



CATALOGUE 2025  
[www.cristel.com](http://www.cristel.com)



BV Cert. 6019453



**CRISTEL**<sup>®</sup>  
FRANCE





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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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



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

par Bernadette DODANE

LDAC2

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

« Une histoire de confiance et d'obstination »

Erik Orsenna

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

Michel Bras

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

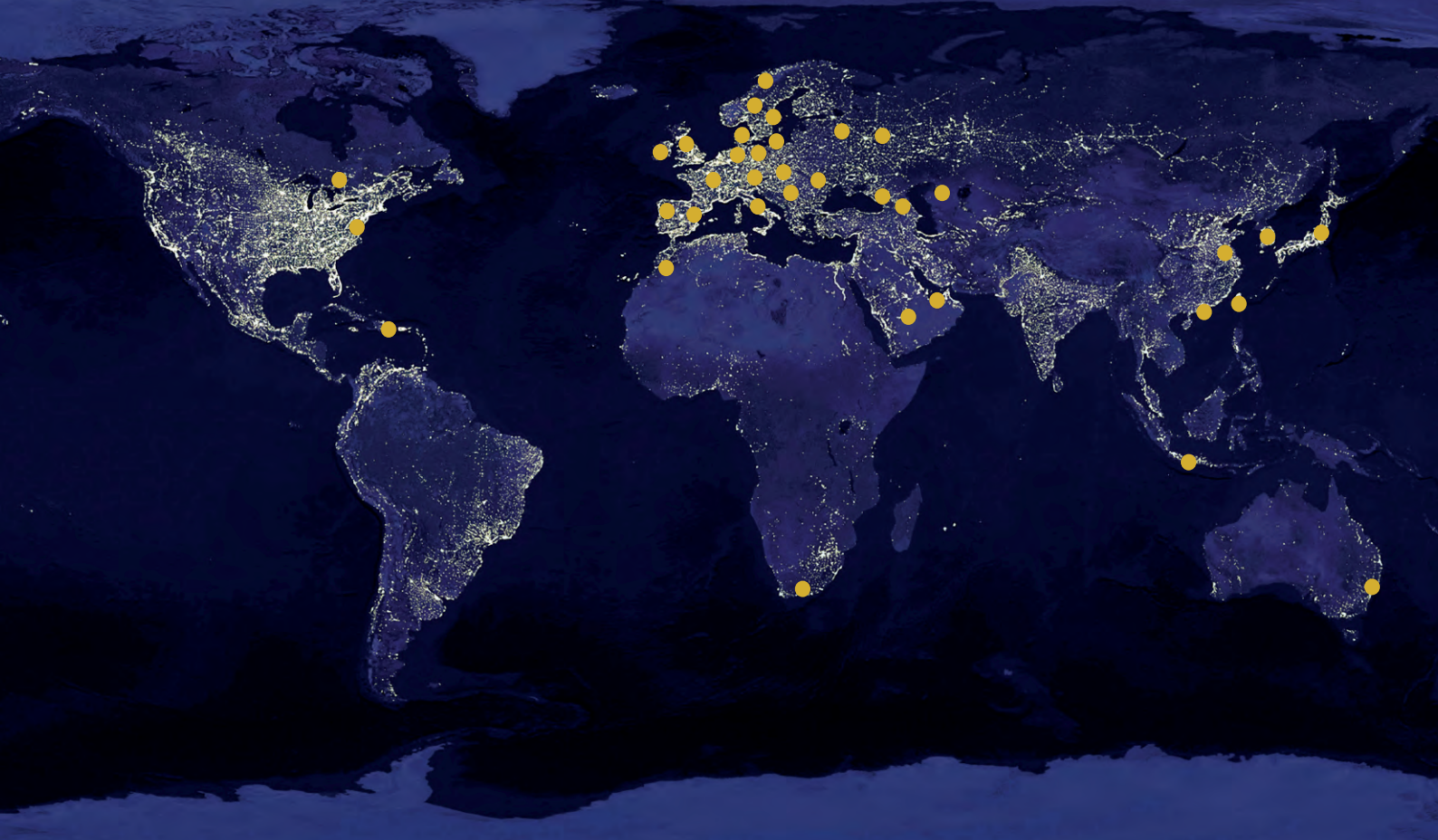
We are driven by a deep sense of commitment to our partners and customers.

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

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

**CRISTEL - where performance meets design.**

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



## CRISTEL dans le monde

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

CRISTEL est devenu, grâce à sa politique d'innovation et son exigence qualitative, une référence dans l'Art de Vivre, de Tokyo à New York, de Hong Kong à Londres et de Montréal jusqu'à 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.

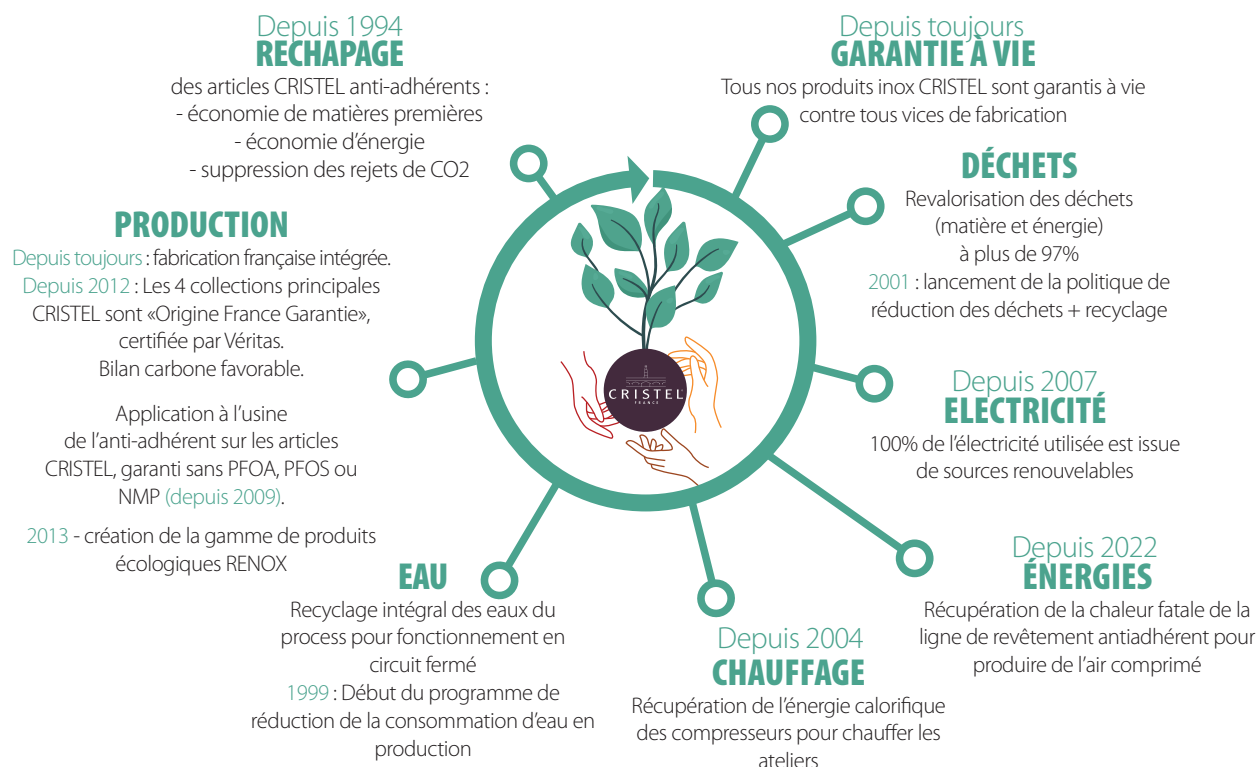
Trier les déchets est aussi important que signer un contrat. Économiser l'énergie, l'eau, est aussi vital que manger.

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](http://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](http://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»

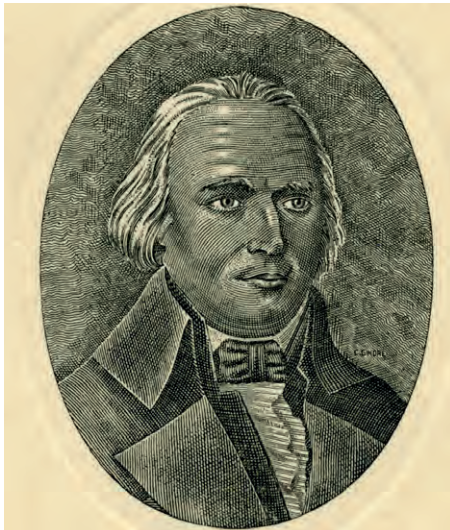
Cette certification authentifie la fabrication française après contrôle par le bureau Veritas. Elle s'applique à toutes les collections fixes et amovibles inox de ce catalogue (sauf Castel'Pro en cours de certification), ainsi qu'à la Panoply.

### «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.



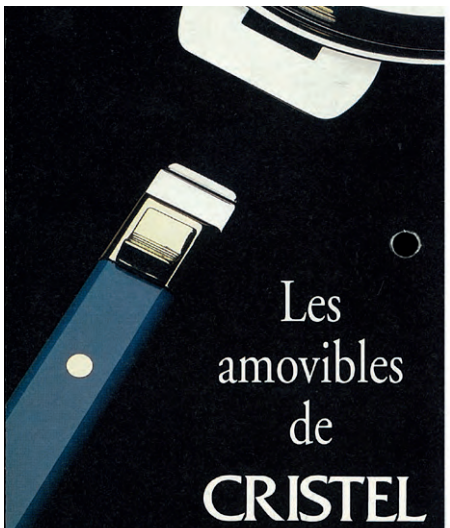
# CRISTEL, une histoire... / CRISTEL, a story...



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 les enfants d'atteindre l'article de cuisson lorsque celui-ci est en chauffe sur la plaque de cuisson est grandement limité.

