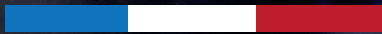




HOSPITALITY CATALOG
NORTH AMERICA EDITION


fabriqué en France



www.cristelusa.com



THEY TRUST US
ILS NOUS FONT CONFIANCE





RAYMOND BLANC
LE MANOIR AUX QUAT'SAISONS
UK



MICHEL & SÉBASTIEN BRAS
LE SUQUET
FRANCE



ALEXIA DUCHENE
LE CHÊNE
USA



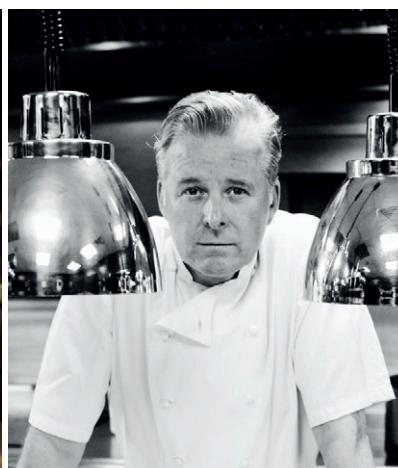
MATTHIAS MARC
SUBSTANCE
FRANCE



KENICHI YAMAMOTO
L'ALCHIMISTE
JAPAN



BLANCHE LOISEAU
LOISEAU DE FRANCE
JAPAN



ROSS LEWIS
CHAPTER ONE
IRELAND



ERIC FRECHON
EPICURE
FRANCE



GABRIEL
KREUTHER

CRISTEL BRAND AMBASSADOR



“The CRISTEL Castel’Pro Ultraply collection is an amazingly well designed range that has everything a chef dreams about.”

Gabriel Kreuther



www.gknyc.com



RELAIS &
CHATEAUX

VISIT AT CRISTEL FACTORY



SIGNATURE DISH



HIS STORY


Gabriel Kreuther is an internationally renowned Alsatian chef, known for his exceptional talent and culinary style blending French traditions with modern influences. Born in Obernai, Alsace, he grew up in a family passionate about gastronomy, which led him to pursue rigorous training in French culinary schools.

After working in several Michelin-starred restaurants across Europe, Gabriel Kreuther crossed the Atlantic to settle in New York, where he quickly made a name for himself. He held prestigious positions, including at the Ritz-Carlton and the restaurant The Modern, which earned two Michelin stars under his leadership.

In 2015, he opened his own namesake establishment in Manhattan, Gabriel Kreuther, praised for its elegance and refinement, earning a Michelin star. His cuisine is characterized by seasonal ingredients, classic French techniques, and personal touches reflecting his Alsatian roots, such as the use of sauerkraut, spices, and foie gras.

Awarded numerous accolades, Gabriel Kreuther continues to be an influential figure in international gastronomy. His creativity and respect for culinary traditions make him an ambassador of the French art of living.

He has chosen the Castel'Pro Ultraply collection from CRISTEL for his kitchens.



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.

Let's Cook up a better world



CRISTEL® is a family owned business who is continuously re-investing in order 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 quality controls.

The CRISTEL® collections are a wonderful 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



