



fabriqué en France



NORTH AMERICA EDITION

www.cristelusa.com



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

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

Factory built in 1826, restored in 1997.
Usine construite en 1826, réhabilitée en 1997.





CRISTEL is a family owned business who is continuously re-investing to develop its production equipment. The combination between human know-how and machine precision is a wonderful guarantee of quality. Each product is manually inspected and subject to rigorous controls.

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

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

CRISTEL, today the international leader of the "Cook and Serve" removable concept, is perpetuating the story of one of the oldest French cookware factories (1826). We work every moment to make cooking a shared pleasure.

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

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

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

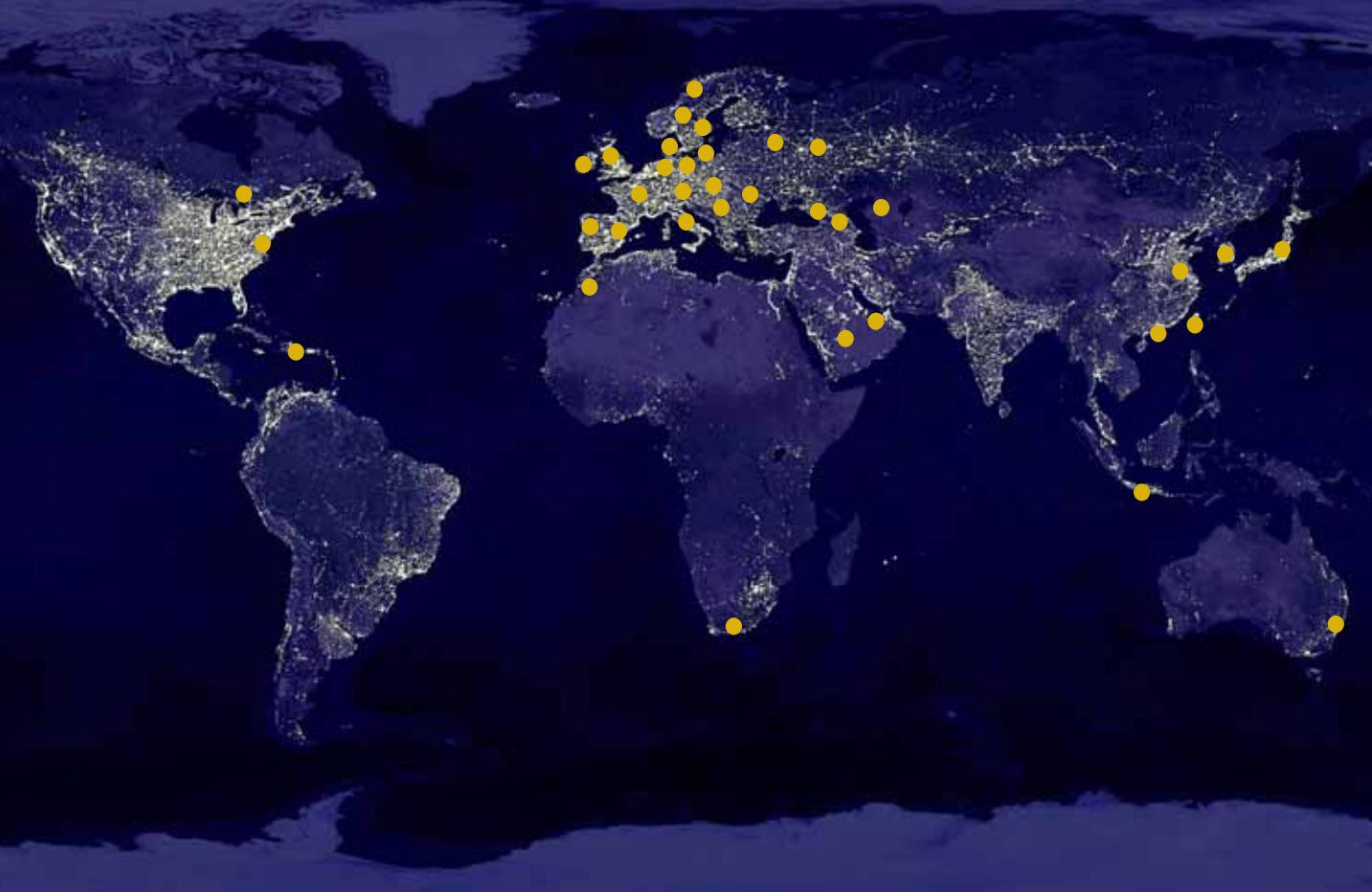
CRISTEL, aujourd'hui leader mondial du concept amovible «Cook & Serve», perpétue l'histoire d'une des plus anciennes manufactures françaises d'articles culinaires (1826). Nous œuvrons à chaque instant pour que la cuisine soit un plaisir partagé.

Beauty cannot be separated from function.»

Le beau est indissociable du bien. »

Paul DODANE





Cristel in the world

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

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

CRISTEL sells its products in about fourty countries worldwide. Present in the majority of the most prestigious Asian, 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 phylosophy and our culture on every continent.

Cristel dans le monde

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

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

CRISTEL exporte ses produits vers une quarantaine de pays à travers le monde. Présent dans la plupart des Grands Magasins les plus prestigieux en Asie, 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.

Environment in our DNA

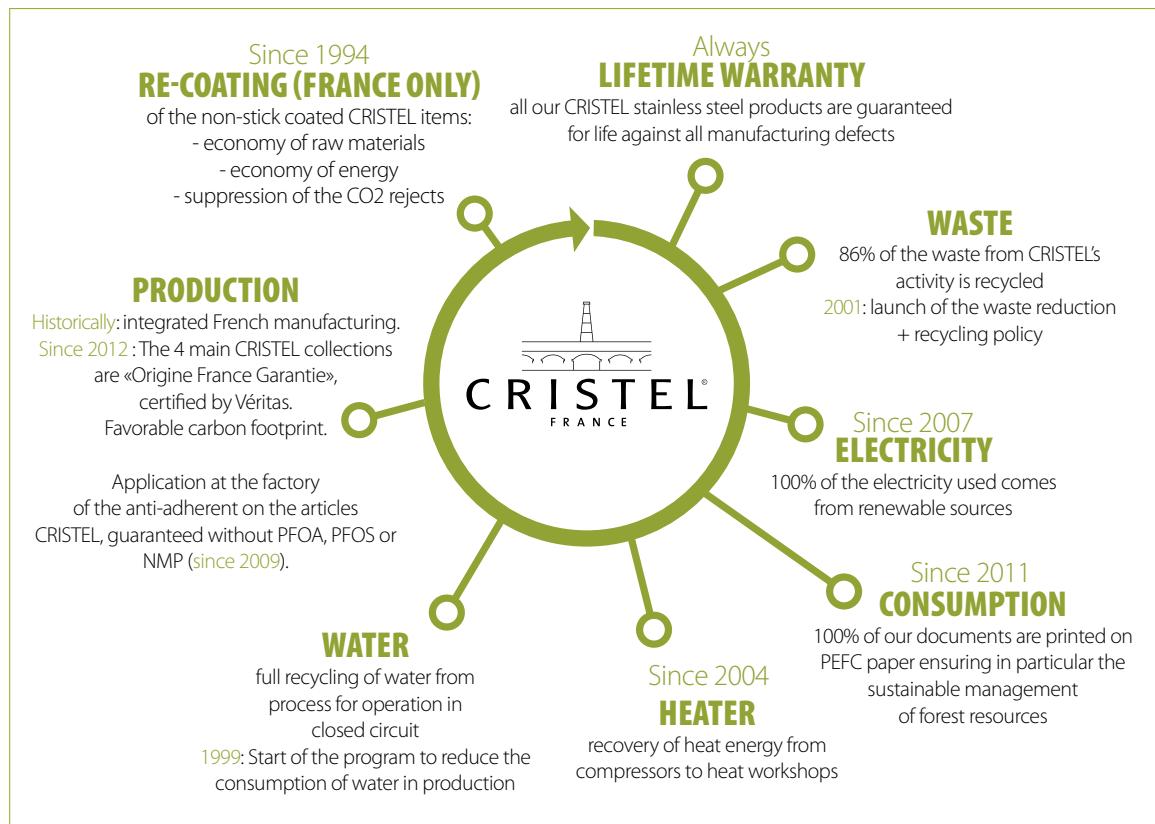
For CRISTEL, sustainable development is an essential value, alongside with quality, service and innovation. We would not dream of offering you high quality products without a declared respect for the environment.

