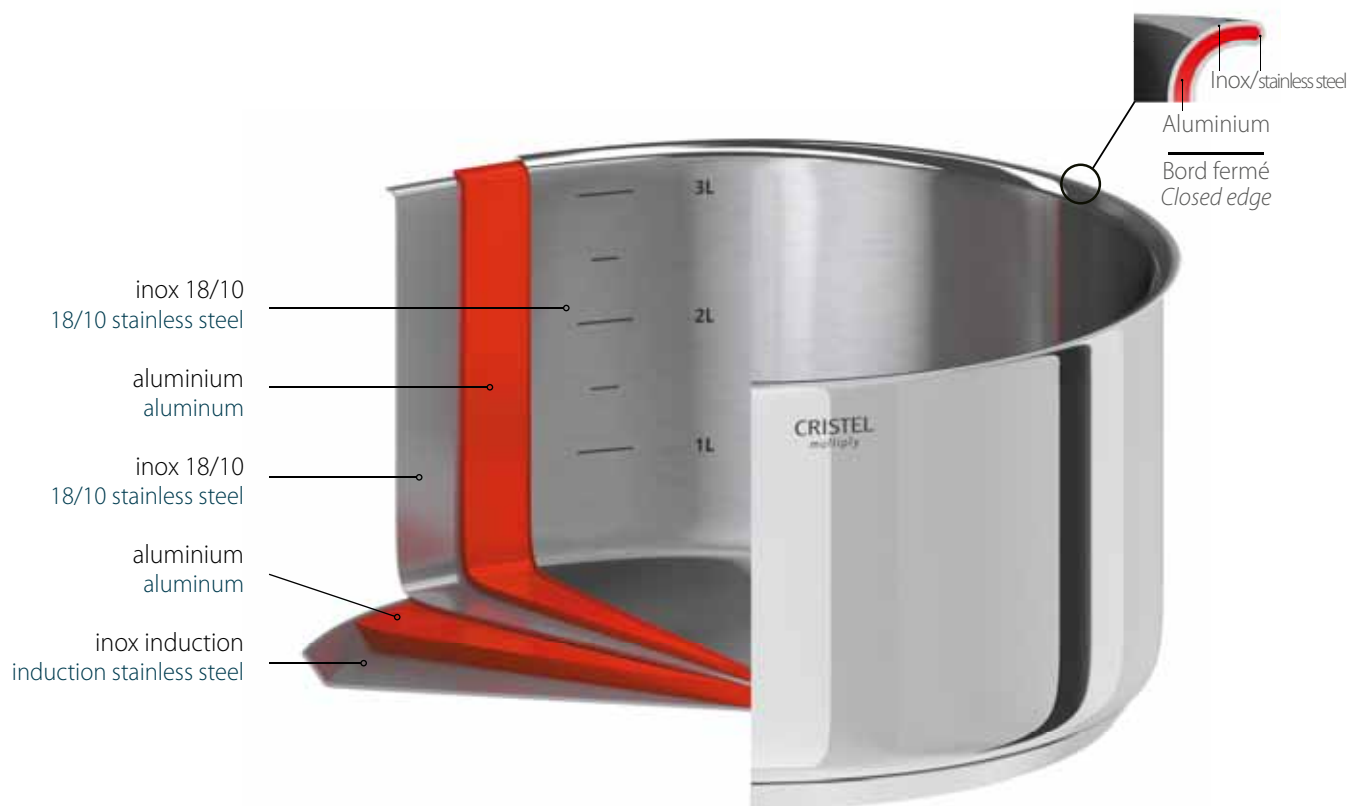




BV Cert. 6019453

Casteline
Collection





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

Multiply / Multiply body

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

Bord verseur large et efficace.

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

Fond thermodiffuseur et accumulateur de 5 épaisseurs :

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

Wide and efficient pouring edge.

Triple-sandwich stainless steel/aluminium/stainless steel.

5-ply thermodiffuser base and thick accumulator:

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

Casteline / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle



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

C14QMP ø 14 H 7,5 L 1,1

C16QMP ø 16 H 8,5 L 1,7

C18QMP ø 18 H 9,5 L 2,4

C20QMP ø 20 H 10,5 L 3,2



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

S3CQMP ø 16 à 20

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

S4CQMP ø 14 à 20



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

F22QMP ø 22 H 11,5 L 4,3

F24QMP ø 24 H 12,5 L 5,6

F26QMP ø 26 H 13,5 L 7,1



Marmite / Stockpot

Fond classique / classic base (p.14)

M20Q ø 20 H 17 L 5,3

M22Q ø 22 H 19 L 7,2

M24Q ø 24 H 21 L 9,4

Élément cuit-pâte / Pasta insert

ECP22Q ø 22 H 19,5 L 6,5

CASTELINE BOIS

Poignée / handle



PCXBH
hêtre/beech



PCXBN
noyer/walnut



PCXBO
olivier/olive

CASTELINE

anses / side handles



PLCXBH
hêtre/beech



PLCXBN
noyer/walnut



PLCXBO
olivier/olive

Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Casteline / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