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

---



### 4. Passage au four

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

Passage au four avec ou sans couvercle.

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

---



### 5. Gain de place au lave-vaisselle

*Efficient Use of Dishwasher Rack Space*

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

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

# Sommaire

## Summary

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

*Removable or fixed handle cookware collections*

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

<b>Biome</b> cuisson saine / <i>BIOME healthy cooking</i>		74 > 77
---	--	---------

### Compléments

*Complements*

Autocuiseur Alto / <i>Alto pressure cooker</i>	78
Compléments de cuisson / <i>Additional culinary items</i>	80 > 83
Couteaux CRISTEL by Marttiini / <i>CRISTEL by Marttiini knives</i>	84 > 87
Bouilloires / <i>Kettles</i>	88 > 93
Théières / <i>Tea pots</i>	94 > 95
Cafetières / <i>Coffea pots</i>	96 > 99
Balances et sondes CRISTEL / <i>CRISTEL kitchen scales and thermometers</i>	100 > 101
	102 > 103

### Panoply / POC

*Panoply / small kitchen tools*

Panoply / <i>Panoply</i>	104
POC, petits outils de cuisine / <i>Small kitchen tools</i>	106 > 107
	108 > 120

### Sélection CRISTEL

*CRISTEL selection*

Machines à pâtes IMPERIA / <i>IMPERIA pasta machines</i>	121
Produits d'entretien RENOX	122 > 125
	126 > 127

# Poignées et anses amovibles

Removable handles and side handles

## Mutine *évolution*



PLMA02W blanc / white



PLMA02F framboise / raspberry



PLMA02T taupe



PLMA02N noir / black



PLMA02G gris / grey



PLMA02B bleu / blue



PMA02N noir / black



PMA02W blanc / white



PMA02G gris / grey



PMA02F framboise / raspberry



PMA02B bleu / blue



PMA02T taupe

## Cookway Two



PLCWTN noir / black



PCWTN noir / black

## Strate



anse / side handle PLSX



poignée / handle PSX



Zénith 02  
PERFECTLOCK SYSTEM®



anse / side handle **PLZ**



inox / stainless steel **PZ02**

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**



red dot 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**



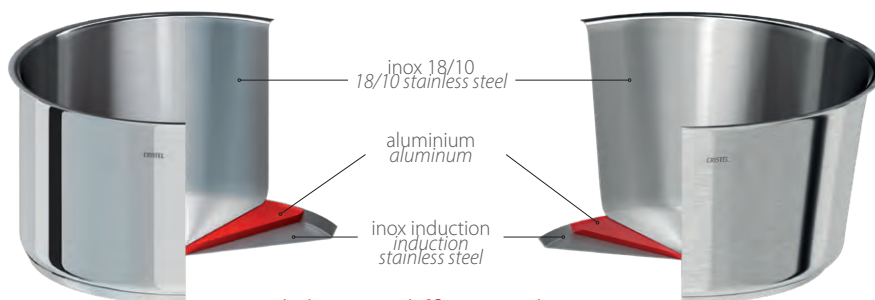
# 5 collections à poignée fixe ou amovible

## 5 collections with fixed or removable handle

1.

### MUTINE

1826



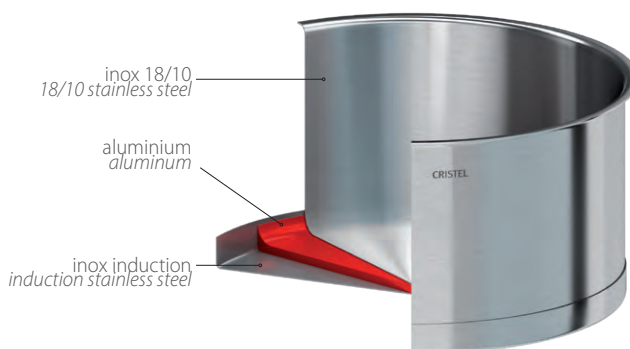
Fond thermodiffuseur classique  
/ classic thermodiffusing base

pages 18 > 29

pages 52 > 57

### 2. STRATE

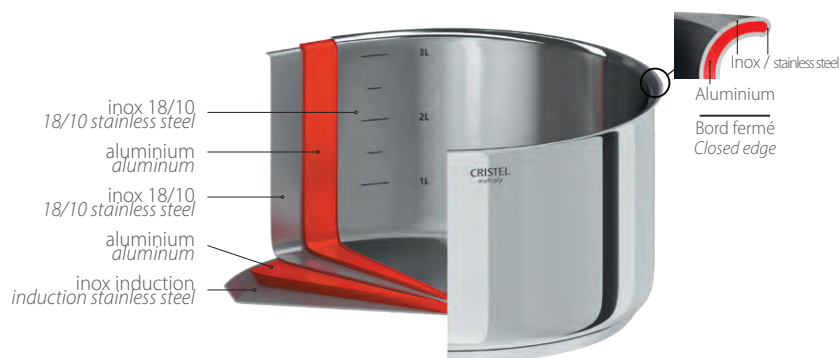
Fond thermodiffuseur «L» enveloppant  
Envelopping and thermodiffusing «L» base



pages 30 > 41

### 3. CASTELINE

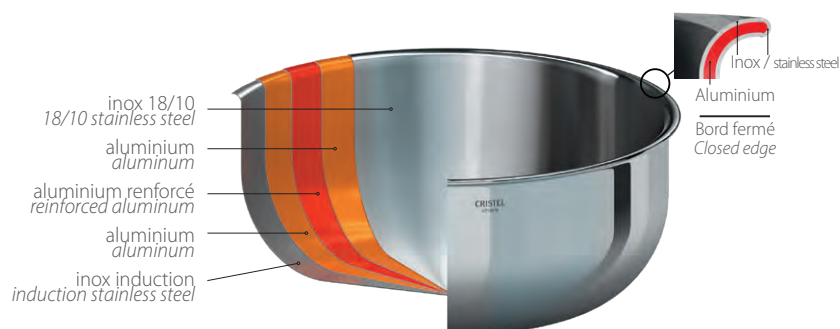
Fond thermodiffuseur Multiply  
Multiply thermodiffusing base



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



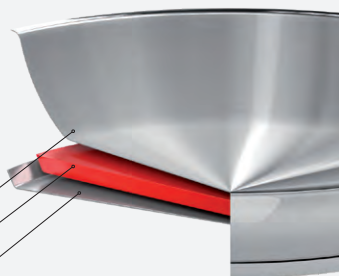
Les poêles inox présentent un rendement thermique exceptionnel ainsi qu'une répartition uniforme de la chaleur permettant une cuisine saine, rapide et savoureuse, même sans eau ni graisse.

**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.

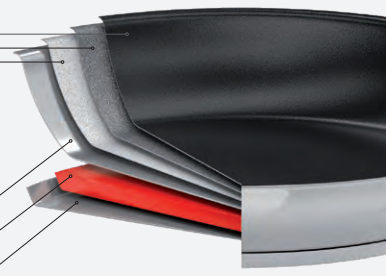
SANS  
PFOA  
PFOS  
FREE

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 6 couleurs !**

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

**6 colors available !**



Mutine video

 fabriqué en France



ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BVCert. 6019453



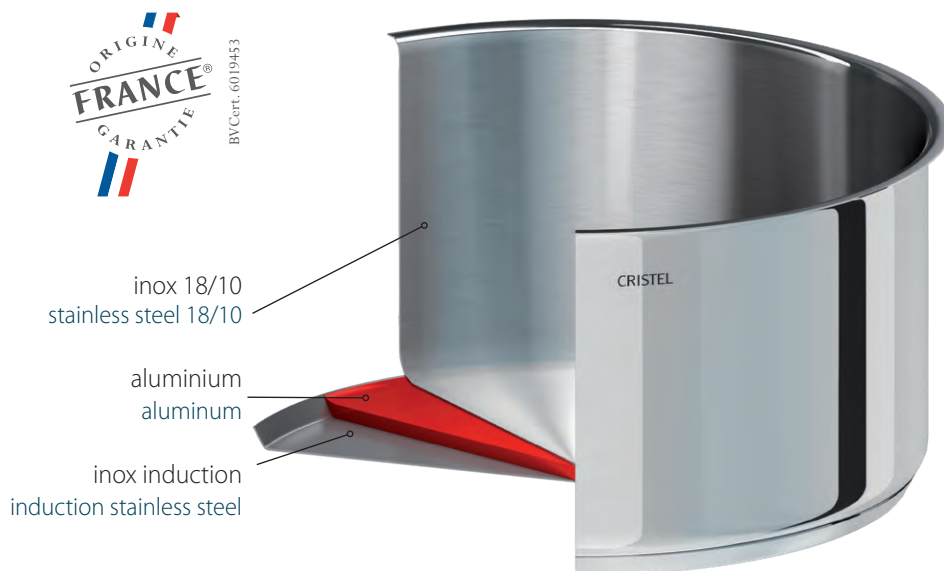
ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BV Cert. 6019453



# Mutine *évolution*

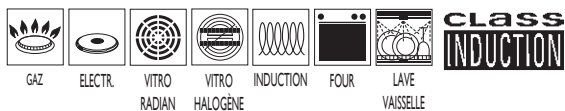
## collection



inox 18/10  
stainless steel 18/10

aluminium  
aluminum

inox induction  
induction stainless steel



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

## Classique / Classic base

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

Poignées et anses : **6 couleurs au choix !**

Acier inoxydable 18/10 massif.

Bord verseur large et efficace.

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

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

**• Handles and side handles available in 6 colors !**

Solid stainless steel.

Wide and efficient pouring edge.