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

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

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

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



L'environnement pour conviction

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

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

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

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

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

Awards and distinctions

2020
CSR Initiative Trophy awarded by Usine Nouvelle



2021

Coq Trophy awarded by the BPI for our commitment to the environment

2019
Trophée des Entreprises Bourgogne Franche-Comté.



2018

- Trophée Responsabilité Sociétale des Entreprises (R.S.E.) Bourgogne Franche-Comté.
- Red Dot Design for the Casteline sautépan with wooden removable handle.

2017
Label Observateur du Design for the Zénith 3 emovable handle and for the Castel'Pro collection



2012
Label «Origine France Garantie» for all our stainless steel collections and for Panopoly.



2016

- German Design Award for Strate and Casteline collections
- Prix Observateur du Design for the Zénith 3 handle PerfectLock®



2010
Innovation Trophee (INPI)

2009
Living Heritage Company label



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



2001
- Prix de la performance Grand Est (Performance award) (Les Echos / Carte Corporate)
- Top 100 of the best French businesses (L'Entreprise)
- Femme d'affaires de l'année (Businesswoman of the year) (Prix Veuve Cliquot award)
- Palmarès des PME Champagne Ardennes et Franche-Comté (Small to medium-sized enterprises prize list) (Coface SCRL 2001) nominated for the «Grand Prix de l'entrepreneur»

2003

- Grand Prix de l'entrepreneur award
- Top 100 of the best French businesses (L'Entreprise)
- Femme d'affaires de l'année (Businesswoman of the year) (Prix Veuve Cliquot award)



2002
Grand prix de l'entrepreneur

2000

- Trophée de l'international (International trophy) (Les Echos)
- Top 100 of the best French businesses (L'Entreprise)

1999

- Top 20 future businesses (L'Entreprise)
- National commercial performance label

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

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

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

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

Label Entreprise du Patrimoine Vivant

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

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

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

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



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



BVCert. 6019453

«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.

Label «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®.

CRISTEL, a human adventure of several centuries

Modernization of the production tool

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

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

In July 2009, CRISTEL was awarded the «Living Heritage Company» label by the Ministry of Industry in recognition of their well-reputed know-how.

Integration of the production: 90.53 %, in France, at Fesches-le-Châtel.

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

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

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

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

Registration of the trademark CRISTEL®.

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

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



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

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

CRISTEL, une aventure humaine de plusieurs siècles

Modernisation de l'outil de production

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

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

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

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

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

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

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

Dépôt de la marque CRISTEL®.

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

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

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

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

Summary

Sommaire

■ Strate® Collection	→ «L» BASE (p16)	20 > 27
■ Casteline® Collection	→ MULTIPLY BASE (p16)	28 > 35
■ Biome® Healthy cooking		36 > 37
■ Castel'Pro® Ultraply® Collection	→ ULTRAPLY® BASE (p16)	38 > 45
■ Castel'Pro® Ultralu® Collection	→ ULTRALU® BASE (P 16)	46 > 49
■ Knives / complements		50 > 55

(Photos non contractuelles / no binding pictures)

Removable concept advantages

Les avantages de l'amovible



BVCert. 6019453



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

Amazing space saving

7 saucepans take up
only 5 ½ inches !

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



1. Compact storage

Rangement compact intégral

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

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



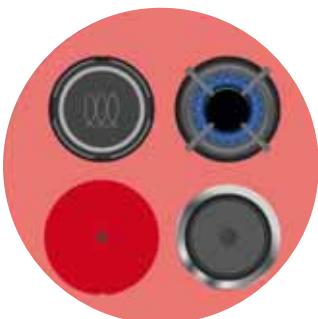
2. Cook and Serve : From kitchen to table

Cook and Serve: de la cuisine à la table

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.

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

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



3. All hobs + induction / Safety

Tous feux + induction / sécurité

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.

Convient pour tous les modes de cuisson.

La poignée amovible Cristel à verrouillage automatique est à double sécurité.

D'un simple geste la poignée passe de la casserole à la sauteuse, de la poêle au couvercle en se verrouillant automatiquement. La poignée amovible assure également la sécurité en cuisine. Sans poignée débordante, le risque pour l'enfant d'atteindre l'article de cuisson lorsque celui-ci est en chauffe sur la plaque de cuisson est grandement limité.



4. Stay Cool Handle and Get more on the Oven Rack

Passage au four

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

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



5. Efficient Use of Dishwasher Rack Space

Gain de place au lave-vaisselle

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

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

Removable handles and side handles

Poignées et anses amovibles

Mutine



PLMAN black / noir



PLMAW white / blanc



PLMAG grey / gris



PLMAT taupe



PLMABL lavander / lavande



PLMAF raspberry / framboise



PLMAEB blue ink / encre bleue



PLMAVT lime green / tilleul



PMAN black / noir



PMAW white / blanc



PMAG grey / gris



PMAT taupe



PMAJ yellow / jaune



PMAO orange



PMAF raspberry / framboise



PMAC blackcurrant / cassis



PMAEB blue ink / encre bleue



PMABL blue lavender / lavande



PMAVT lime green / tilleul



side handle / anse PLZ03



handle / poignée PZ03



Strate



stainless steel side handle
anse inox PLSX



stainless steel handle / poignée inox PSX



Casteline



stainless steel side handle
anse inox PLCX



stainless steel handle / poignée inox PCX



beech wood side handle
anse bois de hêtre PLCXBH



beech wood handle / poignée bois de hêtre PCXBH



reddot award 2018
winner



olive wood side handle
anse bois d'olivier PLCXBO



walnut wood handle / poignée bois de noyer PCXBN



walnut wood side handle
anse de noyer PLCXBN



olive wood handle / poignée bois d'olivier PCXBO

4 different collections with fixed and removable handle

4 collections différentes à poignée fixe et amovible

1. STRATE® collection

Strate removable handles and side handles
Poignées et anses amovibles Strate

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



pages 20 > 27

2. CASTELINE® collection

Casteline removable handles and side handles
Poignées et anses amovibles Casteline