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

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



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

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+** **

Gril carré (3-ply)
3-ply square Grill

GRC30QMP 30 x 30 cm



Set de 3 protections de poêles
Set of 3 pans protector

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



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

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



CASTELINE
Poignée / handle



**PCX
Inox
Stainless steel**

CASTELINE
anses /
side handles



**PLCX
Inox
Stainless steel**



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

Casteline
Collection

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

NEW S28QMPE ø 28 H 9 L 5,5

**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****



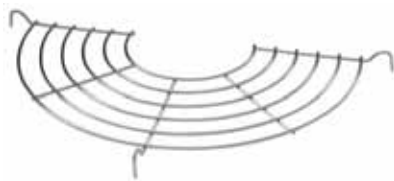
Wok (3 ply)

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

WOKT30Q ø 30 H 9,5 L 5,1



Grille pour wok / Grid for wok

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+ ****



Couvercle verre cerclé Platine / Glass lid

K12P ø 12

K14P ø 14

K16P ø 16

K18P ø 18

K20P ø 20

K22P ø 22

K24P ø 24

K26P ø 26

K28P ø 28

K30P ø 30

K32P ø 32

K34P ø 34

K36P ø 36

K40P ø 40

KOV30P ovale 30 x 22

KOV35P ovale 35 x 27

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

S3KP ø 16 à ø 20

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

S4KP ø 14 à ø 20

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

CASTELINE BOIS

Poignée / handle



PCXBH
hêtre/beech



PCXBN
noyer/walnut



PCXBO
olivier/olive

CASTELINE

anses / side handles



PLCXBH
hêtre/beech



PLCXBN
noyer/walnut



PLCXBO
olivier/olive

Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

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



CASTELINE INOX
stainless steel handle
PCX



CASTELINE BOIS DE HÊTRE
beech wood handle
PCXBH



CASTELINE BOIS DE NOYER
walnut wood handle
PCXBN



CASTELINE BOIS D'OLIVIER
olive wood handle
PCXBO



CASTELINE INOX
stainless steel side handles
PLCX



CASTELINE BOIS DE HÊTRE
beech wood side handles
PLCXBH



CASTELINE BOIS DE NOYER
walnut wood side handles
PLCXBN



CASTELINE BOIS D'OLIVIER
olive wood side handles
PLCXBO

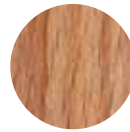
Poignée et anses amovibles

Removable handle and side handles

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

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

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



CASTELINE BOIS

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

Hêtre / Beech - SPPLCXBH

Noyer / Walnut - SPPLCXBN

Olivier / olive - SPPLCXBO



CASTELINE INOX

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

SPPLCX

Également avec cette collection *Also with this collection*

Élément cuit-vapeur / *Steamer*

ECV20Q ø 20 H 9,5 L 2,6

ECV24Q ø 24 H 11 L 4,9



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Bain-marie

EBM20Q ø 20 H 10,5 L 2,7



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

BIOME cuisson saine - voir page 76

BIOME healthy cooking - see page 76



1826

collection

Design Paul DODANE

Inspirée du passé.
Ancrée dans la modernité.

Inspired by the past .
Anchored in modernity.





BVCert. 6019453

1826
Collection





BVCert. 6019453



1826 collection

Bouton **tout inox**
All stainless steel button

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

Heat-resistant glass lid
oven safe to 220°C

Poignée de finition brillante,
solidement rivetée et athermique

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

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

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

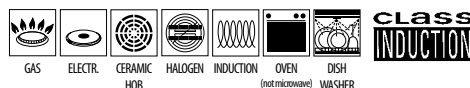
Parfait empilage pour un **rangement compact**

Perfect stackability for **compact storage**



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

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



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

1826
Collection

Corps conique / Conic base

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

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

Bord verseur large et efficace.
Corps inox 18-10

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

Fond thermo-diffuseur inox-aluminium-inox :

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

Thermo-diffusing base :

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

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



1826

collection / POIGNÉE FIXE
fixed handle



Casseroles (sans couvercle)
Saucepan (without lid)

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

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

NEW S3CMV



Faitouts avec couvercle
Stewpot with lid

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



Poêles tout inox
All stainless steel fryingpan

NEW	P20MV	ø 20	H 3
NEW	P22MV	ø 22	H 3,1
NEW	P24MV	ø 24	H 3,5
NEW	P26MV	ø 26	H 3,5
NEW	P28MV	ø 28	H 3,5
NEW	P30MV	ø 30	H 3,8



Poêles antiadhésives Exceliss+
Exceliss+ non-stick coated fryingpan

NEW	P20MVE	ø 20	H 3
NEW	P22MVE	ø 22	H 3,1
NEW	P24MVE	ø 24	H 3,5
NEW	P26MVE	ø 26	H 3,5
NEW	P28MVE	ø 28	H 3,5
NEW	P30MVE	ø 30	H 3,8

Produits rechapables !