Environment in our DNA

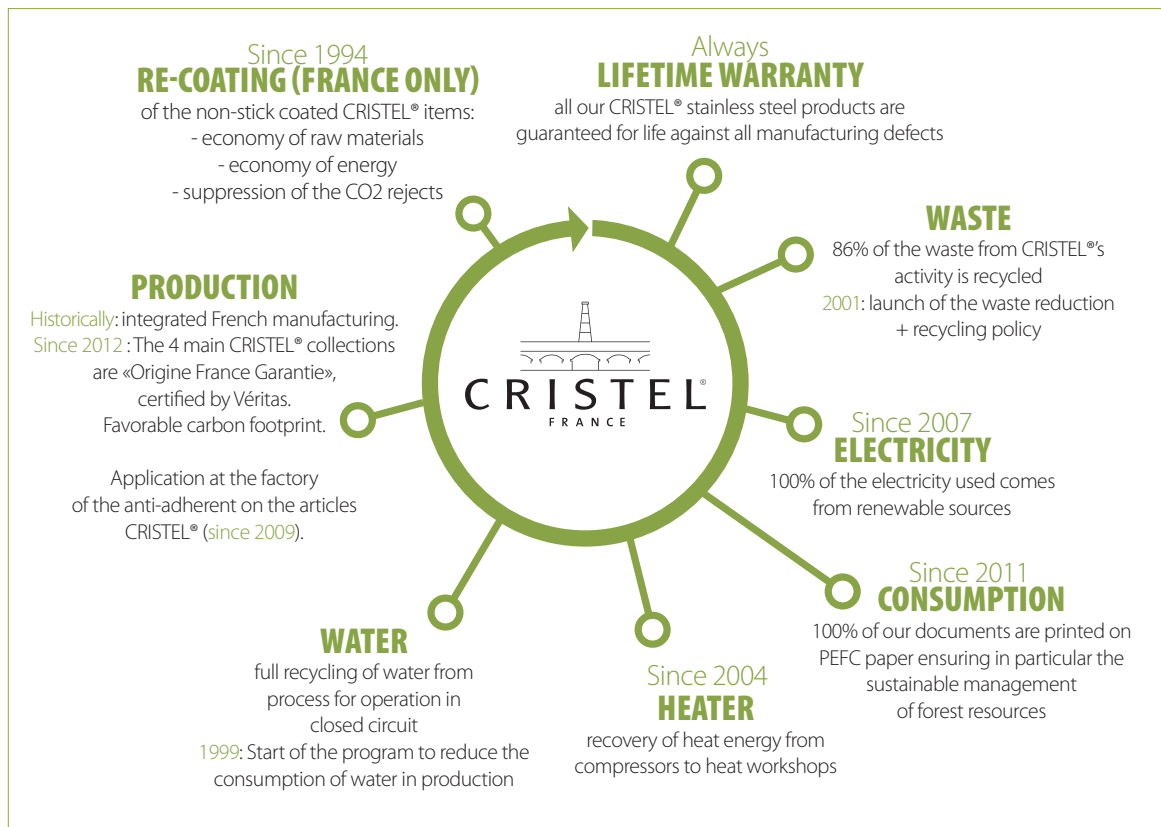
For CRISTEL®, sustainable development is an essential value alongside quality, service, and innovation. We would not offer you these products without a declared respect for the environment.

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. 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 will need to be replaced every three or four years, and a durable product that you will enjoy using for decades.

If we have never spoken of this voluntary respect for the environment before, it is because we believe that sustainable development is a deeply-felt conviction, not a marketing tool. This value is one of many 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 remplaciez tous les 3 ou 4 ans (alors que les ressources en matière première sont limitées) et un produit durable que vous aurez toujours plaisir à utiliser pendant des dizaines d'années.

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

« 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 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 honoured to participate in building France's legacy through the development of its economic identity.

Label Entreprise du Patrimoine Vivant

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

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

Ce Label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) vient récompenser les entreprises qui représentent ce qu'il y a de plus authentique, de plus durable mais aussi d'innovant dans le savoir-faire français. CRISTEL® rejoint donc à juste titre des entreprises nationales qui détiennent un savoir-faire « rare et exceptionnel, notoire et indiscutable » au service du «made in France». La performance humaine allée 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 manufacturing through control by Bureau Veritas. It applies to all CRISTEL® stainless-steel collections, both fixed and removable handle.

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 en inox de ce catalogue.

CRISTEL[®], a human adventure of several centuries

CRISTEL[®], une aventure humaine de plusieurs siècles



Modernization of the production tool

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

CRISTEL[®] is today the leader in the French, «top of the range, stainless steel cookware» market. As a leading French manufacturer, CRISTEL[®] is a point of 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 modernized.