Multiply thermodiffusing base
Fond thermodiffuseur Multiply

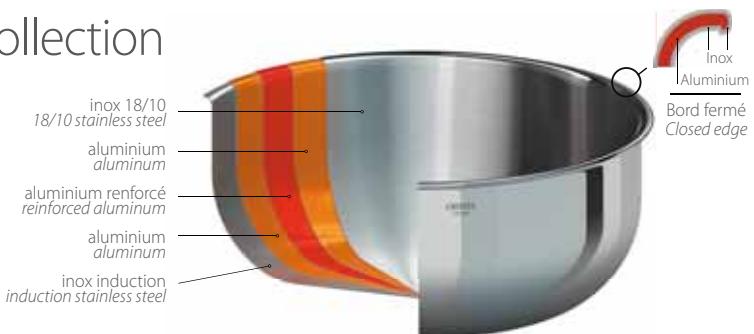


pages 28 > 35

3. CASTEL'PRO® Ultraly® collection

Castel'Pro® Ultraly® fixed handle collection
Poignée fixe Castel'Pro® Ultraly®

Ultraly® thermodiffusing base
Corps thermodiffuseur Ultraly®



pages 38 > 45

4. CASTEL'PRO® Ultralu® collection

See Castel'Pro® Ultralu® collection
Voir collection Castel'Pro® Ultralu®

Ultralu® thermodiffusing base
Fond thermodiffuseur Ultralu®



With or without non-stick coating

Avec ou sans anti-adhérent

Stainless steel

Inox



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.

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

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

Fond thermo-diffuseur

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



Non-stick coating reinforced

Anti-adhérent renforcé



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

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

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. Appliquée directement à l'usine CRISTEL.

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

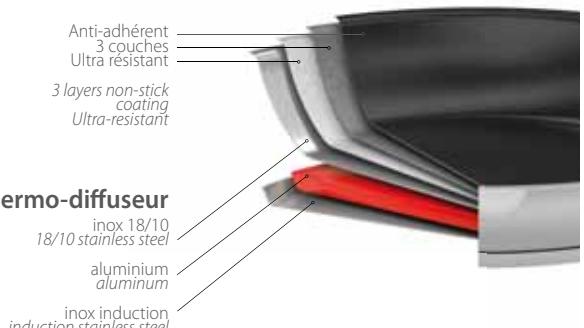


SANS
PFOA
PFOS
FREE
Exceliss+ ®

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

Fond thermo-diffuseur

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



CRISTEL Warranty

La garantie 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.

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

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

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

Cela exclut tout dommage causé par une mauvaise utilisation.

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

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

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

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisirs gourmands avec CRISTEL.



GRANTIA
CRISTEL
WYKRYC

Strate® collection

Design Paul DODANE

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

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



ORIGINE
FRANCE
GARANTIE®

BVCert. 6019453

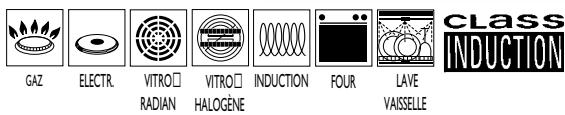
Strate® collection



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6019453





See all bases and coatings available
Voir les différents fonds et revêtements **p.14**

Enveloping «L» base / Fond «L» enveloppant

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

Fast heat up time and even heat distribution are the hallmarks of the Strate cooking System.

Solid brushed 18-10 stainless steel exterior and interior.

Thermodiffuser base and triple thick aluminum accumulator:

- Exceptional thermal efficiency
- No hot spots
- Uniform spread of heat
- Water or fat are not needed for cooking meats
- Keeps warm during table service
- Wide and efficient pouring edge
- Dishwasher safe
- Use on all cooking surfaces: gas, halogen, ceramic and induction
- Lifetime warranty against all manufacturing defects

Montée et descente rapide en température

Aacier 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



**Removable
handles***
PSX - stainless steel



PCXB0 - Olive wood



PCXBN - Walnut wood



PCXBH - Beech wood



PZ03 - stainless steel



& side handles*



PLSX
stainless steel



PLCXBO
Olive wood



PLCXBN
Walnut wood



PLCXBH
Beech wood



PLZ03
Stainless steel

**Set of 1 handle +
2 side handles**

SPPLSX - Strate

SPPLCXBH - Beech wood

SPPLCXBN - Walnut wood

SPPLCXBO - Olive wood



*Removable handles are sold
separately and are not included
with open stock items.

Saucepan with lid
Casserole avec couvercle

C14QLKSA	W" 5.50	1 qt
C16QLKSA	W" 6	1.50 qt
C18QLKSA	W" 7	2 qt
C20QLKSA	W" 8	3 qt

Set of 3 saucepans with glass lids
Set de 3 casseroles avec couvercle

S3CQLKSA 1.5 qt, 2 qt and 3 qt
without handles (*sold separately*)

Stewpan with lid
Faitout avec couvercle

F22QLKSA	W" 8.50	4 qt
F24QLKSA	W" 9.50	5.50 qt
F26QLKSA	W" 10	7 qt

Milkpot without lid
Casserole haute graduée

CHG14QL W" 5.50 1.50 qt

Frying-pan
Poêle

P20QL	W" 8	
P22QL	W" 8.50	
P24QL	W" 9.50	
P26QL	W" 10	
P28QL	W" 11	
P30QL	W" 12	

Stainless Steel Deep Frying pan
Poêle lyonnaise

PH24QL W" 9.50
PH28QL W" 11

EXCELISS +® coated frying-pan
Poêle anti-adhérente

P20QLE	W" 8	
P22QLE	W" 8.50	
P24QLE	W" 9.50	
P26QLE	W" 10	
P28QLE	W" 11	
P30QLE	W" 12	

EXCELISS +® coated Deep Frying pan
Poêle lyonnaise anti-adhérente

PH24QLE W" 9.50
PH28QLE W" 11

Sauté-pan with lid
Sauteuse avec couvercle

S20QLKSA	W" 8	2 qt
S22QLKSA	W" 8.50	2.50 qt
S24QLKSA	W" 9.50	3.50 qt
S26QLKSA	W" 10	4.50 qt
S28QLKSA	W" 11	5.50 qt



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free



Removable handles*

PSX - stainless steel



PCXB0 - Olive wood



PCXBN - Walnut wood



PCXBH - Beech wood



PZ03 - stainless steel



& side handles*



PLSX
stainless steel



PLCXBO
Olive wood



PLCXBN
Walnut wood



PLCXBH
Beech wood



PLZ03
Stainless steel

Set of 1 handle + 2 side handles

SPPLSX - Strate
SPPLCXBH - Beech wood
SPPLCXBN - Walnut wood
SPPLCXBO - Olive wood



*Removable handles are sold
separately and are not included
with open stock items.