Couvercles en verre
Glass lids

NEW	K16MV	ø 16
NEW	K18MV	ø 18
NEW	K20MV	ø 20
NEW	K22MV	ø 22



BVCert. 6019453



1826
Collection

Castel'pro collection

Design Paul DODANE

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

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



Castel'pro video



label 2018



BVCert. 6019453

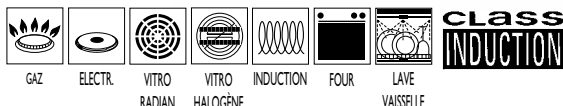
Castel'Pro
Collection

Castel'pro Ultraply



label 2018

fabriqué en France



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

Ultraply / Ultraply body

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

Corps Ultraply - résistance et légèreté

Ligne galbée - entretien facile - facilite le montage des sauces

Tous feux + induction - montée et descente rapide en température

Rivets inox haute résistance

Graduations intérieures

Bord verseur : aucun risque d'oxydation + hygiène garantie

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

Anse du couvercle ergonomique - préhension facile, anse vissée.

Ultraply construction - strength and precise cooking

Rounded shape - Facilitates mixing and making sauces + easy maintenance

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

Interior measurement graduations - For finite control of ingredients

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

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

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Casserole (5 ply) intérieur gradué

Graduated saucepan (5 ply)

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



Faitout (5 ply) avec couvercle plat tout inox

5-ply stewpot with stainless steel lid

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



Marmite **classique** avec couvercle plat tout inox

Stockpot with stainless steel lid

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

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



Poêle sautoir (5 ply) intérieur gradué

Stainless steel Frying pan (5 ply)

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**

Poêle anti-adhérente Exceliss+ Multiply*

Non stick frying pan (Multiply)*

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

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Poêle tout inox Multiply*

Stainless steel frying pan (Multiply)*

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



Gril carré (3-ply)

3-ply square Grill

GRC30CPFSK 30 x 30 cm



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

WOK20CPF SK	ø 20	H 6,8	L 1,6
WOK24CPF SK	ø 24	H 7,8	L 2,7
WOK28CPF SK	ø 28	H 8,8	L 3,9
WOK30CPF SK	ø 30	H 9,5	L 5,1
WOK32CPF SK	ø 32	H 10,5	L 6,4



Couvercle en verre / Glass lid

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

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



Couvercle en inox / Stainless steel lid

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

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

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





LES MINIS

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

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Mini casserole (3 ply)

Mini saucepan (3 ply)

C9CPF ø 9 H 5 L 0,3

C10CPF ø 10 H 5,5 L 0,4

C12CPF ø 12 H 6 L 0,7



Mini faitout avec couvercle plat tout inox (3 ply)

Mini stew pan with stainless steel lid (3 ply)

F9CPF ø 9 H 5 L 0,3

F10CPF ø 10 H 5,5 L 0,4

F12CPF ø 12 H 6 L 0,7

Set « Tête à tête » de 2 mini-faitouts avec couvercle

« Tête à tête » 2 mini stew pans set with lid

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

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Mini poêle sautoir (3 ply)

Mini stainless steel frying pan (3 ply)

PS9CPF ø 9 H 2,7 L 0,2

PS10CPF ø 10 H 3 L 0,2

PS12CPF ø 12 H 3,3 L 0,3



Mini couvercle inox

Mini stainless steel lid

K9CPF ø 9

K10CPF ø 10

K12CPF ø 12



Mini plat à four (3 ply)

Mini roaster (3-ply)

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



Castel'pro Ultralu collection

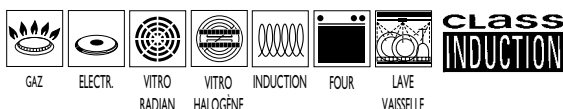


Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu
Ultralu aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel



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

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

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

Bord verseur large et efficace.

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

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

Wide and efficient pouring edge.

Non-stick coated aluminium construction:

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

Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

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

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

S3CCPFAE ø 16 à 20 cm



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

F24CPFAEKV ø 24 H 11,8 L 5,1



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

P20CPFAE	ø 20	H 3,8
P24CPFAE	ø 24	H 4,2
P26CPFAE	ø 26	H 4,2
P28CPFAE	ø 28	H 4,3
P30CPFAE	ø 30	H 4,5
P32CPFAE	ø 32	H 5,7



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

Gril anti-adhérent Exceliss+ Ultralu
Ultralu non stick grill

GRC28CPFAE 28 x 28 H 3,6



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

NEW CR24CPFAE ø 24 H 2,2
CR28CPFAE ø 28 H 2,4



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

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

S24CPFAE	ø 24	H 6
S28CPFAE	ø 28	H 7

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

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



Couvercle en inox / *Stainless steel lid*

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

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

**Sans PFOA / PFOS
PFOA / PFOS free

cookway® collection

Design Paul DODANE



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

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





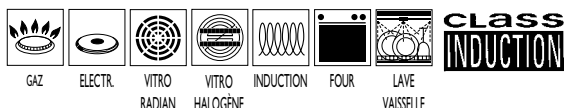


Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu
Ultralu aluminium base

Inox induction
Induction stainless steel



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

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

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

Bord verseur large et efficace.