In 1991, CRISTEL[®] introduced induction cook-top compatibility for all of its collections. This progressively penetrated the Japanese market.

The original cook and serve, with removable handles, concept created by Paul DODANE, was launched. This turned the company around.

In 1986 Paul and Bernadette Dodane invested, alongside other employees, and created a limited company known as 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 founding, JAPY FRERES company decided to build its factory in Fesches-le-Chatel to manufacture kitchen cookware.

2016

Modernisation de l'outil de production

2011

Création de CRISTEL[®] USA Inc., première filiale de CRISTEL[®].

2009

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.

1995
1997

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

1991

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

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

1983

Dépôt de la marque CRISTEL[®].

1955
1979

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.

1830

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

1826

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

 **Castel'Pro® Ultraply®** Collection

→ *ULTRAPLY® BASE (p12)* **14 > 21**

 **Castel'Pro® Ultralu®** Collection

→ *ULTRALU® BASE (P 13)* **22 > 23**

 **1826** Collection

→ *Conic BASE (p12)* **24 > 29**

 **Knives / complements**

30 > 35

 **Tea pots / théières**

36 > 37

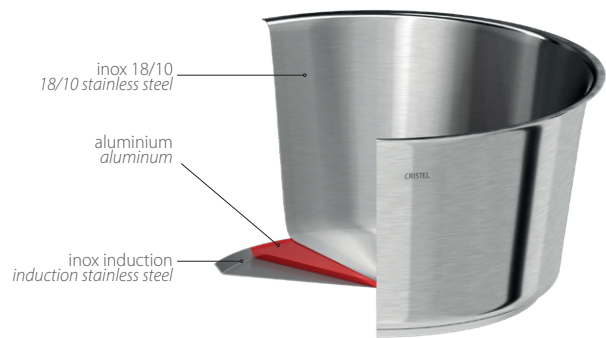
(Photos non contractuelles / no binding pictures)

5 different collections with fixed and removable handle 5 collections différentes à poignée fixe et amovible

1. 1826 collection

1826 fixed handle collection
Poignées fixes 1826

Conical thermodiffusing base
Fond thermodiffuseur «conique»

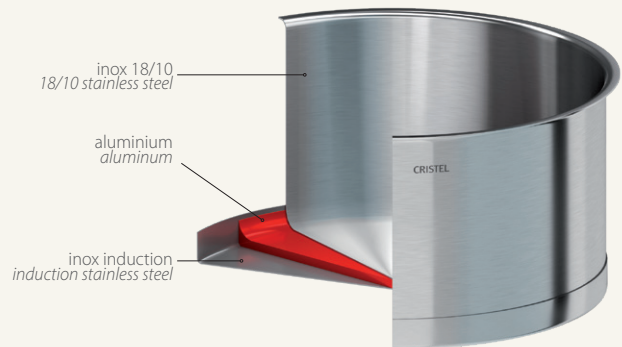


RETAIL RANGE
please inquire if interest

2. STRATE collection

Strate removable handles and side handles
Poignées et anses amovibles Strate

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

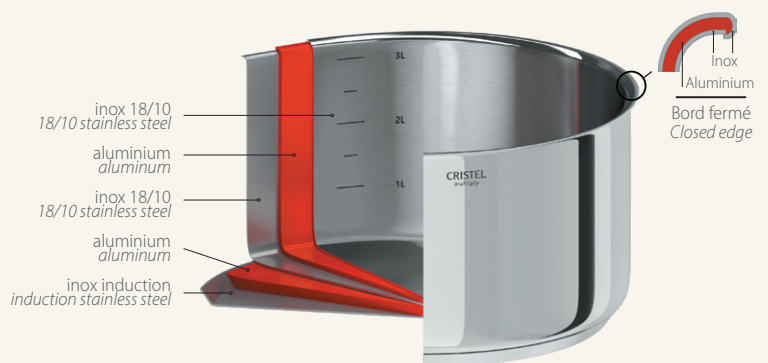


RETAIL RANGE
please inquire if interest

3. CASTELINE collection

Casteline removable handles and side handles
Poignées et anses amovibles Casteline