EXCELISS +® coated sauté-pan with lid
Sauteuse anti-adhérente avec couvercle

S24QLEKSA W" 9.50 3.50 qt
S26QLEKSA W" 10 4.50 qt

Steamer
Cuit-vapeur

ECV14QL W" 5.50
ECV26QL W" 10

Universal steamer
Cuit-vapeur universel

CVU20QL W" 8 fits saucepans W" 6 / 7 / 8
CVU24QL W" 9.50 fits stewpans W" 8 / 8.50 / 9.50

Bain-marie

EBM14QL W" 5.50 1 qt
EBM20QL W" 8 3 qt

Stockpot with lid
Marmite avec couvercle

M20QLKSA W" 8 5.50 qt
M22QLKSA W" 8.50 7.50 qt
M24QLKSA W" 9.50 10 qt

Pasta insert
Cuit-pâtes

ECP20QL W" 8 5 qt
ECP22QL W" 8.50 7 qt

Strate Flat removable lids
Couvercle en verre

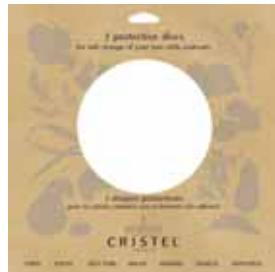
K14SA W" 5.50
K16SA W" 6
K18SA W" 7
K20SA W" 8
K22SA W" 8.50
K24SA W" 9.50
K26SA W" 10
K28SA W" 11

Standing lid holder
Support de couvercles en verre
Sold without lids

SUPPKS



Splatter screen
Couvercle anti-projections
KAPPMSA W" 10
KAPGMSA W" 13



Protection pads (set of 3)
Protèges couvercle / poêle (par 3)
9.50" each **S3FTP**

Stainless Steel Saucepan Set - **C14QLKSAPA**



Description:

- 1 Qt Saucepan with Flat Lid (C14QLKSA)
- 1 x Stainless Steel Long Removable Handle (PSX)
- 2 x Stainless Steel Side Removable Handles (PLSX)

Stainless Steel 4 Piece Fryingpan Set - **ST4QLPKSA**



Description:

- 9.50" Non-Stick Fryingpan (P24QLE)
- 11" Stainless Steel Fryingpan (P28QL)
- 11" Flat Glass Lid (K28SA)
- 1 x Stainless Steel Long Removable Handle (PLSX)

7-Piece Set - **STQL7KSAS**



Description:

- 4 Qt Stewpot with Flat Lid (F22QLKSA)
- 3.50 Qt Sautépan with Flat Lid (S24QLKSA)
- 11" Stainless Steel Frying Pan (P28QL)
- 2 x Stainless Steel Long Removable Handles (PSX)

13-Piece Set - **STQL13KSAS**



Description:

- 2 Qt Saucepan with Flat Lid (C18QLKSA)
- 3 Qt Saucepan with Flat Lid (C20QLKSA)
- 7.50 Qt Stockpot with Flat Lid (M22QLKSA)
- 3.50 Qt Sautépan with flat lid (S24QLKSA)
- 11" Stainless Steel Frying Pan (P28QL)
- 2 x Stainless Steel Long Removable Handles (PSX)
- 2 x Stainless Steel Side Removable Handles (PLSX)

Casteline® collection

Design Paul DODANE

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

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



ORIGIN
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6019453

Casteline® collection



 **ORIGINE**
FRANCE[®]
 **GARANTIE**

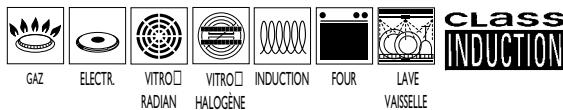
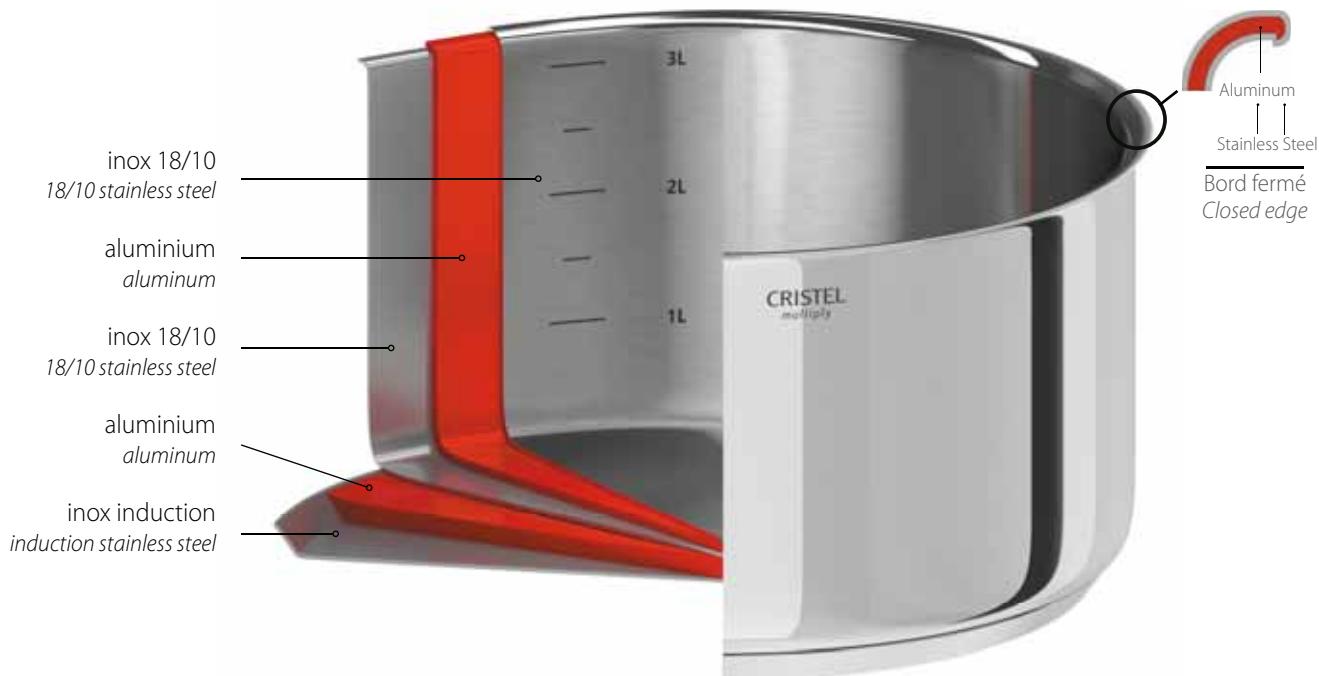
BVCert. 6019453



Casteline® collection



BV Cert. 6019453



See all bases and coatings available
Voir les différents fonds et revêtements **p.14**

Multiply base / Corps Multiply

For a gentle and economic way of cooking, preserving all the nutritional qualities of food.

Pour une cuisson douce, économique et préservant toutes les qualités nutritionnelles des aliments.

Hallmarks of the Casteline Cooking System are 5-ply Stainless Steel construction featuring 3-ply Stainless Steel vessel composition with an aluminum core. Plus a 5-ply base employing a thick aluminum encapsulated diffuser pad. The temperature is distributed evenly across the entire vessel for precise cooking control.

Solid polished 18-10 stainless steel exterior with brushed stainless steel interior.