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

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

Wide and efficient pouring edge.

Non-stick coated aluminium construction:

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

cookway
collection / **POIGNÉE FIXE**
fixed handle



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Poêle / *Frying pan*

ø 20 cm • H 3,8 • **P20CWOE**

ø 24 cm • H 4,2 • **P24CWOE**

ø 26 cm • H 4,3 • **P26CWOE**

ø 28 cm • H 4,8 • **P28CWOE**

ø 30 cm • H 5,3 • **P30CWOE**

NEW ø 32 cm • H 5,7 • **P32CWOE**



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Sauteuse avec couvercle en verre

Sauté pan wit glass lid

ø 24 cm • H 6 • **S24CWOE**

ø 28 cm • H 7 • **S28CWOE**



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Crêpière / *Crepe pan*

NEW ø 24 cm • **CR24CWOE** H 2,2

ø 28 cm • **CR28CWOE** H 2,4

cookway® / POIGNÉE AMOVIBLE collection removable handle

Poêle / Frying pan

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Gril carré / Square Grill

GRC28CWTE ø 28 x 28 cm



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Sauteuse / Sautepan

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Casserole / Saucepan

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

Série de 3 casseroles sans poignée

Set of 3 saucepans without handle

S3CWTE ø 16 à 20



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+**  **

Faitout / Stewpot

F24CWTE ø 24 cm H 11,8

Couvercle en verre

/ Glass lids

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



COOKWAY Poignée / handle PCWTN



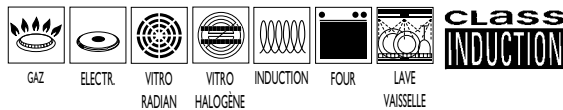
COOKWAY anses / side handles PLCWTN



Voir autres poignées
et anses amovibles
page 12.

Other removable handles
and side handles
page 12.

Master collection



Tulipe / Tulipe base

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

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

Bord verseur large et efficace.

Corps inox 18-10

Fond thermo-diffuseur inox-aluminium-inox :

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

Wide and efficient pouring edge.

18-10 stainless steel cookware

Thermo-diffusing base :

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



Casserole / Saucepan

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

Set de 3 casseroles ø16-18-20

Set of 3 saucepans ø16-18-20

CWMS3C



Faitout + couvercle en verre

Stewpan + glass lid

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



Ensemble vapeur Master

(faitout + cuit-vapeur + couvercle)

Steamer Set

(stewpot + steamer + lid)

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



Sauteuse + couvercle en verre

Sauté pan + glass lid

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



Sauteuse deux anses + couvercle en verre

Sauté pan with 2 side handles + glass lid

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



Poêle / Frying pan

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



**ANTI-ADHÉRENT
EXCELISS+ ****

**Sans PFOA / PFOS free

NON RECHAPABLE

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**

BIOME



BV Cert. 6019453



Concept cuisson saine

Healthy cooking concept

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

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

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

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

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

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





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



1 LA CUISSON VAPEUR

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

STEAM COOKING

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



LE THERMOMÈTRE

Il permet un contrôle précis de la température.

THE THERMOMETER

For a precise control of the temperature.



ANSES AMOVIBLES CRISTEL

REMOVABLE HANDLE



3 LA CUISSON COMBINÉE

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

A COMBINATION OF BOTH METHODS

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

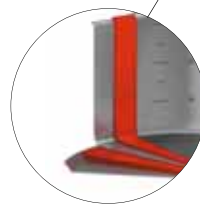


2 LA CUISSON DOUCE

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

GENTLE COOKING

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



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



LES RECETTES BIOME #1

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

BIOME'S RECIPES #1

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



Biome petit modèle
ø 20 cm



x2

Noyer / Walnut

CV20BPLBN ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Hêtre / Beech

CV20BPLBH ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Olivier / Olive

CV20BPLBO ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Noir / Black

CV20BPLM2N ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Framboise / Raspberry

CV20BPLM2F ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Blanc / White

CV20BPLM2W ø 20 H 25 L 6.2

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Biome grand modèle
ø 24 cm



x2

Noyer / Walnut

CV24BPLBN ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Hêtre / Beech

CV24BPLBH ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Olivier / Olive

CV24BPLBO ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Noir / Black

CV24BPLM2N ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Framboise / Raspberry

CV24BPLM2F ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



x2

Blanc / White

CV24BPLM2W ø 24 H 29 L 10.8

(casserole + cuit vapeur / saucepan + steamer)



Livre de cuisine #2

NEW

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

Compléments



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

SOMMAIRE

alto



Autocuiseurs Alto
Alto pressure cookers **Page 82**

Compléments



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



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



Les bouilloires
Kettles **Page 94**



Les théières
Tea pots **Page 96**



Les cafetières
Coffee pots **Page 98**

alto

collection

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

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

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

GRADUATIONS INTÉRIEURES.

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

inox 18/10
18/10 stainless steel

aluminium
aluminum

inox induction
induction stainless steel



BOUTON DE RÉGLAGE

de pression à 4 positions :

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

Pressure regulator valve with 4 positions :

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



GAZ



ELECTR.