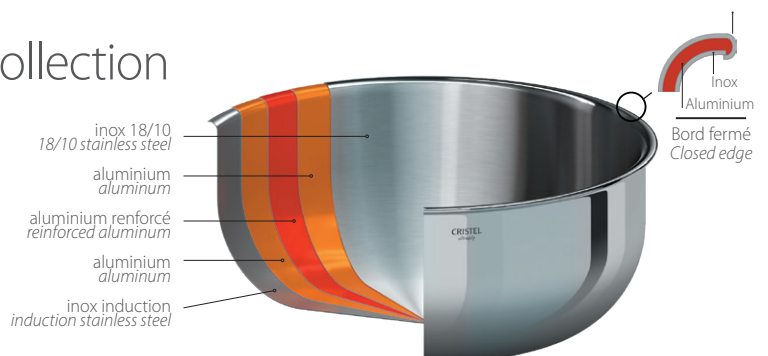
Multiply® thermodiffusing base
Fond thermodiffuseur Multiply®



4. CASTEL'PRO® Ultraply® collection

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

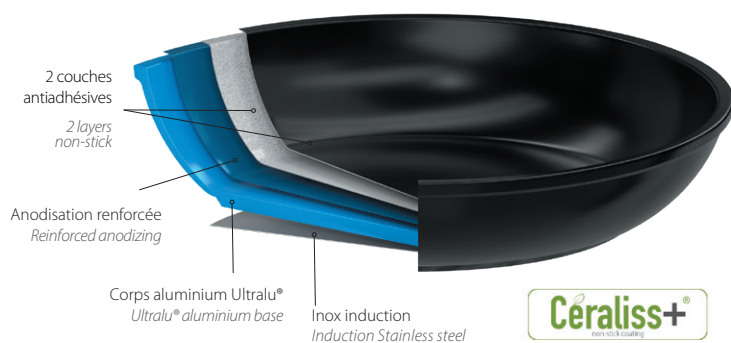
Ultraply® thermodiffusing base
Corps thermodiffuseur Ultraply®



5. CASTEL'PRO® Ultralu Ceramic

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

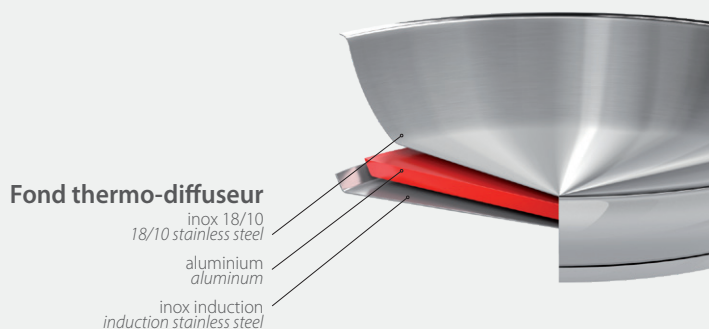


Stainless-steel frying pans feature an exceptional thermal yield. Heat is evenly distributed, enabling cooking that is healthy, fast, and tasty, without water, oil, or fat.

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.



Non-stick coating reinforced Anti-adhérent renforcé

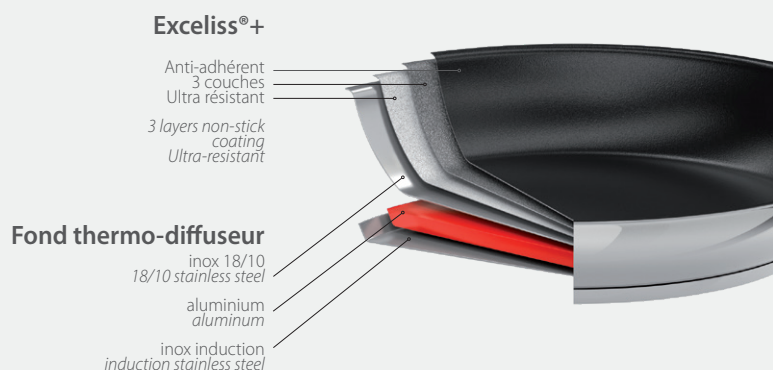


CRISTEL® Exceliss®+ coated cookware features a highly resistant coating applied in three different layers.