**Thermodiffuser base and triple thick accumulator:**

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

# 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

**NEW F28M** ø 28 H 16 L 9

Faitout ovale avec couvercle / *Stewpan with lid*

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



Marmite avec couvercle / *Stockpot with lid*

**M22M** ø 22 H 19 L 7,2

**M24M** ø 24 H 21 L 9,4

**M28M** ø 28 H 23,5 L 14



Ensemble cuit-vapeur ovale  
(3 pièces - 1 étage)  
*Oval steamer set (3 pieces - 1 level)*

**NEW CVOV30M**

Ensemble cuit-vapeur ovale  
(4 pièces - 2 étages)  
*Oval steamer set (4 pieces - 2 levels)*

**NEW CVOV302EM**

# 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
- NEW F28Q** ø 28 H 16 L 9

Casserole haute graduée / *Milk pot*

- CHG14Q** ø 14 H 11 L 1,6

Marmite / *Stockpot*

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

Élément cuit-vapeur ovale  
*Oval steamer*

- NEW ECVOV30Q** 30x22 H 8 L 4

Faitout ovale avec grille  
*Oval stewpot with grid*

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



MUTINE  
*évolution*  
poignées / handles



MUTINE  
*évolution*  
anses / side handles



# Mutine / POIGNÉE FIXE

*évolution* *fixed handle*



Poêle inox / *Stainless steel frying pan*

**P20M2N** ø 20 H 3

**P24M2N** ø 24 H 3,5

**P28M2N** ø 28 H 3,5



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

**P20M2NE** ø 20 H 3

**P24M2NE** ø 24 H 3,5

**P28M2NE** ø 28 H 3,5

**POV35M2NE** ovale / oval 35 x 27 H 3,5

**Produits rechapables !**



Set de 3 protections de poêles  
*Set of 3 pans protector*

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



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

**CR26M2NE** ø 26

**CR30M2NE** ø 30

\*\* Sans PFOA / PFOS

*PFOA / PFOS free*

**Produits rechapables !**



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

# Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

*évolution* *removable handle*

Poêle inox / *Stainless steel frying pan*

<b>P16Q</b>	∅ 16	H 2,5
<b>P20Q</b>	∅ 20	H 3
<b>P22Q</b>	∅ 22	H 3,3
<b>P24Q</b>	∅ 24	H 3,5
<b>P26Q</b>	∅ 26	H 3,5
<b>P28Q</b>	∅ 28	H 3,5
<b>P30Q</b>	∅ 30	H 3,8



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

<b>PH24Q</b>	∅ 24	H 4,5
<b>PH28Q</b>	∅ 28	H 5,2



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

<b>P16QE</b>	∅ 16	H 2,5
<b>P20QE</b>	∅ 20	H 3
<b>P22QE</b>	∅ 22	H 3,3
<b>P24QE</b>	∅ 24	H 3,5
<b>P26QE</b>	∅ 26	H 3,5
<b>P28QE</b>	∅ 28	H 3,5
<b>P30QE</b>	∅ 30	H 3,8



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

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

**Produits rechapables !**

Poêle haute anti-adhérente Exceliss+  
type Lyonnaise /  
*Exceliss+ non-stick coated deep frying pan*

<b>PH24QE</b>	∅ 24	H 4,5
<b>PH28QE</b>	∅ 28	H 5,2

**Produits rechapables !**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

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

**CR26QE** ∅ 26

**CR30QE** ∅ 30

**Produits rechapables !**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Sauteuse inox / *Sauté pan*

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



**MUTINE  
évolution**  
poignées / handles



**MUTINE  
évolution**  
anses / side handles





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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

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

**Produits rechapables !**



Cuit pâtes / *Pasta insert*

**ECP22M** ø 22 H 19,5 L 6,5

Ensemble cuit pâtes / *Pasta set*

**CP22M** ø 22 H 24 L 6,5



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Élément cuit-vapeur / *Steamer*

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

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

# Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

*évolution* *removable handle*

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

Produits rechapables !



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+ \*\***

MUTINE  
*évolution*  
poignées / handles



Cuit pâtes / *Pasta insert*

**ECP22Q** ø 22 H 19,5 L 6,5



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



MUTINE  
*évolution*  
anses / side handles



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



Bain-marie

**EBM20Q** ø 20 H 10,5 L 2,7



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

# Mutine / POIGNÉE FIXE

*évolution* *fixed handle*



Passoire égouttoir / Colander

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



Bol mélangeur base antidérapante  
/ Anti-slip base mixing bowl

**BOL20** ø 20

**BOL24** ø 24



Cuit-asperges / Asparagus Pot

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

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

# Mutine / POIGNÉE AMOVIBLE

*évolution* *removable handle*

Passoire sur pieds amovible  
*Removable colander*

**PAS24Q** ø 24



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




**BOL20Q** ø 20




**BOL24Q** ø 24



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



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

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

# Mutine / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

*évolution* *fixed and removable handle*



Couvercle verre cerclé Platine / *Glass lid*

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

Série de 3 couvercles verre cerclé Platine

*Set of 3 glass lids*

**S3KP** ∅ 16 à ∅ 20

Série de 4 couvercles verre cerclé Platine

*Set of 4 glass lids*

**S4KP** ∅ 14 à ∅ 20



Couvercle Graphite / *Graphite lid*

<b>K14G</b>	∅ 14
<b>K16G</b>	∅ 16
<b>K18G</b>	∅ 18
<b>K20G</b>	∅ 20
<b>K22G</b>	∅ 22
<b>K24G</b>	∅ 24
<b>K26G</b>	∅ 26
<b>K28G</b>	∅ 28

Série de 3 couvercles Graphite

*Set of 3 Graphite lids*

**S3KG** ∅ 16 à ∅ 20

Série de 4 couvercles Graphite

*Set of 4 Graphite lids*

**S4KG** ∅ 14 à ∅ 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



PLMA02F framboise / raspberry



PLMA02T taupe



PLMA02N noir / black



PLMA02G gris / grey



PLMA02B bleu / blue



PMA02N noir / black



PMA02W blanc / white



PMA02G gris / grey



PMA02F framboise / raspberry



PMA02B bleu / blue



PMA02T taupe

# Strate

collection

Design Paul DODANE

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

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



Strate video

 fabriqué en France





ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BVCert. 6019453

Strate  
Collection

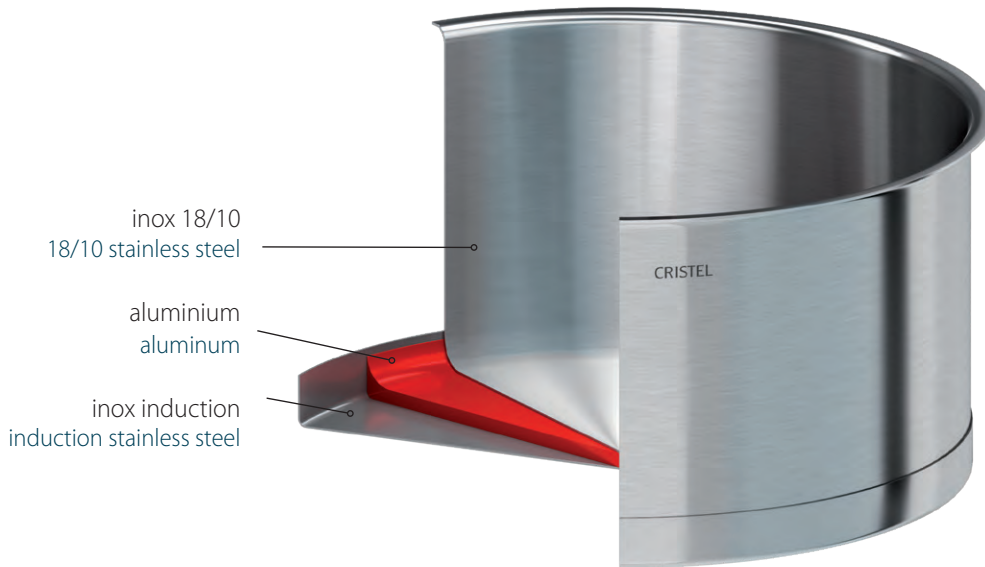






L'anse rabattable des couvercles permet leur rangement entre deux faitouts.

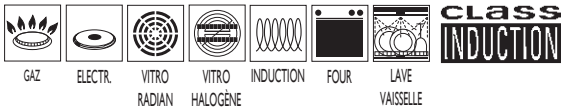
The folding handle allows the storage of the covers between two pans.



inox 18/10  
18/10 stainless steel

aluminium  
aluminum

inox induction  
induction stainless steel



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

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

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

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

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

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

Wide and efficient pouring edge.  
Solid brushed stainless steel.