Thermodiffuser base and triple thick aluminum accumulator:

- Exceptional thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Water or fat are not needed for cooking meats
- Keeps warm during table service
- Wide and efficient pouring edge
- Dishwasher safe
- Use on all cooking surfaces: gas, halogen, ceramic and induction
- Lifetime warranty against all manufacturing defects

Les caractéristiques de Casteline sont une construction en acier inoxydable à 5 couches avec une composition de cuve en acier inoxydable à 3 couches avec un cœur en aluminium. La température est répartie uniformément sur l'ensemble du récipient pour un contrôle précis de la cuisson.

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



Saucepans (5 ply) with glass lid
Casserole avec couvercle

C14QMPKP	W" 5.50	1 qt
C16QMPKP	W" 6	2 qt
C18QMPKP	W" 7	2.50 qt
C20QMPKP	W" 8	3.50 qt



Stewpan (5 ply) with glass lid
Faitout avec couvercle

F22QMPKP	W" 8.50	4.50 qt
F24QMPKP	W" 9.50	6 qt
F26QMPKP	W" 10	7.50 qt



Milkpot (3 ply) without lid
Casserole haute graduée sans couvercle

CHG14Q	W" 5.50	2 qt
---------------	---------	------



Stainless steel frying-pan (5 ply)
Poêle tout inox

P20QMP	W" 8
P24QMP	W" 9.50
P26QMP	W" 10
P28QMP	W" 11
P30QMP	W" 12
P32QMP	W" 12.50



EXCELISS+® coated frying-pan (5 ply)
Poêle anti-adhérente

P20QMPE	W" 8
P24QMPE	W" 9.50
P26QMPE	W" 10
P28QMPE	W" 11
P30QMPE	W" 12
P32QMPE	W" 12.50



EXCELISS+® coated crepe pan (3 ply)
Crêpière anti-adhérente

CR30QE	W" 12
---------------	-------

EXCELISS+®
NON-STICK COATING
 PFOA,PFOS, NMP free

EXCELISS+®
NON-STICK COATING
 PFOA,PFOS, NMP free



& side handles*



*Removable handles are sold separately and are not included with open stock items.



**EXCELISS+®
NON-STICK COATING**

PFOA,PFOS, NMP free



Removable handles*

PCX - stainless steel



PCXBO - Olive wood



PCXBN - Walnut wood



PCXBH - Beech wood



PZ03 - stainless steel



& side handles*



PLCX
stainless steel



PLCXBO
Olive wood



PLCXBN
Walnut wood



PLCXBH
Beech wood



PLZ03
Stainless steel

CASTELINE Set of 1 handle + 2 side handles

SPPLCX - Stainless steel

SPPLCXBH - Beech wood

SPPLCXBH - Walnut wood

SPPLCXBO - Olive wood



*Removable handles are sold
separately and are not included
with open stock items.

Stainless steel sauté-pan (5 ply) + lid
Sauteuse avec couvercle

S24QMPKP W" 9.50 4 qt

S26QMPKP W" 10 5 qt

S28QMPKP W" 11 6 qt

S30QMPKP W" 12 7 qt

Wok with glass lid (3 ply)
Wok avec couvercle

WOKT24QKPK W" 9.5 3 qt

WOKT28QKPK W" 11 4 qt

EXCELISS+® coated Wok + glass lid (3 ply)
Wok anti-adhérent avec couvercle

WOKT24QEKP W" 9.5 3 qt

WOKT28QEKP W" 11 4 qt

Steamer
Cuit-vapeur

ECV14Q W" 5.50

Universal steamer
Cuit-vapeur universel

CVU20Q W" 8 fits saucepans W" 6 / 7 / 8

CVU24Q W" 9.50 fits stewpans W" 8 / 8.50 / 9.50

Bain-marie

EBM14Q W" 5.50 1 qt

EBM20Q W" 8 3 qt

Stockpot with glass lid (*classic base > simple ply*)
Marmite avec couvercle

M20QKPK W" 8 5.50 qt

M22QKPK W" 8.50 7.50 qt

M24QKPK W" 9.50 10 qt



Pasta insert without lid

Cuit-pâtes

ECP22Q W" 8.50 7 qt

ECP24Q W" 9.50 10 qt



Casteline domed glass lid

Couvercle en verre

K14P W" 5.50

K16P W" 6

K18P W" 7

K20P W" 8

K22P W" 8.50

K24P W" 9.50

K26P W" 10

K28P W" 11

K30P W" 12

K32P W" 12.50

Removable handles and side handles *Poignées et anses amovibles*

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

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

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



PLZ03



Zénith 3 **PM03**



Mutine **PMAN** (see all colors page 12)



PLMAN



PLCXBH



Beech / *Hêtre* **PCXBH**



PLCXBN



Walnut / *Noyer* **PCXBN**



Olive / *Olivier* **PCXBO**

Stainless Steel Saucepan Set - **C14QMPKPPA**



Description:

- 1 Qt Saucepan with Flat Lid (C14QMPKP)
- 1 x Stainless Steel Long Removable Handle (PCX)
- 2 x Stainless Steel Side Removable Handles (PLCX)

Casteline® collection

12-piece set - **STQMP12KPC**



Description:

- 3.50 Qt Saucepan with Glass Lid (C20QMPKP)
- 7.50 Qt Stockpot with Glass Lid (M22QKP)
- 11" Stainless Steel Frying Pan (P28QMP)
- 13" Splatter Screen (KAPGMSA)
- 4 Qt Stainless Steel Sautépan with Glass Lid (S24QMPKP)
- 2 x Stainless Steel Long Removable Handles (PCX)
- 2 x Stainless Steel Side Removable Handles (PLCX)

BIOME

NEW



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert. 6019453

Healthy cooking concept

Concept cuisson saine

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

Our 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.

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

Notre 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 que vous avez besoin au quotidien.

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



1 STEAM COOKING

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

CUISSON VAPEUR

Le cuit-vapeur permet de réaliser des **cuissons vapeur douce** en dessous de 95°C (210°F)