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

Les articles anti-adhérents Exceliss®+ de CRISTEL®, 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.

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



Castel'pro[®] collection

Design Paul DODANE

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



label 2018

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



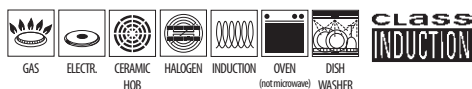
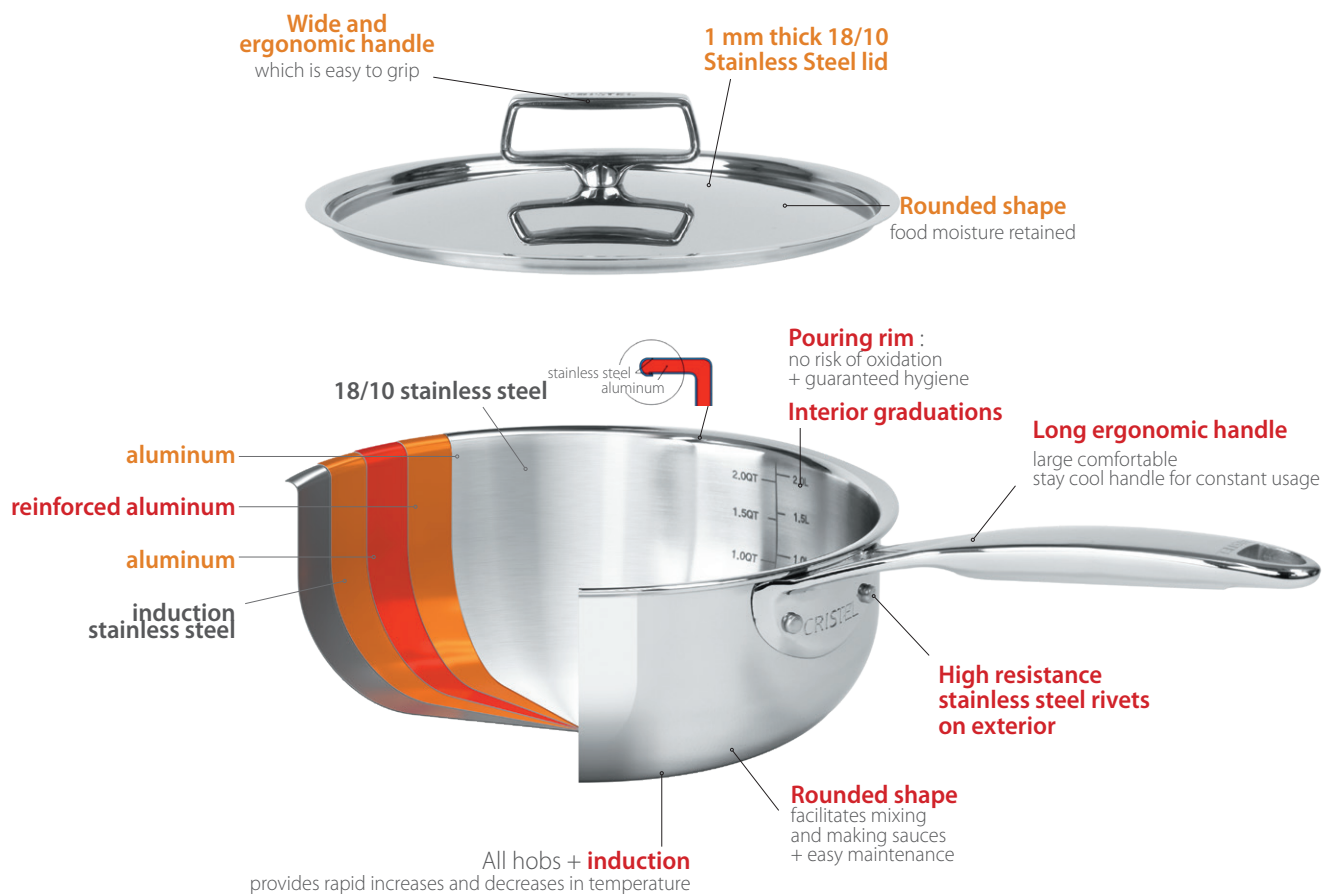
BV Cert. 6019453