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

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

# Strate / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



Casserole / *Saucepan*

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



Série de 3 casseroles / *Set of 3 saucepans*

**S3CSF** ø 16 à 20

Série de 4 casseroles / *Set of 4 saucepans*

**S4CSF** ø 14 à 20



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

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



Marmite avec couvercle plat en verre  
*Stockpot with flat glass lid*

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

# Strate / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

## Casserole / Saucepan

- C12QL** ø 12 H 6 L 0,6
- C14QL** ø 14 H 7 L 1
- C16QL** ø 16 H 8 L 1,6
- C18QL** ø 18 H 8,5 L 2,1
- C20QL** ø 20 H 9,5 L 2,9



## Série de 3 casseroles / Set of 3 saucepans

- S3CQL** sans poignée de ø 16 à ø 20



## Série de 4 casseroles / Set of 4 saucepans

- S4CQL** sans poignée de ø 14 à ø 20

## Faitout / Stewpan

- F22QL** ø 22 H 10,5 L 3,9
- F24QL** ø 24 H 11,5 L 5,1
- F26QL** ø 26 H 12,5 L 6,6



## Casserole haute graduée / Milk pot

- CHG14QL** ø 14 H 11 L 1,6



## Marmite / Stockpot

- M20QL** ø 20 H 17 L 5,3
- M22QL** ø 22 H 19 L 7,2
- M24QL** ø 24 H 21 L 9,4



### STRATE Poignée / handle PSX



### STRATE anses / side handles PLSX



Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

# Strate / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Poêle inox  
Stainless steel frying pan

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



Poêle anti-adhérente Exceliss+  
Non stick frying pan

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

**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Produits rechargeables !



Set de 3 protections de poêles  
Set of 3 pans protector

**NEW 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

<b>S26SF</b>	ø 26	H 8	L 4,2
--------------	------	-----	-------



Élément cuit-pâtes  
Pasta insert

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

# Strate / POIGNÉE AMOVIBLE

collection removable handle

Poêle inox / *Fryingpan*

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



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

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



Poêle anti-adhérente Exceliss+  
*Non stick fryingpan*

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

**Produits rechapables !**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Poêle haute anti-adhérente Exceliss+  
type Lyonnaise /

*Exceliss+ non-stick coated deep frying pan*

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

**Produits rechapables !**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Sauteuse inox / *Stainless steel sauté pan*

- S20QL** ø 20 H 6,5 L 2
- S22QL** ø 22 H 7 L 2,6
- S24QL** ø 24 H 7,8 L 3,3
- 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*

- 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

**Produits rechapables !**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Élément cuit pâtes  
*Pasta insert*

- ECP22QL** ø 22 H 19,5 L 6,5



**ZÉNITH**  
Poignée / handle  
**PZ02**



**ZÉNITH**  
anses /  
side handles  
**PLZ**



*Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.*

*Other removable handles  
and side handles  
page 12.*

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

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

# Strate / POIGNÉE FIXE

collection *fixed handle*



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

**CP22SF** ø 22



Cuit vapeur Universel  
*Universal steamer*

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

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



Couvercle anti-projection  
*Splatter screen*

**TCAKP** petit modèle ø 28  
**TCAKG** grand modèle ø 33

## Voir également...



Confiturière, Grande Tablée - voir page 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*

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



Couvercle plat en verre / *Flat glass lid*

**K14SA** ø 14

**K16SA** ø 16

**K18SA** ø 18

**K20SA** ø 20

**K22SA** ø 22

**K24SA** ø 24

**K26SA** ø 26

**K28SA** ø 28



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

**S3KSA** ø 16 à ø 20

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

**S4KSA** ø 14 à ø 20

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



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



*Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.*

*Other removable handles  
and side handles  
page 12.*



# Strate / POIGNÉE FIXE ET AMOVIBLE

collection *fixed and removable handle*



Support de couvercles plats fil  
*Lids holder*

*Livré sans couvercle ni poignée*  
*Sold without lid or handle*

**SUPPKS** ø 14 à ø 28



Support de couvercles et casseroles  
*Lids and saucepans support*

**Sur barre Panoply / On Panoply bar**

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



**Mural / On wall**

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



Couvercle plat en verre / *Flat glass lid*

**K14SF** ø 14

**K16SF** ø 16

**K18SF** ø 18

**K20SF** ø 20

**K22SF** ø 22

**K24SF** ø 24

**K26SF** ø 26

**K28SF** ø 28



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

**S3KSF** ø 16 à ø 20

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

**S4KSF** ø 14 à ø 20

# Poignée et anses amovibles

## *Removable handle and side handles*

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

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



**STRATE**  
anses /  
side handles

**PSX**



**STRATE**  
anses /  
side handles

**PLSX**



**ZÉNITH 2**  
**PERFECTLOCK SYSTEM®**

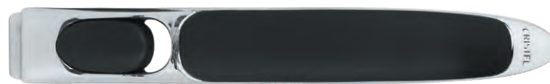
Poignée / handle

**PZ02**



**ZÉNITH 2**  
anses /  
side handles

**PLZ**



**ZÉNITH 3**  
**PERFECTLOCK SYSTEM®**

Poignée / handle

**PZ03**



poignée bois de hêtre /  
beech wood handle

**PZ03BH**



poignée bois de noyer /  
walnut wood handle

**PZ03BN**



poignée bois d'olivier /  
olive wood handle

**PZ03BO**



**ZÉNITH 3**  
anses /  
side handles

**PLZ03**

# Casteline collection

Design Paul DODANE

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

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



Casteline video

  
fabriqué en France



reddot award 2018  
winner



ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BV Cert. 6019453

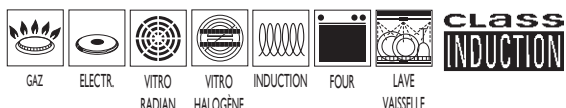
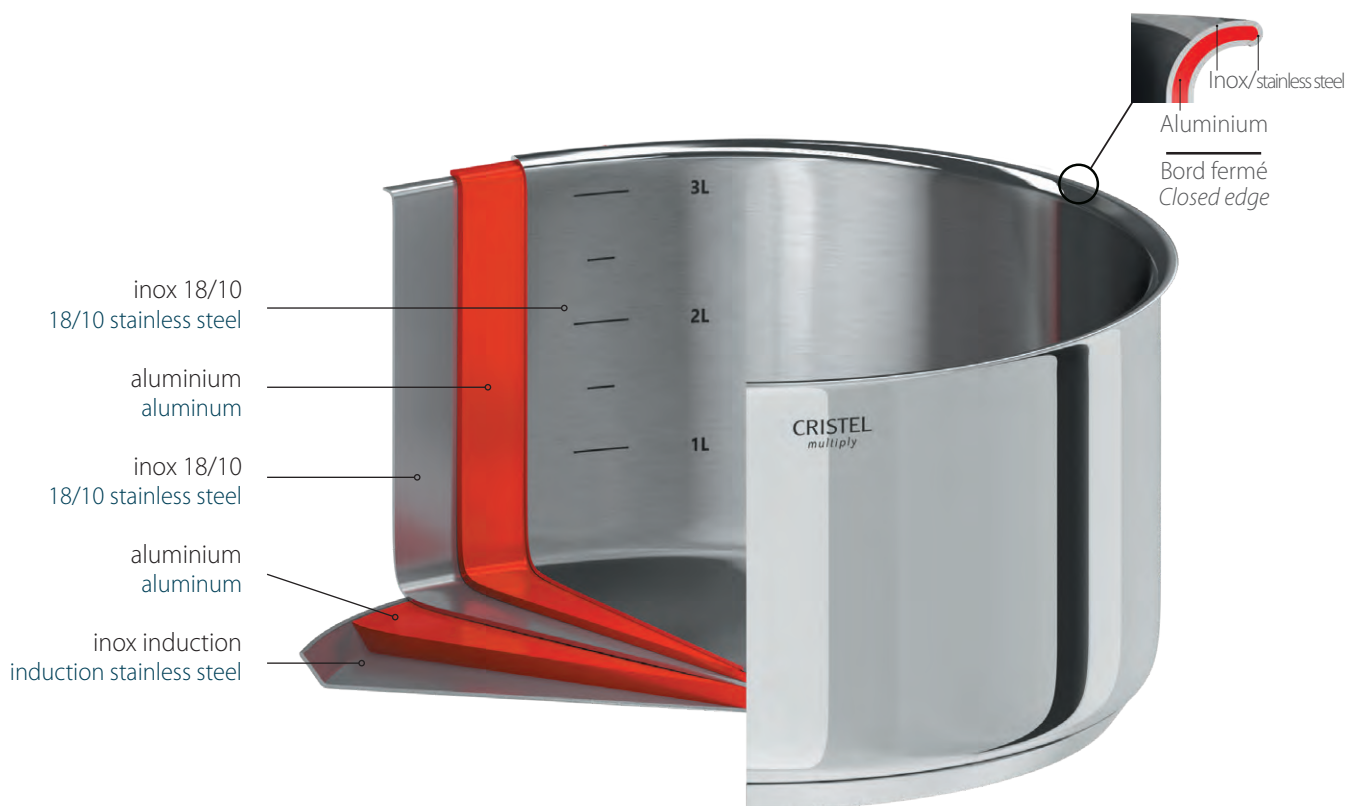
Casteline  
Collection

CRISTEL  
multiply

4QT 4L  
3QT 3L  
2QT 2L

2.5L  
2.0L  
1.5L  
1.0L





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)

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



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

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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Produits rechapables !

Gril carré (3-ply)  
3-ply square Grill

**GRC30QMP** 30 x 30 cm



Set de 3 protections de poêles  
Set of 3 pans protector

**NEW** **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)

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



**CASTELINE**  
Poignée / handle



**PCX**  
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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+** \*\* 

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

**S24QMPE** ø 24 H 8 L 3,6

**S26QMPE** ø 26 H 8,5 L 4,5

**S28QMPE** ø 28 H 9 L 5,5

**Produits rechapables !**



Wok (3 ply)

**WOKT20Q** ø 20 H 6,8 L 1,6

**WOKT24Q** ø 24 H 7,8 L 2,7

**WOKT28Q** ø 28 H 8,8 L 3,9

**WOKT30Q** ø 30 H 9,5 L 5,1



Grille pour wok / Grid for wok

**GRW28**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+** \*\* 

Wok anti-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

**Produits rechapables !**



Couvercle verre cerclé Platine / Glass lid

**K12P** ø 12

**K14P** ø 14

**K16P** ø 16

**K18P** ø 18

**K20P** ø 20

**K22P** ø 22

**K24P** ø 24

**K26P** ø 26

**K28P** ø 28

**K30P** ø 30

**K32P** ø 32

**K34P** ø 34

**K36P** ø 36

**K40P** ø 40

**KOV30P** ovale 30 x 22

**KOV35P** ovale 35 x 22

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

**S3KP** ø 16 à ø 20

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

**S4KP** ø 14 à ø 20

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

## CASTELINE BOIS

Poignée / handle



**PCXBH**  
hêtre/beech



**PCXBN**  
noyer/walnut



**PCXBO**  
olivier/olive

## CASTELINE

anses / side handles



**PLCXBH**  
hêtre/beech



**PLCXBN**  
noyer/walnut



**PLCXBO**  
olivier/olive

Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

# Poignée et anses amovibles

## *Removable handle and side handles*

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



**CASTELINE INOX**  
*stainless steel handle*  
**PCX**



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



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



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



**CASTELINE INOX**  
*stainless steel side handles*  
**PLCX**



**CASTELINE BOIS DE HÊTRE**  
*beech wood side handles*  
**PLCXBH**



**CASTELINE BOIS DE NOYER**  
*walnut wood side handles*  
**PLCXBN**



**CASTELINE BOIS D'OLIVIER**  
*olive wood side handles*  
**PLCXBO**

# Poignée et anses amovibles

## Removable handle and side handles

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

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



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

**Hêtre / Beech - SPPLCXBH**



**Noyer / Walnut - SPPLCXBN**



**Olivier / olive - SPPLCXBO**



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

**SPPLCX**

# Également avec cette collection *Also with this collection*

Élément cuit-vapeur / *Steamer*

**ECV20Q** ø 20 H 9,5 L 2,6

**ECV24Q** ø 24 H 11 L 4,9



Cuit-vapeur universel / *Universal steamer*

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

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



Bain-marie

**EBM20Q** ø 20 H 10,5 L 2,7



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

**BIOME cuisson saine - voir page 76**

BIOME healthy cooking - see page 76



# 1826

collection

Design Paul DODANE

Inspirée du passé.  
Ancrée dans la modernité.