VITRO
RADIANT



VITRO
HALOGÈNE



INDUCTION



FOUR



LAVE
VAISSELLE

class
INDUCTION



OFFERT

UN LIVRE DE 30 RECETTES
pour votre autocuiseur

alto collection



4 L + panier / 4L + basket

TA204KA ø 20 H 14 L 4



6 L + panier / 6L + basket

TA246KA ø 24 H 15 L 6



9 L + panier / 9L + basket

TA249KA ø 24 H 21,5 L 9

alto

collection



Cuve / Pot

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



Panier inox pour 4L, 6 L et 9 L

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

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



Coupelle inox de couvercle

Lid stainless steel lid

TASK20	ø 20
TASK24	ø 24

alto

collection



Joint de couvercle / *Lid gasket*

TAJ20 $\varnothing$ 20

TAJ24 $\varnothing$ 24



Joint de bouton de couvercle

Lid button gasket

TAJBK



Écrou de bouton de couvercle

Lid button nut

TAEBK



Ensemble bouton de couvercle

Lid button set

TABK



Bouton de réglage

Setting button

TABRK



Soupape de sécurité

Security valve

TASS



Soupape principale
(avec bouton de réglage cuisson)

Main valve (with cooking setting button)

TASP



Anse latérale (avec vis) l'unité

Side handle (with screw) - one

TAALC20 $\varnothing$ 20

TAALC24 $\varnothing$ 24

Compléments



Couscoussier MEDINA

MEDINA couscous maker

CC26MEB

inox 18/10 / stainless steel - ø 26 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction



Cuit-vapeur avec couvercle en verre

Steamer with glass lid

(Vendu sans casserole / sold without sauce pan)

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

adaptable à toutes les casseroles ø 20 cm

fits saucepans ø 20

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

adaptable à toutes les casseroles ø 24 cm

fits saucepans ø 24



Cuit-asperges / Asparagus Pot

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

Tous feux plus induction / All fires + induction

Livré avec panier et couvercle en verre

Sold with basket and glass lid



Moulin à légumes DUO

Vegetable mill

ML20DQF à poignée amovible / with removable handle

ML20DF à poignée fixe / with fixed handle

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

Vendu avec 3 grilles / Sold with 3 grids

Avec base de dessous de plat

With base hot pad

Livré sans poignée / Sold without handle

Compléments



Passoire sur pieds amovible
Removable colander

PAS24Q ø 24



Passoire sur pied anses fixes
Fixed side handles colander

PAS24 inox / stainless steel - ø 24 cm



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

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

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

+



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



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

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

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

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



Plateau inox
Stainless steel tray

PLIGM inox / stainless steel - 47 x 34 cm

PLIMM inox / stainless steel - 39 x 28 cm

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



Moule à tarte DEMOUL'VIT
Quick turn out flan tin

MAT128 inox / stainless steel - ø 28 cm

Compléments



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



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

Voir tous les woks page 48
See all woks page 48



Set entonnoir confiture / *Funnel set*
STENTC inox / stainless steel

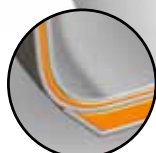


Entonnoir avec filtre / *Funnel with filter*
ENT12 inox / stainless steel - ø 12 cm



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

Compléments



Multiply

Confiturière, Grande Tablée / Preserving pan

BC34MPB inox / stainless steel - ø 34 H13 L 9

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

Tous feux plus induction / All fires + induction



Rondeau sans couvercle

Large stewpot without lid

R32SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

R36SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

R40SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction



Rondeau avec couvercle

Large stewpot with lid

NEW R32KI inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction



Grande marmite sans couvercle

Large stockpot without lid

M32SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

M36SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

M40SK inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / All fires + induction



Couvercle tout inox grands volumes

Large stainless steel lid

K32I inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

K36I inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

K40I inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tablier de cuisine coton

Cotton apron

TABA

Couteaux Knives



Les couteaux CRISTEL by Marttiini

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

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

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

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

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

CRISTEL by Marttiini knives

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

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

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

All Marttiini knives are manufactured in 1.4116 Solingen stainless steel.

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



Couteau d'office bec d'oiseau

Bird's beak peeling knife

MACBO



Couteau d'office 9 cm

Paring knife 9 cm

MACO



Couteau universel à dents 14 cm

Utility knife 14 cm

MACUD



Couteau à désosser 15 cm

Boning knife 15 cm

MACD



Couteau universel à trancher 18 cm

Utility knife 18 cm

MACUAD



Couteau universel à trancher 21 cm

Carving knife 21 cm

MACU



Couteau à pain 21 cm

Bread knife 21 cm

MACP



Couteau de Chef 16 cm

Chef's knife 16 cm

MACC



Couteau de Chef 21 cm

Chef's knife 21 cm

MACCGM



Couteau Santoku 18 cm

Santoku knife 18 cm

MACS



Ciseaux de cuisine

Kitchen scissors

TCACCD

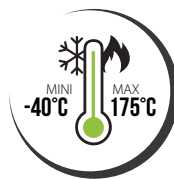


Fusil à aiguiser

Knife sharpener

FAO25

Compléments



Planches à découper en cellulose compressée FSC
FSC compressed cellulose cutting boards