Castel'pro® Ultraply® collection



See all bases and coatings available
Voir les différents fonds et revêtements **p.16**

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 550°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



C14CPF	ø 5.50"	0.9 qt
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

Classic base / Corps classique (p.16)

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



Stainless steel deep 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 2 side handles deep Frying pan (5 ply)
Plat sautoir (5 ply) intérieur gradué

Q3 2025

PLS16CPF	ø 6.50"
PLS20CPF	ø 8"
PLS24CPF	ø 9.50"
PLS28CPF	ø 11"



Stainless steel Frying pan (5 ply)
Poêle basse (5 ply)

Q3 2025

P20CPF	ø 8"
P26CPF	ø 10"
P28CPF	ø 11"
P30CPF	ø 12"



Stainless steel Sauté pan (5 ply) **Q3 2025**
without lid

Sauteuse tout inox (5 ply) sans couvercle

S24CPF ø 9.50"

S28CPF ø 11" (with counter handle / avec contre-anse)



Stainless steel Wok (3 ply) without lid

Wok tout inox (3 ply) sans couvercle

WOK28CPFSK ø 11"

WOK30CPFSK ø 12"

WOK32CPFSK ø 12.50"



Stainless steel 2 side handles Wok **Q3 2025**
(3 ply) without lid

Wok 2 anses tout inox (3 ply) sans couvercle

W2A28CPFSK ø 11"

W2A32CPFSK ø 12.50"

W2A34CPFSK ø 13.50"

W2A38CPFSK ø 15"



Stainless steel lids

Couvercles tout inox

K9CPF ø 3.50"

K10CPF ø 4"

K12CPF ø 5"

K14CPFN ø 5.50"

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 ø 6.50"

K18VCPF ø 7"

K20VCPF ø 8"

K22VCPF ø 8.50"

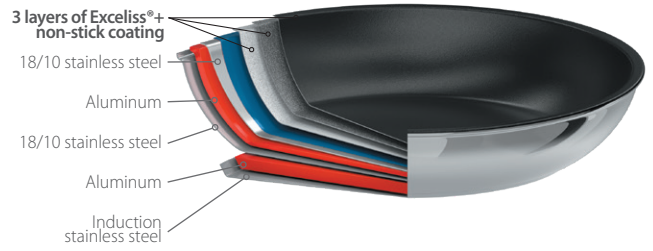
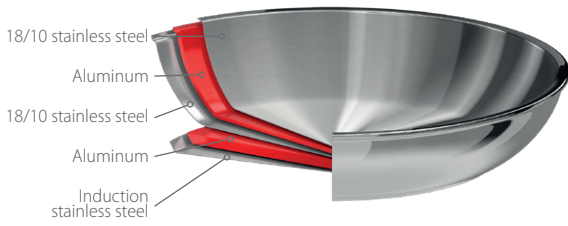
K24VCPF ø 9.50"

K26VCPF ø 10"

K28VCPF ø 11"

K30VCPF ø 12"

Multiply® base Corps Multiply®



Stainless steel frying pan

Poêle tout inox

P20CPFTN ø 8"

P24CPFTN ø 9.5" *Discontinued*

P26CPFTN ø 10"

P28CPFTN ø 11"



Exceliss®+ non-stick coated frying pan

Poêle anti-adhérente

P20CPFTEN ø 8"

P24CPFTEN ø 9.5" *Discontinued*

P26CPFTEN ø 10"

P28CPFTEN ø 11"



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6019453

Table Top Items

Articles Arts de la Table®

CRISTEL® Minis perform well on hobs and look elegant on the table as a serving dish. Made of stainless steel, with the 3-ply construction, it is lifetime warranty and available for all hobs including induction!