---

Inspired by the past .  
Anchored in modernity.



ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BVCert. 6019453

1826  
Collection



ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE

BV Cert. 6019453



# 1826 collection

Bouton **tout inox**  
All stainless steel button

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

Heat-resistant glass lid  
oven safe to 220°C

Poignée de finition brillante,  
**solidement rivetée et athermique**

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

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

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

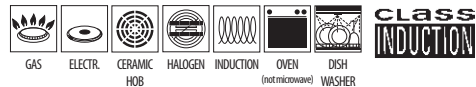
Parfait empilage pour un **rangement compact**

Perfect stackability for **compact storage**



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

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



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

1826  
Collection

## Corps conique / Conic base

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

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

Bord verseur large et efficace.  
Corps inox 18-10

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

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

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

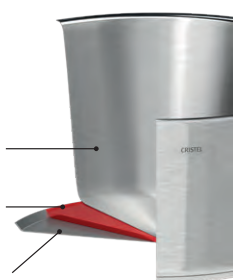
### Thermo-diffusing base :

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

inox 18/10  
18/10 stainless steel

aluminium  
aluminum

inox induction  
induction stainless steel





# 1826

collection / POIGNÉE FIXE  
fixed handle



Casseroles (sans couvercle)  
Saucepan (without lid)

<b>C16MV</b>	ø 16	H 8	L 1,3
<b>C18MV</b>	ø 18	H 8,5	L 1,8
<b>C20MV</b>	ø 20	H 9,5	L 2,6

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

**S3CMV**



Faitouts avec couvercle en verre  
Stewpot with glass lid

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



Faitouts avec couvercle inox  
Stewpot with stainless steel lid

<b>F16MVKCP</b>	ø 16	H 8	L 1,3
<b>F18MVKCP</b>	ø 18	H 8,5	L 1,8
<b>F20MVKCP</b>	ø 20	H 9,5	L 2,6
<b>F24MVKCP</b>	ø 24	H 12	L 4,3



Ensemble vapeur  
Steamer set

<b>NEW</b>	<b>FECVV20MV</b>	ø 20
<b>NEW</b>	<b>FECVV24MV</b>	ø 24



Poêles tout inox  
All stainless steel fryingpan

<b>P20MV</b>	ø 20	H 3
<b>P24MV</b>	ø 24	H 3,5
<b>P26MV</b>	ø 26	H 3,5
<b>P28MV</b>	ø 28	H 3,5
<b>P30MV</b>	ø 30	H 3,8

# 1826 / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle



Poêles antiadhésives Exceliss+  
Exceliss+ non-stick coated fryingpan

<b>P20MVE</b>	ø 20	H 3
<b>P24MVE</b>	ø 24	H 3,5
<b>P26MVE</b>	ø 26	H 3,5
<b>P28MVE</b>	ø 28	H 3,5
<b>P30MVE</b>	ø 30	H 3,8

Produits rechargeables !



Couvercles en verre

Glass lids

<b>K16MV</b>	ø 16
<b>K18MV</b>	ø 18
<b>K20MV</b>	ø 20
<b>K22MV</b>	ø 22
<b>K24MV</b>	ø 24
<b>K26MV</b>	ø 26
<b>K28MV</b>	ø 28
<b>K30MV</b>	ø 30



# Castel'pro collection

Design Paul DODANE

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

---

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



Castel'pro video



label 2018



BVCert. 6019453

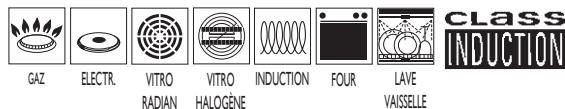
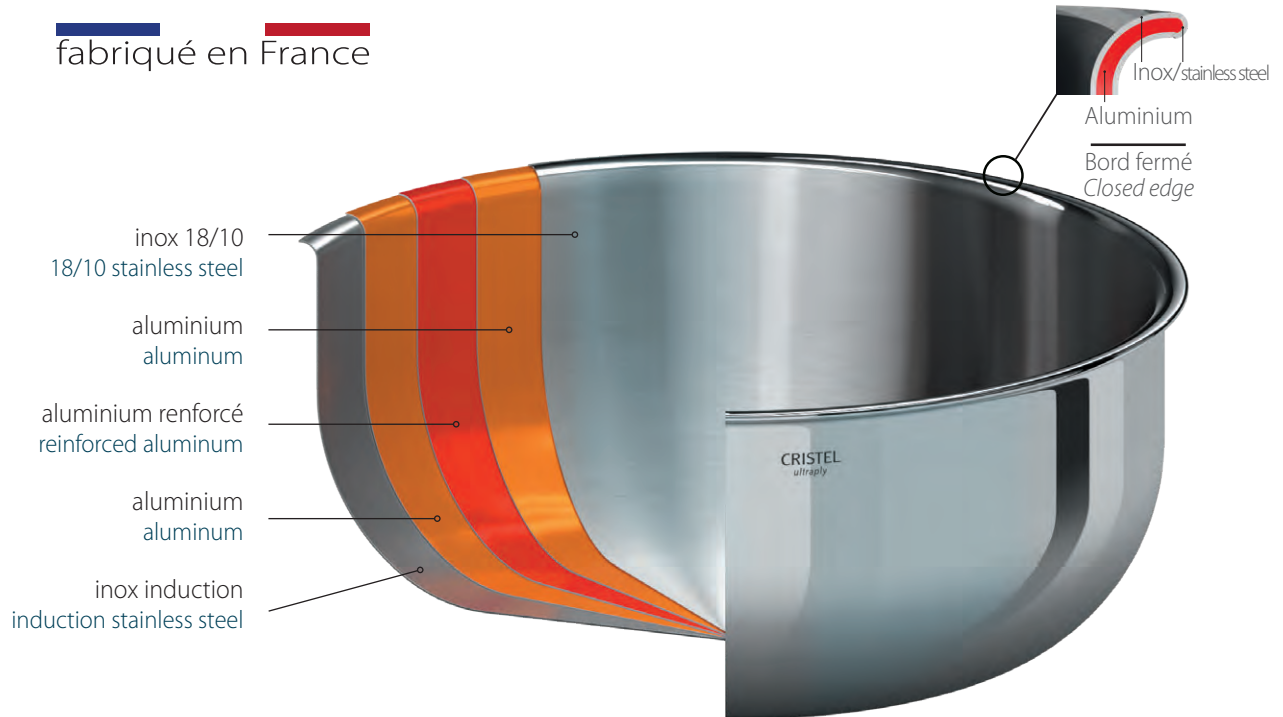
Castel'Pro  
Collection

# Castel'pro collection Ultraply



label 2018

fabriqué en France



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

## Ultraply / Ultraply body

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

**Corps Ultraply** - résistance et légèreté

**Ligne galbée** - entretien facile - facilite le montage des sauces

**Tous feux + induction** - montée et descente rapide en température

**Rivets inox** haute résistance

**Graduations intérieures**

**Bord verseur** : aucun risque d'oxydation + hygiène garantie

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

**Anse du couvercle ergonomique** - préhension facile, anse vissée.

**Ultraply construction**- strength and precise cooking

**Rounded shape** - Facilitates mixing and making sauces + easy maintenance

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

**Interior measurement graduations** - For finite control of ingredients

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

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

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

# Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection fixed handle



Casserole (5 ply) intérieur gradué (sauf minis)

Graduated saucepan (5 ply) (except minis)

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



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

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

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



**NEW** Faitout (5 ply) intérieur gradué (sauf minis)

+ couvercle bombé en verre

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

<b>F16VCPF</b>	ø 16	H 7,2	L 1,4	
<b>F18VCPF</b>	ø 18	H 8,1	L 1,9	
<b>F20VCPF</b>	ø 20	H 9	L 2,7	
<b>F24VCPF</b>	ø 24	H 10,8	L 4,6	
<b>F28VCPF</b>	ø 28	H 12,6	L 7,2	



Marmite **classique** avec couvercle plat tout inox

Stockpot with stainless steel lid

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

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



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

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

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

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

# Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle



Poêle anti-adhérente Exceliss+ Multiply\*

*Non stick frying pan (Multiply\*)*

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

**Produits rechargeables !**

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



Poêle tout inox Multiply\*

*Stainless steel frying pan (Multiply\*)*

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

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



Gril carré (3-ply)