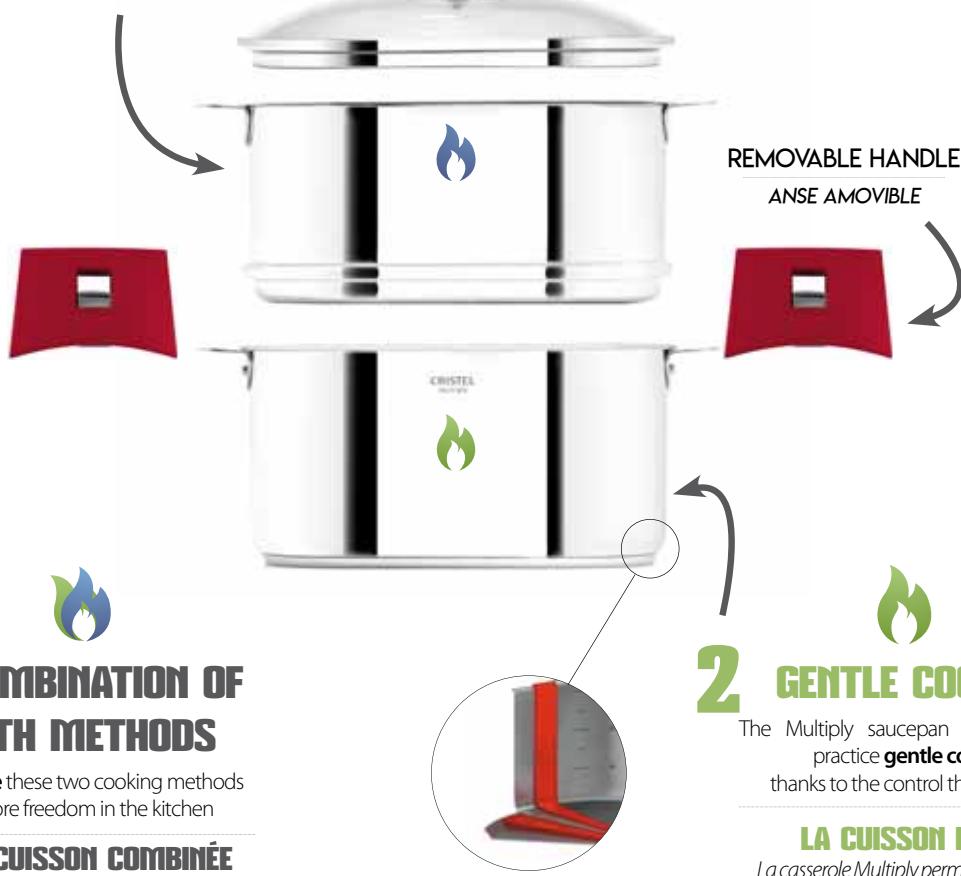


THE THERMOMETER

For a precise control of the temperature

LE THERMOMÈTRE

Pour un contrôle précis de la température



3 A COMBINATION OF BOTH METHODS

Combine these two cooking methods for more freedom in the kitchen

LA CUISSON COMBINÉE

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



Multiply body
Corps Multiply (see p.31)

2 GENTLE COOKING

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

LA CUISSON DOUCE

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



CV20BPLMF ø 8" 6.50 qt
(saucepan + steamer / casserole + cuit-vapeur)



fabriqué en France

Castel'pro® collection

Design Paul DODANE

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

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



label 2018

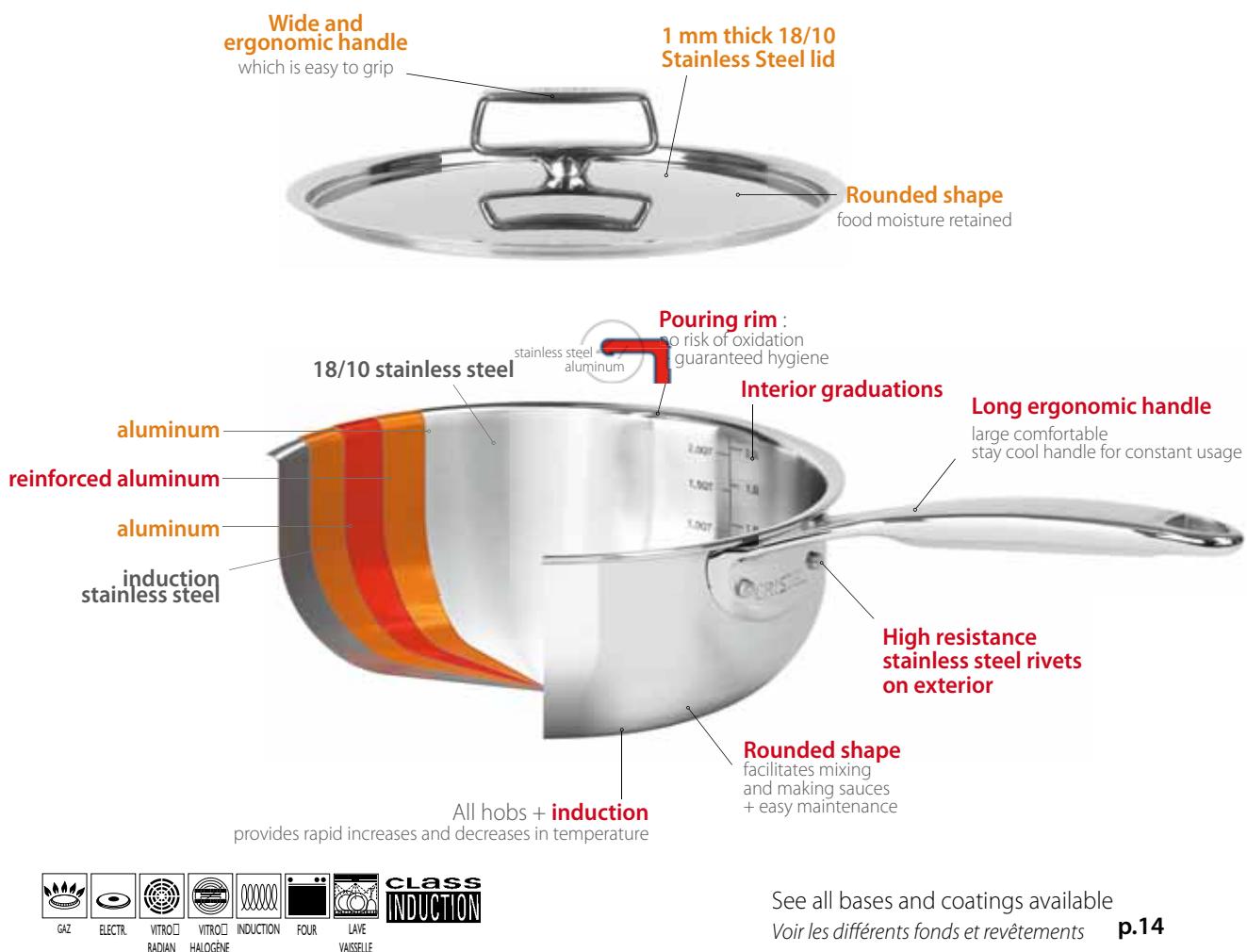
fabriqué en France





Castel'pro® Ultraply®[®]

collection



Ultraply® base / Corps Ultraply®

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

- **Ultraply® construction** - lightest weight and most temperature control on market.
- **Rounded shape** - Facilitates mixing and making sauces + easy maintenance. no exposed aluminum.
- **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.
- **Dishwasher safe**.
- **Oven use** - pots and lids up to 450°F.
- **Salamander grill / Broiler safe**- only for Stainless Steel range.
- **Money saving** – energy efficient and perfectly prepared product every time!
- **Reinforced Aluminum layer** – 30% lighter weight than competitors with instant heat control.