Mini Stewpan with lid (3 ply)

Mini faitout avec couvercle

F9CPF ø 3.50" 0.30 qt

F10CPF ø 4" 0.50 qt

F12CPF ø 5" 0.70 qt



Mini Lid

Mini couvercle

K9CPF ø 3.50"

K10CPF ø 4"

K12CPF ø 5"



Mini Roaster (3 ply)

Mini plat à four

PFR10 4" x 4.5"



Mini Frypan (3 ply)

Mini poêle

PS9CPF ø 3.50"

PS10CPF ø 4"

PS12CPF ø 5"



Mini Saucepan (3 ply)

Mini casserole

C9CPF ø 3.50" 0.30 qt

C10CPF ø 4" 0.50 qt

C12CPF ø 5" 0.70 qt





Castel'pro[®] Ultralu[®] Ceramic collection



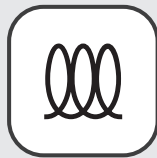
SANS PFAS - SANS PTFE - SANS PFOA

**NON-STICK
CERAMIC COATING**



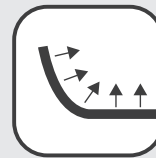
NON-STICK CERAMIC COATING
PFAS free

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF
sans PFAS



All hobs + **INDUCTION**
OVEN SAFE EXCEPT GRIL
(until 180°C)

Tous feux + **INDUCTION**
PASSE AU FOUR SAUF GRIL
(jusqu'à 180°C)



ULTRALU[®] BASE
Heat diffusion all over the surface

CORPS ULTRALU[®]
Diffusion uniforme de la chaleur



DISHWASHER SAFE

Passé au **LAVE-VAISSEL**

CERAMIC COATING - THAT'S FREE FROM HARMFUL AND FOREVER CHEMICALS

Discover our ultra-durable forged aluminium frying pan with Ceraliss+ ceramic coating.

Completely healthy, it is **free from PTFE, PFOA, and PFAS**

Designed for demanding cooking enthusiasts, this pan offers exceptional non-stick properties, allowing cooking with **very little fat and easy cleaning**.

Lightweight and ergonomic, it ensures easy handling while evenly distributing heat for perfectly cooked meals. **Ideal for searing, grilling, or slow cooking**, this pan is an essential for healthy and delicious everyday cooking.



Ultralu[®] **CERALISS[®]+** Ceramic non-stick coated frying pan

Poêle anti-adhérente Ultralu[®] céramique

P20CPFAC ø 8"

P26CPFAC ø 10"

P30CPFAC ø 12"



Ultralu[®] **CERALISS[®]+** Ceramic non-stick coated crepe pan

Crêpière anti-adhérente Ultralu[®] céramique

CR28CPFAC ø 11"

1826

collection

Design Paul DODANE

Inspired by the past .
Anchored in modernity.

*Inspirée du passé.
Ancrée dans la modernité.*



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BV Cert. 6019453



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BV Cert. 6019453



1826 collection

All stainless steel large button
Bouton tout inox large

Heat-resistant glass lid
oven safe to 300°C (550°F)

Verre résistant à la chaleur
passe au four jusqu'à 300°C (550°F)

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

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

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

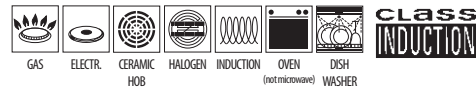
Fond thermodiffuseur **épais**
offrant une répartition homogène de la chaleur

Perfect stackability for **compact storage**
Parfait empilage pour un **rangement compact**



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

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



See all bases and coatings available

Voir les différents fonds et revêtements **p.16**

Conic base / Corps conique

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.