*3-ply square Grill*

**GRC30CPFSK** 30 x 30 cm



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

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

# Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle



Couvercle en verre / Glass lid

<b>K14VCPF</b>	∅ 14	<b>K24VCPF</b>	∅ 24
<b>K16VCPF</b>	∅ 16	<b>K26VCPF</b>	∅ 26
<b>K18VCPF</b>	∅ 18	<b>K28VCPF</b>	∅ 28
<b>K20VCPF</b>	∅ 20	<b>K30VCPF</b>	∅ 30
<b>K22VCPF</b>	∅ 22	<b>K32VCPF</b>	∅ 32

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



Couvercle en inox / Stainless steel lid

<b>K14CPF</b>	∅ 14
<b>K16CPF</b>	∅ 16
<b>K18CPF</b>	∅ 18
<b>K20CPF</b>	∅ 20
<b>K22CPF</b>	∅ 22
<b>K24CPF</b>	∅ 24
<b>K28CPF</b>	∅ 28

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





## LES MINIS

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

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

# Castel'pro / POIGNÉE FIXE

collection / fixed handle



Mini casserole (3 ply)

*Mini saucepan (3 ply)*

**C9CPF** ø 9 H 5 L 0,3

**C10CPF** ø 10 H 5,5 L 0,4

**C12CPF** ø 12 H 6 L 0,7



Mini faitout avec couvercle plat tout inox (3 ply)

*Mini stew pan with stainless steel lid (3 ply)*

**F9CPF** ø 9 H 5 L 0,3

**F10CPF** ø 10 H 5,5 L 0,4

**F12CPF** ø 12 H 6 L 0,7

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

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

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



Mini poêle sautoir (3 ply)

*Mini stainless steel frying pan (3 ply)*

**PS9CPF** ø 9 H 2,7 L 0,2

**PS10CPF** ø 10 H 3 L 0,2

**PS12CPF** ø 12 H 3,3 L 0,3



Mini couvercle inox

*Mini stainless steel lid*

**K9CPF** ø 9

**K10CPF** ø 10

**K12CPF** ø 12



Mini plat à four (3 ply)

*Mini roaster (3-ply)*

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



# Castel'pro Ultralu collection

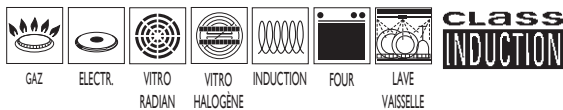
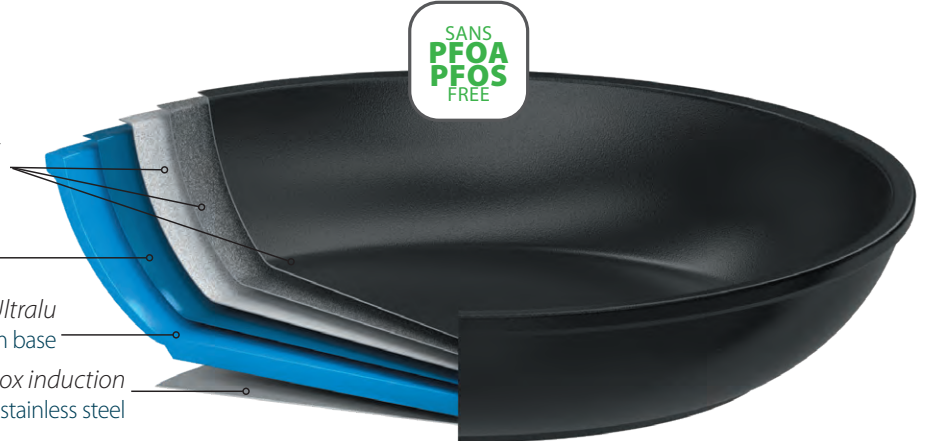


*Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant*  
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

*Anodisation renforcée*  
Reinforced anodizing

*Corps aluminium Ultralu*  
Ultralu aluminium base

*Inox induction*  
Induction stainless steel



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

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

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

Bord verseur large et efficace.

### 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*

<b>C16CPFAEKV</b>	ø 16	H 8	L 1,5
<b>C18CPFAEKV</b>	ø 18	H 9,5	L 2,2
<b>C20CPFAEKV</b>	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*

<b>P20CPFAE</b>	ø 20	H 3,8
<b>P24CPFAE</b>	ø 24	H 4,2
<b>P26CPFAE</b>	ø 26	H 4,2
<b>P28CPFAE</b>	ø 28	H 4,3
<b>P30CPFAE</b>	ø 30	H 4,5
<b>P32CPFAE</b>	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*

<b>CR24CPFAE</b>	ø 24	H 2,2
<b>CR28CPFAE</b>	ø 28	H 2,4



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+** \*\*

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

<b>S24CPFAE</b>	ø 24	H 6
<b>S28CPFAE</b>	ø 28	H 7



Sauteuse deux anses anti-adhérente  
Exceliss+ Ultralu

<b>S2A24CPFAE</b>	ø 24	H 6
<b>S2A28CPFAE</b>	ø 28	H 7



Couvercle en verre / Glass lid

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

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

Couvercle en inox / Stainless steel lid

<b>K14CPF</b>	ø 14
<b>K16CPF</b>	ø 16
<b>K18CPF</b>	ø 18
<b>K20CPF</b>	ø 20
<b>K22CPF</b>	ø 22
<b>K24CPF</b>	ø 24
<b>K28CPF</b>	ø 28

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

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

**COOKWAY**<sup>®</sup>  
collection

Design Paul DODANE



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

---

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





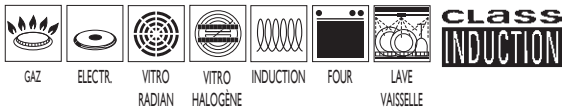
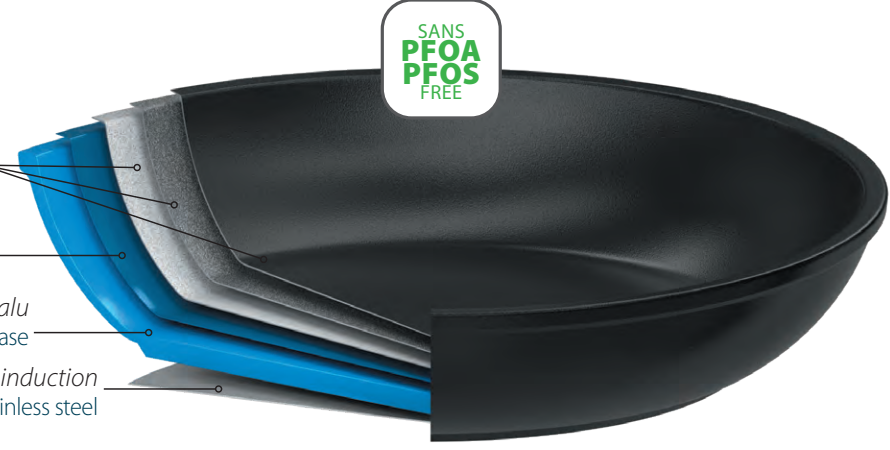


Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant  
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Poêle / *Frying pan*

ø 20 cm • H 3,8 • **P20CWOE**  
ø 24 cm • H 4,2 • **P24CWOE**  
ø 26 cm • H 4,3 • **P26CWOE**  
ø 28 cm • H 4,8 • **P28CWOE**  
ø 30 cm • H 5,3 • **P30CWOE**  
ø 32 cm • H 5,7 • **P32CWOE**



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Sauteuse avec couvercle en verre  
*Sauté pan wit glass lid*

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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Crêpière / *Crepe pan*

ø 24 cm • **CR24CWOE** H 2,2  
ø 28 cm • **CR28CWOE** H 2,4

Poêle / Frying pan

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



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Gril carré / Square Grill

<b>GRC28CWTE</b>	ø 28 x 28 cm
------------------	--------------



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Sauteuse / Sautepan

<b>S24CWTE</b>	ø 24 cm	H 6
<b>S28CWTE</b>	ø 28 cm	H 7



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

Casserole / Saucepan

<b>C16CWTE</b>	ø 16 cm	H 8
<b>C18CWTE</b>	ø 18 cm	H 9,5
<b>C20CWTE</b>	ø 20 cm	H 11



**ANTI-ADHÉRENT  
EXCELISS+**  \*\*

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

<b>S3CWTE</b>	ø 16 à 20
---------------	-----------

Faitout / Stewpot

<b>F24CWTE</b>	ø 24 cm	H 11,8
----------------	---------	--------

Couvercle en verre  
/ Glass lids

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



**COOKWAY**  
Poignée / handle  
**PCWTN**



**COOKWAY**  
anses /  
side handles  
**PLCWTN**



Voir autres poignées  
et anses amovibles  
page 12.

Other removable handles  
and side handles  
page 12.