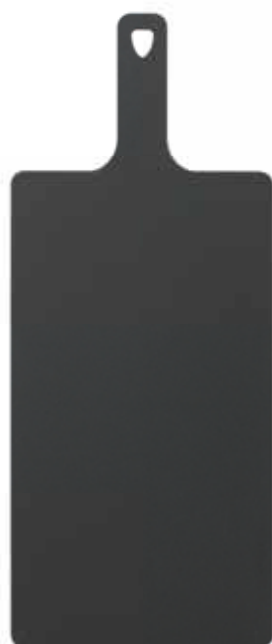
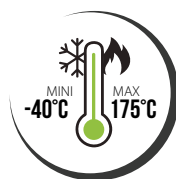
- 1 - Très grand modèle rainé** - 32,5 x 44 cm ep. 9 mm - ref. PRDTGMR
- 2 - Grand modèle** - 27,5 x 37 cm ep. 6 mm - ref. PRDGM
- 3 - Grand modèle rainé** - 27,5 x 37 cm ep. 9 mm - ref. PRDGMR
- 4 - Moyen modèle** - 29,8 x 21,5 cm ep. 6 mm - ref. PRDMM
- 5 - Carré** - 23 x 23 cm ep. 6 mm - ref. PCD23
- 6 - Petit modèle** - 15 x 23 cm ep. 6 mm - ref. PRDPM



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

BCBHR

Compléments



1



2

Planches apéritif en cellulose compressée FSC
FSC compressed cellulose boards



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

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





Bouilloires Kettles



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

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

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

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



Compléments



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

B190NR rouge / *red* 1,9 Lt

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

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



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

B190NN noire / *black* 1,9 Lt

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

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



Théières Tea pots

Nouveau bouton - en cours de changement
New button - being changed



Théière ROOIBOS / Rooibos tea pot

Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

TH08VR 0,80 Lt

TH120VR 1,20 Lt

Théière DARJEELING / Darjeeling tea pot

Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

TH08VD 0,80 Lt

TH120VD 1,20 Lt

Théière OOLONG / Oolong tea pot

Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

NEW TH045VO 0,45 Lt

TH08VO 0,80 Lt

TH120VO 1,20 Lt

Mug VERBENA / Verbena mug

Mug en verre borosilicate / Borosilicate glass mug

THM04V 0,40 Lt

Compléments



Théière JASMIN / *Jasmin tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VJ 0,80 Lt

TH120VJ 1,20 Lt



Théière SAKURA / *Sakura tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

TH08VS 0,80 Lt

TH120VS 1,20 Lt



Théière GYOKURO / *Gyokuro tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

NEW TH08VG 0,80 Lt

NEW TH120VG 1,20 Lt



Set Oolong / *Oolong set* **NEW**

Set de deux mugs simple paroi (0,4 litre) + une théière en verre Oolong 0,8 litre

Set of two single wall steeping mugs (0.4 litre) and a 0.8-litre Oolong glass teapot.

STH08VO*

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

Cafetières

Coffee pots



Cafetière CAPRI

CAPRI coffee pot

C6TCB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

C10TCB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière ADRIA

ADRIA coffee pot

C4TAB inox / stainless steel - 4 tasses / 4 cups

C6TAB inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

C10TAB inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction

Compléments



Cafetière PALERMO

PALERMO coffee pot

C6TPA inox brossé / brushed stainless steel
6 tasses / cups

C10TPA inox brossé / brushed stainless steel
10 tasses / cups

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière à piston ARABICA - simple paroi

ARABICA French press coffee maker

NEW 3 tasses / 350 ml - Ref. C3TPVA
Simple paroi / simple sided

NEW 5 tasses / 600 ml - Ref. C5TPVA
Simple paroi / simple sided

NEW 8 tasses / 1000 ml - Ref. C8TPVA
Simple paroi / simple sided



NEW Set Cafetière à piston ARABICA

ARABICA French press coffee maker set

**1 cafetière ARABICA 5 tasses + 2 mugs
+ 1 cuillère doseuse + 1 touillette**

1 ARABICA French press (5 cups) + 2 mugs
+ 1 measuring spoon + 1 stirrer

S5P5TPVA*

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Cafetière à piston ROBUSTA - double paroi

ROBUSTA French press coffee maker

NEW 3 tasses / 350 ml - Ref. C3TPVR
Double paroi / double sided

NEW 5 tasses / 600 ml - Ref. C5TPVR
Double paroi / double sided

NEW 8 tasses / 1000 ml - Ref. C8TPVR
Double paroi / double sided

panoply POC*



*petits outils de cuisine
* small kitchen tools



panoply collection

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



TCB100 longueur 100 cm



TCB80 longueur 80 cm



TCB60 longueur 60 cm



TCB50 longueur 50 cm



TCB40 longueur 40 cm



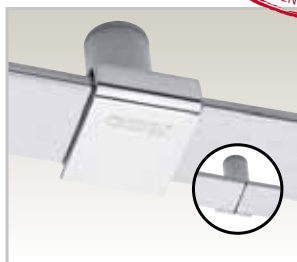
Fixation sous placard / fixing under cupboard