Corps Ultraply® - résistance et légereté

Ligne galbée - entretien facile - facilite le montage des sauces

Tous feux + induction - montée et descente rapide en température

Rivets inox haute résistance

Graduations intérieures

Bord verseur : aucun risque d'oxydation + hygiène garantie

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

Anse du couvercle ergonomique - préhension facile, soudures renforcées

Ultraply® base Corps Ultraply®



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

C16CPFN	ø 6.50"	1 qt
C18CPFN	ø 7"	1.50 qt
C20CPFN	ø 8"	2 qt
C22CPFN	ø 8.50"	2.50 qt
C24CPFN	ø 9.50"	3.50 qt
C28CPFN	ø 11"	6 qt



Graduated stewpot (5 ply) with lid
Faitout (5 ply) intérieur gradué + couvercle

F20CPFN	ø 6.50"	2 qt
F24CPFN	ø 9.50"	3.50 qt
F28CPFN	ø 11"	6 qt



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

M22CPFN	ø 8.50"	7 qt
M24CPFN	ø 9.50"	9 qt
M26CPFN	ø 10"	11 qt



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

PS16CPFN	ø 6.50"
PS18CPFN	ø 7"
PS20CPFN	ø 8"
PS22CPFN	ø 8.50"
PS24CPFN	ø 9.50"
PS28CPFN	ø 11"



Stainless steel Grill
Grill inox

GRC30CPFSK ø 12 x 12" **NEW** *Q3 Launch*



Stainless steel lids
Couvercles tout inox

K9CPF	ø 3.50"
K10CPF	ø 4"
K12CPF	ø 5"
K16CPFN	ø 6.50"
K18CPFN	ø 7"
K20CPFN	ø 8"
K22CPFN	ø 8.50"
K24CPFN	ø 9.50"
K26CPFN	ø 10"
K28CPFN	ø 11"



Glass lids

Couvercles en verre

K16VCPF	6.50"
K18VCPF	7"
K20VCPF	8"
K22VCPF	8.50"
K24VCPF	9.50"
K26VCPF	10"
K28VCPF	11"
K30VCPF	12"

Table Top Items

Articles Arts de la Table®

CRISTEL Minis are as efficient on tablecook as beautiful on table as a serving dish. Made of stainless steel, with the Ultaply construction, it is lifetime warranty and available for all hobs including induction !



Mini Stewpan with lid (5 ply)

Mini faitout avec couvercle

F9CPF $\varnothing 3.50"$ 0.30 qt

F10CPF $\varnothing 4"$ 0.50 qt

F12CPF $\varnothing 5"$ 0.70 qt



Mini Fryingpan (5 ply)

Mini poêle

PS9CPF $\varnothing 3.50"$

PS10CPF $\varnothing 4"$

PS12CPF $\varnothing 5"$



Mini Saucepan (5 ply)

Mini casserole

C9CPF $\varnothing 3.50"$ 0.30 qt

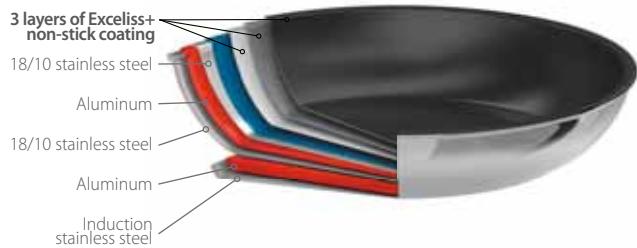
C10CPF $\varnothing 4"$ 0.50 qt

C12CPF $\varnothing 5"$ 0.70 qt



Castel'pro Ultaply®

Multiply® base *Corps Multiply®*



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

P20CPFTEN	Ø 8"
P24CPFTEN	Ø 9.5"
P26CPFTEN	Ø 10"
P28CPFTEN	Ø 11"

BVCert. 6019453

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE



Stainless Steel 8 Piece Cookware Set - **SET8PCPFN**



Description:

- 1.50 Qt Saucepan with Flat Lid (C18CPFN + K18CPFN)
- 2.50 Qt Saucepan with Flat Lid (C22CPFN + K22CPFN)
- 6.50 Qt Stewpan with Flat Lid (F28CPFN)
- 8.50" Stainless Steel Fryingpan (PS22CPFN)
- 11" Stainless Steel Fryingpan (PS28CPFN)



Fryingans 2 Piece Set

Ultralight base



Description:

Ref. SET2PSCPEN

- 8" Stainless Steel Fryingpan (PS20CPFN)
- 9.50" Stainless Steel Fryingpan (PS24CPFN)



Fryingans 2 Piece Set

Multiply base



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA, PFOS, NMP free

Description:

Ref. S2PCPFTEN

- 8" Non-Stick Coated Fryingpan (P20CPFTEN)
- 10" Non-Stick Coated Fryingpan (P26CPFTEN)





Castel'pro® Ultralu® collection

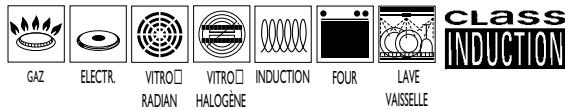


Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu®
Ultralu® aluminum base

Inox induction
Induction stainless steel



See all bases and coatings available
Voir les différents fonds et revêtements **p.15**

Ultralu® aluminum base with Exceliss+® non stick coating Corps aluminium Ultralu® revêtu Exceliss+®

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).

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).

Wide and efficient pouring edge.

Bord verseur large et efficace.

Non-stick coated aluminum construction:

- Very good thermal efficiency
- Uniform spread of the heat
- Keeps temperature during table service
- Can be used in the oven up to 480°F

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



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free

Ultralu Exceliss+ non-stick coated Saucepan + lid
Casserole anti-adhérente Ultralu avec couvercle
C16CPFAEKV ø 6.50" 1.50 qt **NEW**
C20CPFAEKV ø 8" 3.50 qt **NEW**



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free

Ultralu Exceliss+ non-stick coated stewpot + lid
Faitout anti-adhérant Ultralu avec couvercle
F24CPFAEKV ø 9.50" 5.50 qt **NEW**



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free

Ultralu Exceliss+ non-stick coated frying pan
Poêle anti-adhérente Ultralu
P20CPFAE ø 8"
P24CPFAE ø 9.50"
P26CPFAE ø 10"
P28CPFAE ø 11"
P30CPFAE ø 12"



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free

Ultralu Exceliss+ non-stick coated Grill
Gril anti-adhérant Ultralu
GRC28CPFAE ø 11 x 11" **NEW Q3 Launch**



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free

Ultralu Exceliss+ non-stick coated crepepan
Crêpière anti-adhérente Ultralu
CR28CPFAE ø 11"



**EXCELISS +®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free

Ultralu Exceliss+ non-stick coated sautépan
Sauteuse anti-adhérente Ultralu
S24CPFAE ø 9.50"
S28CPFAE ø 11"



Ultralu Exceliss+ non-stick coated sautépan

Sauteuse anti-adhérente Ultralu

S2A24CPFAE Ø 9.50"

S2A28CPFAE Ø 11"

**EXCELISS+®
NON-STICK COATING**
 PFOA,PFOS, NMP free



Stainless steel lids

Couvercles tout inox

K16CPFN Ø 6.50"

K18CPFN Ø 7"

K20CPFN Ø 8"

K22CPFN Ø 8.50"

K24CPFN Ø 9.50"

K26CPFN Ø 10" **NEW**

K28CPFN Ø 11"



Glass lids

Couvercles en verre

K16VCPF 6.50"

K18VCPF 7"

K20VCPF 8"

K22VCPF 8.50"

K24VCPF 9.50"

K26VCPF 10"

K28VCPF 11"

K30VCPF 12"