# BIOME

ORIGINE  
FRANCE®  
GARANTIE

BV Cert. 6019453





## Concept cuisson saine

### Healthy cooking concept

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

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

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

---

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

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

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



# BIOME

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

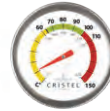


## 1 LA CUISSON VAPEUR

Le cuit-vapeur permet de réaliser des **cuissons 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.*

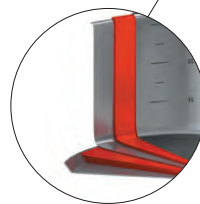


## 2 LA CUISSON DOUCE

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



**Biome petit modèle**  
ø 20 cm



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



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



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



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



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



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



**Biome grand modèle**  
ø 24 cm



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



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



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



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



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



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

x2



Livre de cuisine #2

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

# Compléments



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

# SOMMAIRE

## *alto*



Autocuiseurs Alto  
Alto pressure cookers ..... **Page 80**

---

## Compléments



Compléments d'articles culinaires  
Additional culinary items ..... **Page 84**



Couteaux CRISTEL by Marttiini  
CRISTEL by Marttiini knives ..... **Page 88**



Les bouilloires  
Kettles ..... **Page 94**



Les théières  
Tea pots ..... **Page 96**



Les cafetières  
Coffea pots ..... **Page 98**



Balances et thermomètres  
Scales and thermometers ..... **Page 102**



# alto

collection

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

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

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

## GRADUATIONS INTÉRIEURES.

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

## BOUTON DE RÉGLAGE

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

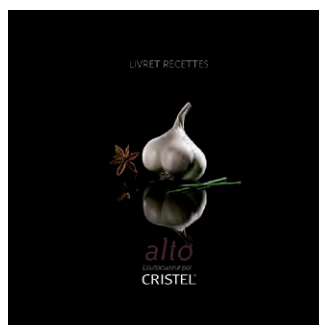
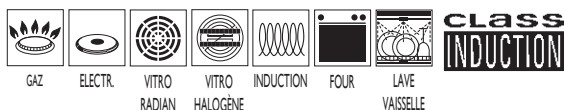
Pressure regulator valve with 4 positions :  
- position 1 : «Slow cooking»  
- position 2 : «Quick cooking»  
- position 0 : Pressure release after cooking  
- dismantling



inox 18/10  
18/10 stainless steel

aluminium  
aluminum

inox induction  
induction stainless steel



**OFFERT**  
UN LIVRE DE 30 RECETTES  
pour votre autocuiseur

# alto

collection



4 L + panier / 4L + basket

TA204KA ø 20 H 14 L 4



6 L + panier / 6L + basket

TA246KA ø 24 H 15 L 6



9 L + panier / 9L + basket

TA249KA ø 24 H 21,5 L 9



# alto

collection



Cuve / Pot

<b>TAC204</b>	ø 20	L4
<b>TAC246</b>	ø 24	L 6
<b>TAC249</b>	ø 24	L 9



Panier inox pour 4L, 6 L et 9 L

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

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



Coupelle inox de couvercle

*Lid stainless steel lid*

<b>TASK20</b>	ø 20
<b>TASK24</b>	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*



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

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

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

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

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



Plateau inox  
*Stainless steel tray*

**PLIGM** inox / stainless steel - 47 x 34 cm

**PLIMM** inox / stainless steel - 39 x 28 cm

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



Moule à tarte DEMOUL'VIT  
*Quick turn out flan tin*

**MAT128** inox / stainless steel - ø 28 cm

# Compléments



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

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



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



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



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



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

# Compléments



Confiturière, Grande Tablée / *Preserving pan*

**BC34MPB** inox / stainless steel - ø 34 H13 L 9

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

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Rondeau sans couvercle

*Large stewpot without lid*

**R32SK** inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

**R36SK** inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

**R40SK** inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Rondeau avec couvercle

*Large stewpot with lid*

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

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Grande marmite sans couvercle

*Large stockpot without lid*

**M32SK** inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

**M36SK** inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

**M40SK** inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tous feux plus induction / *All fires + induction*



Couvercle tout inox grands volumes

*Large stainless steel lid*

**K32I** inox brossé / brushed stainless steel - ø 32 cm

**K36I** inox brossé / brushed stainless steel - ø 36 cm

**K40I** inox brossé / brushed stainless steel - ø 40 cm

Tablier de cuisine coton

*Cotton apron*

**TABA**



# Couteaux Knives



## Les couteaux CRISTEL by Marttiini

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

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

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

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

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

## CRISTEL by Marttiini knives

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

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

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

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

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



Couteau d'office bec d'oiseau

*Bird's beak peeling knife*

**MACBO**



Couteau d'office 9 cm

*Paring knife 9 cm*

**MACO**



Couteau universel à dents 14 cm

*Utility knife 14 cm*

**MACUD**



Couteau à désosser 15 cm

*Boning knife 15 cm*

**MACD**



Couteau universel à trancher 18 cm

*Utility knife 18 cm*

**MACUAD**



Couteau universel à trancher 21 cm

*Carving knife 21 cm*

**MACU**



Couteau à pain 21 cm

*Bread knife 21 cm*

**MACP**



Couteau de Chef 16 cm

*Chef's knife 16 cm*

**MACC**



Couteau de Chef 21 cm

*Chef's knife 21 cm*

**MACCGM**



Couteau Santoku 18 cm

*Santoku knife 18 cm*

**MACS**



Ciseaux de cuisine

*Kitchen scissors*

**TCACCD**



Fusil à aiguiser

*Knife sharpener*

**FAO25**

# Blocs couteaux / Knives block



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

**BCBHR**



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

**NEW** **BCBA**



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

**NEW** **BCBHPA**

# Blocs couteaux / Knives block



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

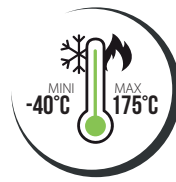
**NEW** Grand modèle - **BCBHRGM**



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

**NEW** Petit modèle - **BCBHRPM**

# Planches à découper / Cutting boards

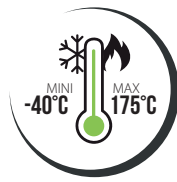


Planches à découper en cellulose compressée  
*Compressed cellulose cutting boards*

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



# Planches à découper et de service / Cutting and serving boards



1



2

Planches apéritif en cellulose compressée  
*Compressed cellulose boards*

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

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





## Bouilloires Kettles



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

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

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

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



# Compléments



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

**B190NR** rouge / *red* 1,9 Lt

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

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



Bouilloire NEPTUNE / *NEPTUNE kettle*

**B190NN** noire / *black* 1,9 Lt

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

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





## Théières Tea pots

**NOUVEAU** - filtre dévissable !  
**NEW** - unscrewable filter



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

**TH08VRFD** 0,80 Lt

**TH120VRFD** 1,20 Lt

Théière DARJEELING / Darjeeling tea pot

Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

**TH08VDVD** 0,80 Lt

**TH120VDVD** 1,20 Lt



Théière OOLONG / Oolong tea pot

Théière en verre borosilicate / Borosilicate glass tea pot

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

**TH08VOFD** 0,80 Lt

**TH120VOFD** 1,20 Lt



Mug VERBENA / Verbena mug

Mug en verre borosilicate / Borosilicate glass mug

**THM04VFD** 0,40 Lt

# Théières / Teapots



Théière SAKURA / *Sakura tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

**TH08VSFD** 0,80 Lt

**TH120VSFD** 1,20 Lt



Théière GYOKURO / *Gyokuro tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

**TH08VGFD** 0,80 Lt

**TH120VGFD** 1,20 Lt



Théière BREAKFAST / *Breakfast tea pot*

Théière en verre borosilicate / *Borosilicate glass tea pot*

**NEW** **TH08VBFD** 0,80 Lt

**NEW** **TH120VBFD** 1,20 Lt



Théière LONG ISLAND / *Long Island tea pot*

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

**NEW** **TH150VLGFD** 1,50 Lt

# Compléments



Set Tea for two / Tea for two set

Set de deux mugs double parois (0,4 litre) + filtre infuseur non dévissable

Set of two double-walled mugs (0.4 liters) + infuser filter non-unscrewable

**ST2THM04V\***

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



Set Oolong / Oolong set

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

Set of two single wall steeping mugs (0.4 litre) and a 0.8-litre Oolong glass teapot with non-unscrewable filter

**STH08VO\***

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



# Cafetières

## Coffee pots



Cafetière CAPRI

*CAPRI coffee pot*

**C6TCB** inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

**C10TCB** inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction



Cafetière ADRIA

*ADRIA coffee pot*

**C4TAB** inox / stainless steel - 4 tasses / 4 cups

**C6TAB** inox / stainless steel - 6 tasses / 6 cups

**C10TAB** inox / stainless steel - 10 tasses / 10 cups

Tous feux + induction / All fires + induction

# Cafetières / Coffee pots



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*

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

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

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



Set Cafetière à piston ARABICA

*ARABICA French press coffee maker set*

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

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

**S5P5TPVA\***

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



Cafetière à piston ROBUSTA - double paroi

*ROBUSTA French press coffee maker*

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

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

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

# Balances et sondes

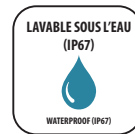
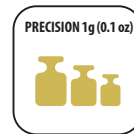
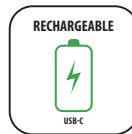
## Scales and thermometers



Ref. TCBER10N  
**NEW**

### Balance 10 kg / 10 kg scale

- Rechargeable
- Capacité : 10 Kg
- Précision : 1 g
- Lavable sous l'eau
- Rechargeable
- Capacity: 10 kg
- Accuracy: 1 g
- Washable under water



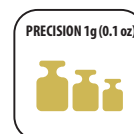
Ref. TCBER15N  
**NEW**

### Balance 15 kg / 15 kg scale

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



FONCTION TARE  
SANS CONTACT  
TOUCHLESS TARE  
FUNCTION





**Balance de précision / Precision scale**

- Plateau inox
- Capacité : 500 g
- Précision : 0,1 g
- Compact

- Stainless steel tray
- Capacity: 500 g
- Accuracy: 0,1 g
- Compact



**GARANTIE 5 ANS**  
5 YEARS WARRANTY

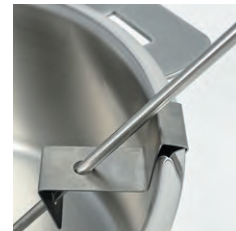
Ref. TCBEPO5N

**NEW**



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**





panoply  
POC\*



\*petits outils de cuisine  
\*small kitchen tools



# panoply collection

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



**TCB100** longueur 100 cm



**TCB80** longueur 80 cm



**TCB60** longueur 60 cm



**TCB50** longueur 50 cm



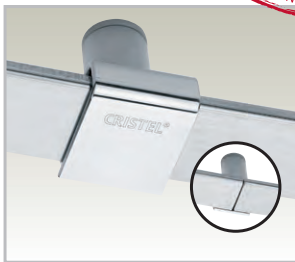
**TCB40** longueur 40 cm



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



Crochets simples / Hooks  
**TCC** par 2 / per 2



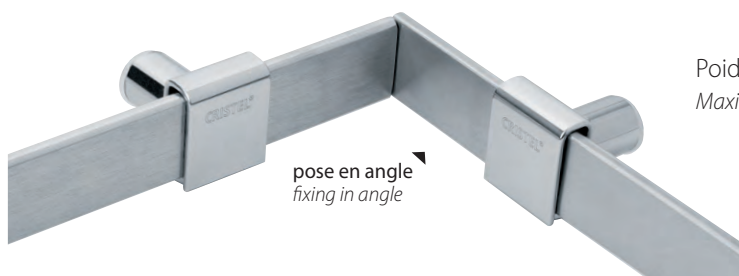
raccord invisible entre deux barres  
invisible join between two rails



fixation sous placard  
fixing under cupboard



fixation sur faïence  
fixing on tiling



pose en angle  
fixing in angle

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

# panoply collection



Cuillère de service / *Serving spoon*

**CAR** inox brossé

Spatule de service / *serving spatula*

**SPAL** inox brossé



Support de couvercles et casseroles

*Lids and saucepans support*

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



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

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

Support de couvercles fil / *Wire lids holder*

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

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

# POC\*

\*petits outils de cuisine

\*small kitchen tools



# POC\*

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

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



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



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

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



# POC\*

\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Cuillère à sauce avec bec verseur / *Gravy ladle*

