



GUIDE D'ACHAT

Nous vous accompagnons dans le choix
de vos ustensiles de cuisson



COLLECTION MUTINE

L'origine de Cristel



♡ CE QUI VOUS PLAIRA :

- Certifiée "Origine France Garantie"
- 11 coloris disponibles
- Poignées et anses en thermoplastique
- Finition brillante
- Poignée fixe ou poignée amovible

🔥 TYPE DE CUISSON :

Polyvalence

Usage simple et cuisson polyvalente. Bon maintien au chaud hors feu.

🔧 TECHNIQUE :

Classique®

- 1 ply + Fond thermodiffuseur épais
- Inox Ultrasteel®
- Poignées ou oreilles soudées
- Sans graduations intérieures
- Articles antiadhérents rechapables
- Garantie à vie (contre tous vices de fabrication)



- 1 Inox 18/10
- 2 Aluminium
- 3 Inox induction

COLLECTION STRATE

Le design Cristel



♥ CE QUI VOUS PLAIRA :

- Certifiée "Origine France Garantie"
- Design contemporain, lignes épurées
- Poignées et anses en inox
- Finition brossée
- Poignée fixe ou poignée amovible

🔥 TYPE DE CUISSON :

Rapidité

Cuisson en un temps record. Long maintien au chaud hors feu.

🔧 TECHNIQUE :

"L"®

- 1 ply + Fond thermodiffuseur épais, large et enveloppant
- Inox Ultrasteel®
- Poignées ou oreilles soudées (sauf rivetées sur les poêles en version fixe)
- Sans graduations intérieures (sauf casserole haute graduée)
- Articles antiadhérents rechapables
- Garantie à vie (contre tous vices de fabrication)



- 1 Inox 18/10
- 2 Aluminium
- 3 Inox induction

COLLECTION CASTELINE

La signature CRISTEL



♥ CE QUI VOUS PLAIRA :

- Certifiée "Origine France Garantie"
- Design élégant, lignes modernes
- Poignées et anses en inox ou bois
- Finition brillante
- Poignée fixe ou poignée amovible

🔥 TYPE DE CUISSON :

Mijotage

Cuisson douce et homogène sur toute la surface de l'article.
Très long maintien au chaud hors feu.

🔧 TECHNIQUE :

Mutliply®

- 3-ply + Fond thermodiffuseur épais. Bord verseur fermé pour supprimer tout contact de l'aluminium avec les aliments
- Inox Ultrasteel®
- Poignées ou oreilles rivetées (rivets inox)
- Graduations intérieures
- Articles antiadhérents rechapables
- Garantie à vie (contre tous vices de fabrication)



- 1 Inox 18/10
- 2 Aluminium
- 3 Inox 18/10
- 4 Aluminium
- 5 Inox induction

COLLECTION CASTEL'PRO

La performance CRISTEL



♥ CE QUI VOUS PLAIRA :

- Made in France (en cours de certification OFG)
- Design tout en rondeur
- Poignées et anses en inox
- Finition brillante
- Poignée fixe

🔥 TYPE DE CUISSON :

Pro

Montée et descente rapide en température, pour une cuisson précise et technique. Très long maintien au chaud hors feu.

🔧 TECHNIQUE :

Ultraply®

- 5 ply sur toute la surface de l'article. Bord verseur fermé pour supprimer tout contact de l'aluminium avec les aliments
- Inox Ultrasteel®
- Poignées rivetées (rivets inox) athermiques hors feu (restent froides)
- Graduations intérieures
- Articles antiadhérents rechapables
- Garantie à vie (contre tous vices de fabrication)



- 1 inox 18/10
- 2 Aluminium
- 3 Aluminium renforcé
- 4 Aluminium

COLLECTION COOKWAY

La forgée de CRISTEL



♥ CE QUI VOUS PLAIRA :

- Design et qualité CRISTEL
- Design discret, lignes simples, légèreté
- Poignées et anses en thermoplastique
- Aluminium forgé revêtu Exceliss+®
- Poignée fixe et amovible

🔥 TYPE DE CUISSON :

Quotidienne

Usage quotidien et cuisson des aliments fragiles.

🔧 TECHNIQUE :

Ultralu®

- Corps épais en aluminium forgé revêtu de l'anti-adhérent Exceliss+
- Aluminium Ultralu®
- Poignées soudées en version fixe et oreilles rivetées en version amovible
- Sans graduations intérieures
- Articles antiadhérents non rechapables
- Garantie à vie (contre tous vices de fabrication)



- 1 Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
- 2 Anodisation renforcée
- 3 Corps Aluminium Ultralu®
- 4 Inox induction

COLLECTION MASTER

L'essentielle de Cristel



♥ CE QUI VOUS PLAIRA :

- Certifiée "Origine France Garantie"
- Design traditionnel
- Poignées et anses en inox
- Finition brillante
- Poignée fixe

🔥 TYPE DE CUISSON :

Classique

Usage simple et cuisson facile dans l'inox.

🔧 TECHNIQUE :

Tulip®

- 1 ply + Fond thermodiffuseur épais (réduit par rapport au diamètre)
- Inox Ultrasteel®
- Poignées soudées
- Sans graduations intérieures
- Articles antiadhérents non rechapables
- Garantie à vie (contre tous vices de fabrication)



- 1 Inox 18/10
- 2 Aluminium
- 3 Inox induction



CRISTEL - BP 10 - 25490 Fesches-le-Châtel - FRANCE
Tél. : + 33 (0)3 81 96 17 52 • e-mail : cristel@cristel.com
www.cristel.com

Document réalisé sur un papier certifié FSC / PEFC