2-piece Ultralu® non stick frying pan set - S2PCPFAE *Set 2 poêles Ultralu*

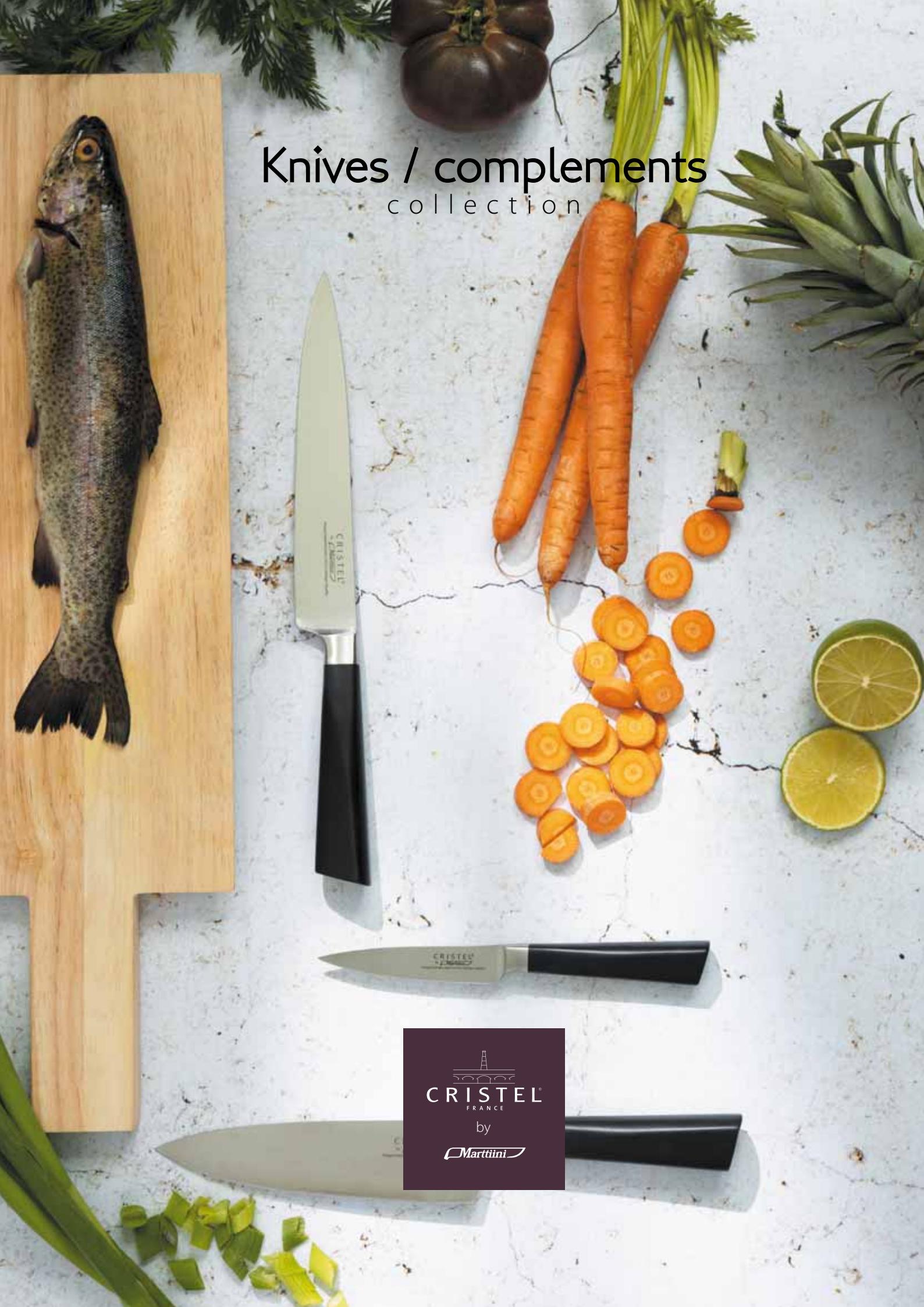


Description:

- 8" non-stick coated Ultralu frying pan (P20CPFAE)
- 9.50" non-stick coated Ultralu frying pan (P24CPFAE)

Knives / complements

collection



CRISTEL
FRANCE

by

Marttini



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°.**

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°.**



Bird's beak peeling knife
Couteau d'office bec d'oiseau

MACBO



Paring knife 3 1/2 "
Couteau d'office

MACO



Utility knife 5 1/2 "
Couteau universel à dents 14 cm

MACUD



Boning knife 6"
Couteau à désosser 15 cm

MACD



Utility knife 7"
Couteau universel à trancher 18 cm

MACUAD



Carving knife 8 1/4"
Couteau universel à trancher 21 cm

MACU



Bread knife 8 1/4"
Couteau à pain 21 cm

MACP



Chef's knife 6 1/2"
Couteau Chef 16 cm

MACC



Chef's knife 8 1/4"
Couteau Chef 21 cm

MACCGM



Santoku knife 7"
Couteau Santoku 18 cm

MACS



Beech wood knives bloc - H 9" - Ø 4.1"
Bloc couteaux en hêtre - H 9" - Ø 4.1"

BCBHR

SET OF 3 KNIVES
Ref. MAC3P

- Paring knife 3 1/2 " - MACO
- Chef's knife 6 1/2 " - MACC
- Utility knife 7 " - MACUAD



Kitchen scissors
Ciseaux de cuisine
TCACCD NEW *Q2 Launch*



Knife sharpener
Fusil d'aiguisage
FAO25 NEW *Q2 Launch*



Set of 3 pans protector
Set de 3 protections de poêles
E3PP For Fryingpans Ø 8" to 12.50"
Pour poêles Ø 20 à 32 cm **NEW** *Q2 Launch*



Stainless Steel Roaster (3 ply)
Plat à four
W 4" x D 4.5"
W 15" x D 12.5"
W 16" x D 13"
PFR10
PFR35 Discontinued
PFR40

Thermometer included / *thermomètre inclus*



Asparagus Pot
Cuit-asperges
CA16V Ø 6" x H 8"

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



Pie Mold
Moule à tarte DEMOUL'VIT

MATI28 Stainless steel / inox- ø 11"



Splatter screen
Couvercle anti-projections

KAPPMSA W" 10
KAPGMSA W" 13



Cristel apron (100% cotton)
Tablier Cristel (100% coton)

TABA Discontinued



Preserve (Jam) Pan (5 ply)
Confiturière

W 13.5" - 9.50 Qt BC34MPB



Stainless Steel Grid + lid
Plancha + couvercle

W 13.5" GR34KG



Large Stewpot

Rondeau

W 12.5" - 10 Qt	R32SK	NEW	<i>Q3 Launch</i>
W 14" - 14 Qt	R36SK	NEW	<i>Q3 Launch</i>
W 15.5" - 15.50 Qt	R40SK	NEW	<i>Q3 Launch</i>



Stainless Steel Lid (Stockpot)

Couvercle tout inox (marmite)

W 12.5"	K32I
W 14"	K36I
W 15.5"	K40I



Large Stockpot

Grande marmite

W 12.5" - 26 Qt	M32SK
W 14" - 38 Qt	M36SK
W 15.5" - 53 Qt	M40SK



CRISTEL USA Inc.
Atlanta, GA
customerservice@cristelusa.com
www.cristelusa.com

USA Catalog-YDOCUS49