TCFSPB l'unité / by unit

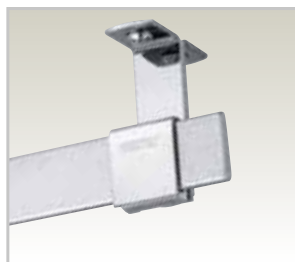


Crochets simples / Hooks

TCC par 2 / per 2



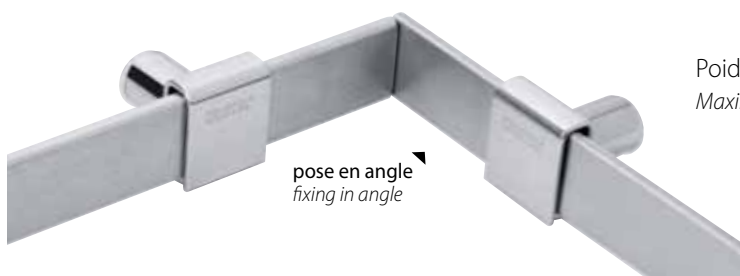
raccord invisible entre deux barres
invisible join between two rails



fixation sous placard
fixing under cupboard



fixation sur faïence
fixing on tiling



pose en angle
fixing in angle

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

panoply collection



Cuillère de service / *Serving spoon*

CAR inox brossé

Spatule de service / *serving spatula*

SPAL inox brossé

Dérouleuse de papier / *Kitchen roll dispenser*

TCSF L 31 cm x H 11 cm x P 11 cm



Support tournant sur barre

Revolving stand to hang

TCSTB8 pour 8 ustensiles / *for 8 kitchen tools*

(vendu sans accessoires / sold without accessories)

Support de couvercles et casseroles

Lids and saucepans support

TCSK profondeur 13,5 cm
depth 13,5 cm

Support de couvercles fil / *Wire lids holder*

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

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



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

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

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.



Mortier porcelaine blanche / *Mortar*

TCMP avec pilon bois / with wood pestle

POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Cuillère à sauce avec bec verseur / *Gravy ladle*

TCACS



Louche moyenne / *Medium ladle*

TCALM ø 6 cm



Grande louche / *Large ladle*

TCALG ø 9 cm



Grande cuillère / *Solid spoon*

TCAGC



Écumoire ronde / *Round skimmer*

TCAER



Cuillère à spaghetti / *Spaghetti spoon*

TCACSP



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Pince à spaghettis / *Spaghetti tong*

TCAPAS



Fourchette à viande / *Cooking fork*

TCAFV



Spatule ajourée / *Slotted turner*

TCASA



Passette / *Fine skimmer*

TCAP



Presse-purée / *Potato masher*

TCAPP



Spatule nylon / *Nylon slotted turner* *

TCASN



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

POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Grande louche nylon / *Nylon large ladle* *

TICALGN



Cuillère à sauce nylon / *Nylon gravy ladle* *

TCACSN



Écumoire nylon / *Nylon skimmer* *

TCAEN



Passoire en treillis inox cerclé / *Sieve*

TCAPC8 ø 8 cm

TCAPC12 ø 12 cm

TCAPC16 ø 16 cm

TCAPC20 ø 20 cm



Chinois / *Pointed sieve*

C18 ø 18 cm



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

POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



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



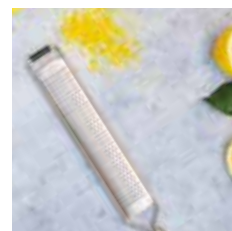
Râpe coupe large / Wide-slicing grater

TCARCL*



Râpe zesteur / Zester grater

TCARZ



Râpe 4 faces / 4 sides grater

TCAR4F



Râpe à truffe / Truffle slicer

TCART



Roulette à pizza / Pizza cutter

TCARPZ ø 70 mm



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Roulette à pâtisserie /
Pastry wheel

TCADR



Décapsuleur / Bottle opener

TCAD



Ouvre-bocal / Jar opener

TCAOBL



Cuillère magique / Magic spoon whisk

TCACMAG



Fouet classique / Classic whisk

TCAF20/25/30



Fouet plat / Flat whisk

TCAFP25



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Fouet à spirale / *Twirl Whisk*
TCAFS



Pelle à gâteaux / *Cake server*
TCAPG



Spatule coudée large / *Large angled spatula*
TCASCL



Spatule large / *Spatula plancha*
TCASL



Éminceur à fromage / *Cheese slicer*
TCAEF



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



POC*

**Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools*



Pince à dresser / *Kitchen tongs*

TCAPCI - grand modèle / large model

TCAPCIMM - petit modèle / small model



Pince à arêtes de poisson / *Fishbone pliers*

TCAPAP



Pelle à poisson / *Fish slotted turner*

TCAPRP



Pique pomme de terre / *Potato fork*

TCAPPT



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

TCALPS



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

TCALPSPM



POC*

*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Pinceau silicone / *Silicon brush*

TCAPS



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

TCATDS NEW



+ support de casserole
+ *saucepan support*



Thermomètre digital de cuisine
Digital kitchen thermometer

TCATC



Brosse à vaisselle
Dish brush

TCABV - la brosse / *the brush*

TCABVT - tête de rechange / *replacing head*



SOMMAIRE



Les machines à pâtes IMPERIA
IMPERIA pasta machines **Page 118**
NEW



Les balances BEURER
BEURER scales **Page 122**



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



imperia®
dal 1932

Machines à pâtes

Pasta machines

NEW

Innovation brevetée !