**TCACS**



Louche moyenne / *Medium ladle*

**TCALM** ø 6 cm



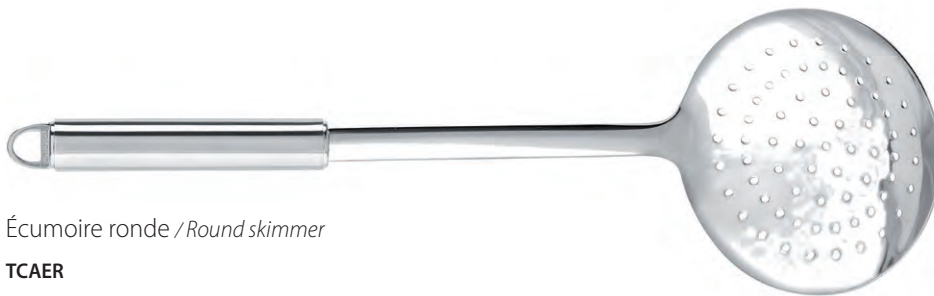
Grande louche / *Large ladle*

**TCALG** ø 9 cm



Grande cuillère / *Solid spoon*

**TCAGC**



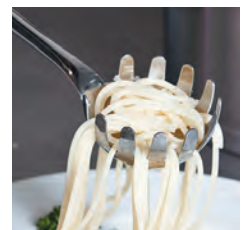
Écumoire ronde / *Round skimmer*

**TCAER**



Cuillère à spaghetti / *Spaghetti spoon*

**TCACSP**



# POC\*

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



Pince à spaghettis / *Spaghetti tong*

**TCAPAS**



Fourchette à viande / *Cooking fork*

**TCAFV**



Spatule ajourée / *Slotted turner*

**TCASA**



Passette / *Fine skimmer*

**TCAP**



Presse-purée / *Potato masher*

**TCAPP**



Spatule nylon / *Nylon slotted turner* \*

**TCASN**



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



# POC\*

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



Grande louche nylon / Nylon large ladle \*

**TCALGN**



Cuillère à sauce nylon / Nylon gravy ladle \*

**TCACSN**



Écumoire nylon / Nylon skimmer \*

**TCAEN**



Passoire en treillis inox cerclé / Sieve

**TCAPC8** ø 8 cm

**TCAPC12** ø 12 cm

**TCAPC16** ø 16 cm

**TCAPC20** ø 20 cm



Chinois / Pointed sieve

**C18** ø 18 cm



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

# POC\*

\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Écumoire ronde à friture / Wire skimmer

TCAERF



Presse-ail à racloir glissant / Garlic press with scraper

TCAPAR



Lancette à huîtres / Oyster knife

TICALH



Couteau d'office / Utility knife

TCACO\* L 110 mm



Couteau de cuisine / Paring knife

TCACC L 95 mm



Couteau à fromage / Cheese knife

TCACF



Pique pomme de terre / Potato fork

TCAPPT



# POC\*

\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



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

**TCAVP**



Couteau à pamplemousse / Grapefruit knife

**TCACP**



Zesteur / Lemon zester

**TCAZ**



Presse-agrumes / Juicer

**TCAPRA**



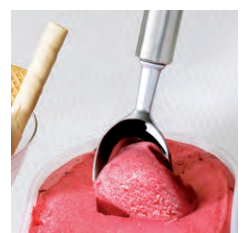
Casse-noix / Nutcracker

**TCACN**



Cuillère à glace / Ice cream scoop

**TCACG**





Cuillère à melon 3 cm / Melon baller 3 cm

**TCACM3**



Cuillère à melon 2 cm / Melon baller 2 cm

**TCACM\***

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



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



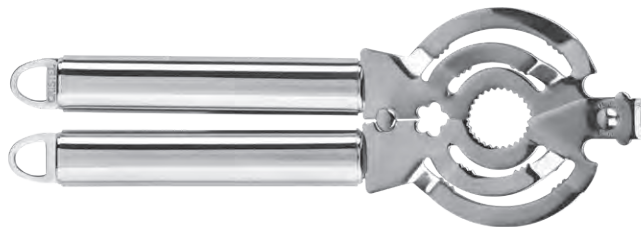
Roulette à pâtisserie /  
Pastry wheel

**TCADR**



Décapsuleur / Bottle opener

**TCAD**



Ouvre-bocal / Jar opener

**TCAOBL**



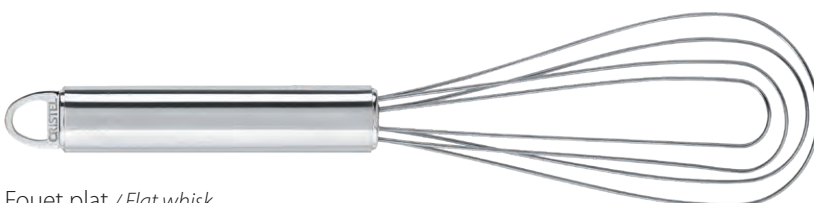
Cuillère magique / Magic spoon whisk

**TCACMAG**



Fouet classique / Classic whisk

**TCAF20/25/30**



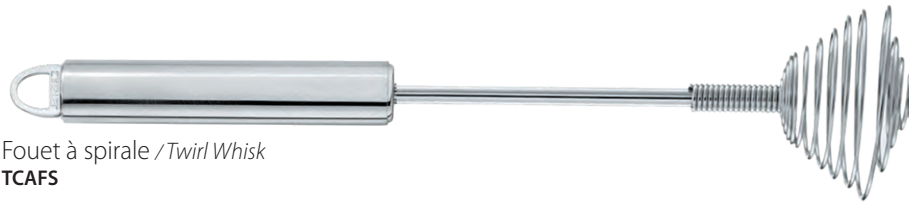
Fouet plat / Flat whisk

**TCAFP25**



# POC\*

\*Petits Outils de Cuisine / small kitchen tools



Fouet à spirale / *Twirl Whisk*  
TCAFS



Pelle à gâteaux / *Cake server*  
TCAPG



Couteau à tarte / *Pie knife*  
TCACAG **NEW**



Spatule coudée large / *Large angled spatula*  
TCASCL



Spatule large / *Spatula plancha*  
TCASL



Éminceur à fromage / *Cheese slicer*  
TCAEF



# POC\*

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



Spatule coudée / *Angled spatula*

**TCASCG** Grand modèle / Large



Pince à dresser / *Kitchen tongs*

**TCAPCI** - grand modèle / large model

**TCAPCIMM** - petit modèle / small model



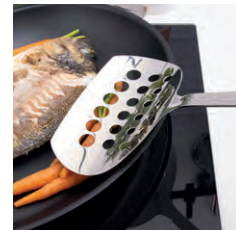
Pince à arêtes de poisson / *Fishbone pliers*

**TCAPAP**



Pelle à poisson / *Fish slotted turner*

**TCAPRP**



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

**TCALPS**



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

**TCALPSPM**





# POC\*

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



Pinceau silicone / *Silicon brush*

**TCAPS**



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 122**



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

---

**imperia**<sup>®</sup>  
dal 1932

## Machines à pâtes

*Pasta machines*



### Innovation brevetée !

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

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

### Patented innovation

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

*A unique patented innovation for even more flavour!*



### TITANIA SP 150

**MPT** inox brillant  
*Shinny stainless steel*

Livrée avec accessoires de coupe pour tagliatelles et fettuccine

*Delivered with cutting accessories for tagliatelle and fettuccine.*



### 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.*

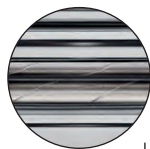


IMPERIA LA CREMA

**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  
*Shiny stainless steel*

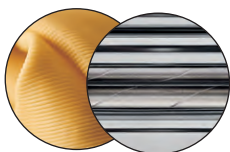


IMPERIA Gran Gourmet  
**MPGG**



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

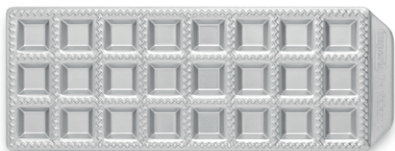
**MPPR** version électrique  
*Electric version*

## 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



Ravioli

**MPAR** 3 cm x 3 cm

Pour IMPERIA seulement



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 fettucinne 6,5 mm

*Fettucinne 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**

# RENOX®

## Produits d'entretien RENOX



ECODETERGENT

fabriqué en France

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

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

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

Emmanuel BRUGGER  
Directeur Général CRISTEL



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



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 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

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

Détergents certifiés par Ecocert GreenLife selon le référentiel ECOCERT « Ecodétergent » disponible sur <http://detergents.ecocert.com>.







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

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