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.

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

Bord verseur large et efficace.
Corps inox 18-10

Thermo-diffusing base :

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

Fond thermo-diffuseur inox-aluminium-inox :

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

Stainless steel
Aluminium
Stainless steel





Saucepan (without lid)

Casserole (sans couvercle)

C16MV	ø 6"	H 3"	L 1.5 Qt
C18MV	ø 7"	H 3.5"	L 2 Qt
C20MV	ø 8"	H 4"	L 3 Qt



Stewpot with lid

Faitout avec couvercle

F16MV	ø 6"	H 3"	L 1.5 Qt
F18MV	ø 7"	H 3.5"	L 2 Qt
F20MV	ø 8"	H 4"	L 3 Qt
F24MV	ø 9.5"	H 5"	L 4.5 Qt



Stainless steel frying pan

Poêle tout inox

P20MV	ø 8"	H 1.1"
P24MV	ø 9.5"	H 1.4"
P26MV	ø 10"	H 1.4"
P28MV	ø 11"	H 1.4"
P30MV	ø 12"	H 1.5"



Non-stick frying pan

Poêle antiadhésive

P20MVE	ø 8"	H 1.1"
P24MVE	ø 9.5"	H 1.4"
P26MVE	ø 10"	H 1.4"
P28MVE	ø 11"	H 1.4"
P30MVE	ø 12"	H 1.5"



Glass lid

K16MV	ø 6"
K18MV	ø 7"
K20MV	ø 8"
K24MV	ø 9.5"
K26MV	ø 10"
K28MV	ø 11"



Knives / complements collection





CRISTEL[®]
FRANCE
by
Marttiini

À VIE
GARANTIE
LIFETIME

CRISTEL[®] by Marttiini knives

Made by Marttiini, the world's leading brand in top-of-the-line hunting and fishing knives! These are manufactured inside the Arctic Circle and benefit not only from generations of expertise, but also, modern technology which enables the creation of uniquely bladed knives that embody 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 fully express 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



Kitchen scissors
Ciseaux de cuisine
TCACCD



Knife sharpener
Fusil d'aiguisage
FA025



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



Stainless Steel Roaster (3 ply)
Plat à four

W 4" x D 4.5" **PFR10**
W 16" x D 13" **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



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
W 14" - 14 Qt R36SK
W 15.5" - 15.50 Qt R40SK



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



Oval Fryingpan
Poêle ovale
W 14" x 11" POV35M2NE



MAISON
RENARD

Bernier Lefebvre



Teapots Théières



ROOIBOS Teapot/Théière

Borosilicate glass teapot / *Théière en verre borosilicate*

TH08VRFD 27 oz

TH120VRFD 41 oz



DARJEELING Teapot/Théière

Borosilicate glass teapot / *Théière en verre borosilicate*

TH08VDFD 27 oz

TH120VDFD 41 oz



OOLONG Teapot/Théière

Borosilicate glass teapot / *Théière en verre borosilicate*

TH08VOFD 27 oz

TH120VOFD 41 oz



SAKURA Teapot/Théière

Borosilicate glass teapot / *Théière en verre borosilicate*

TH08VSFD 27 oz

TH120VSFD 41 oz



GYOKURO Teapot/Théière

Borosilicate glass teapot / *Théière en verre borosilicate*

TH08VGFD 27 oz

TH120VGFD 41 oz



Oolong set

Set of two single wall steeping mugs (13.5 oz) and a 27 oz Oolong glass teapot.

Set de deux mugs simple paroi (13.5 oz) + une théière en verre Oolong 27 oz

STH08VO

Discontinued



VERBENA mug

Borosilicate glass mug / *Mug en verre borosilicate*

THM04V 13.5 oz

Discontinued



Let's cook up a better world

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

Hospitality Catalog - YDOCUS56