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

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

Patented innovation

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

A unique patented innovation for even more flavour!



TITANIA SP 150

MPT inox brillant
Shinny stainless steel

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.



IMPERIA SP 150

MPI inox brillant
Shinny stainless steel

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.



IMPERIA LA ROSSA

MPIR rouge / red

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.

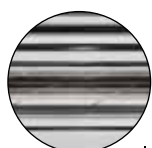


IMPERIA LA CREMA

MPIC crème / cream

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.



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

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



IMPERIA iPasta CLASSICA RUVIDA

MPIRV inox brillant
Shinny stainless steel



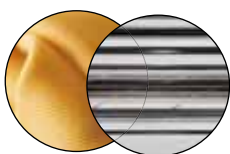
IMPERIA Gran Gourmet **MPGG**

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



IMPERIA Pasta Presto

MPP version électrique
Electric version



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

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



IMPERIA Pasta Presto Ruvida

MPPR version électrique
Electric version

LES ACCESSOIRES / THE ACCESSORIES



Moule ravioli 12 pièces

12-piece ravioli mold

MR12 dim. 5 cm x 5 cm



Moule ravioli 24 pièces

24-piece ravioli mold

MR24 dim. 3 cm x 3 cm



Moule ravioli 36 pièces

36-piece ravioli mold

MR36 dim. 3 cm x 3 cm



Accessoire à spaghettis
Spaghetti accessory

MPAS



Accessoire à tagliatelle 2 mm
Tagliatelle accessory (2 mm)

MPATG



Accessoire à trenette 4 mm
Trenette accessory (4 mm)

MPATR



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

MPAF



Accessoire à millegnocchi
Millegnocchi accessory

MPAM



Moteur pour IMPERIA
Motor for IMPERIA

MPMI



Sechoir à pâtes
Pasta drying rack

MPS

Balances de cuisine

Kitchen scales

selection
CRISTEL®



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

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





Ref. TCBEKS19N - Black

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 3 V incluse

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



Ref. TCBEKS19F - Fresh



Ref. TCBEKS19B - Berry



Ref. TCBEKS19L - Lemon



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 backlighting 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

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



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. TCBEKS34

Points forts / Strong points

- Avec stabilisation automatique : Le poids est affiché après la pesée
- Commande moderne à touches tactiles
- Écran Magic très lisible à éclairage blanc
- With hold function: weight displayed after measurement
- Modern touch key operation
- White, easy-to-read magic display

Caractéristiques / Characteristics

- Surface en verre facile à nettoyer
- Capacité de charge : 15 kg
- Tare automatique
- Arrêt automatique, affichage en cas de surcharge
- Taille des chiffres : 25 mm
- Pile incluse
- Easy-to-clean glass surface
- Weight capacity: 15 kg
- Tare weighing
- Automatic switch-off, overload indicator
- Digit size: 25 mm
- 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

* Dans la limite des stocks disponibles / while stocks last



Produits d'entretien RENOX



ECODETERGENT

 fabriqué en France

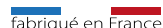
Forts de notre expérience sur l'entretien de l'inox, nous avons développé une gamme de produits d'entretien qui couvre les besoins domestiques essentiels. Le respect de l'environnement est au cœur de nos préoccupations et fait partie de la stratégie de notre entreprise depuis plus de 30 ans. Il nous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

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

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

Emmanuel BRUGGER
Directeur Général CRISTEL



 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



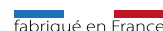
Efficacité professionnelle

NETTOYANT INOX - Ref. NRXF3 FLACON 300 ml

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

Conditionnement par 8



 fabriqué en France



Efficacité professionnelle

NETTOYANT MULTI-USAGE ÉCOLOGIQUE - Ref. NRC9B3 PARFUM CITRON - BOITE 300g

Nettoie, polit et protège.
Idéal pour l'inox, la vitrocéramique, le cuivre, le chrome...
Efficacité naturelle à base d'argile.

Conditionnement par 6

RENOX®



Efficacité professionnelle

 fabriqué en France

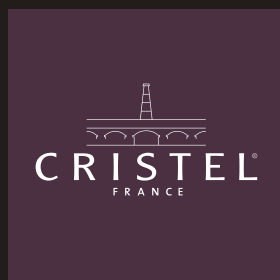


NETTOYANT VAISSELLE - Ref. NRVLL5

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

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



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