

De l'âme dans la cuisine

www.cristel.com

fabriqué en France

Savoir-faire et Faire savoir

Histoire, savoir-faire, excellence, authenticité, originalité...
Autant de valeurs qui caractérisent aujourd'hui l'univers CRISTEL...

L'art de vivre à la française conjugué à une maîtrise technique raffinée font de CRISTEL une référence dans le monde de l'art culinaire haut de gamme.

Un héritage de plusieurs générations, une entreprise datant de 1826 nichée au nord de la Franche-Comté.

« Le beau est indissociable du bien. »

Paul DODANE

P. Dodane



Une histoire d' Excellence

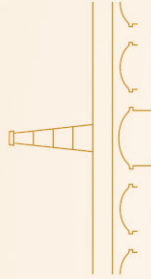
En 1826, les frères JAPY font construire une usine à Fesches-le-Châtel dans l'est de la France. La première casserole emboutie, en fer blanc, sortira de cette usine, un événement salué par le Roi Louis Philippe.

Plus d'un siècle plus tard, en 1987, sous l'impulsion de Bernadette et Paul Dodane, CRISTEL est créée et lance le concept « cuisson-service » (« Cook & Serve »), collections de poêles et casseroles à poignée amovible haut de gamme, concept original dont Paul DODANE est l'auteur.

Point d'orgue d'un succès grandissant, la politique de l'entreprise tournée vers l'innovation et la qualité contribue au développement de la société et de ses produits.

CRISTEL est aujourd'hui la référence mondiale de l'équilibre entre qualité, fonctionnalité et esthétique, proposant sur les marchés des produits innovants et respectueux de l'environnement.

Fidèle à ses valeurs, CRISTEL a su se hisser au plus haut rang du secteur culinaire haut de gamme.



CRISTEL
FRANCE

*** Charte d'Excellence ***

Cristel imagine, conçoit et fabrique à Feschès-le-Châtel, en France, près de 90% de ce qu'elle vend sous la marque Cristel à travers le monde. Ses collections d'articles culinaires à poignée fixe et amovible sont labellisées et certifiées « Origine France Garantie ».

Cristel détient le label **Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)**. Ce label d'excellence a été décerné à CRISTEL pour son savoir-faire industriel unique.

Cristel utilise uniquement la **meilleure qualité d'inox (18/10) pour sa production.**

Ce niveau de qualité garantit une parfaite alimentarité de ses produits, conformément aux normes européennes et mondiales.

Cristel est engagée pour la protection de l'environnement depuis plus de 30 ans : recyclage des eaux usées pour une consommation réduite, 78% des déchets issus de l'activité de CRISTEL sont recyclés, 100% de l'électricité utilisée est issue de sources renouvelables, rechapage de l'antiadhérent des articles revêtus...

Cristel garantit à vie ses produits contre tous vices de fabrication.



BVCF. 6019453

CRISTEL SAS
Parc d'activités du Moulin - 25490 FESCHÈS-LE-CHÂTEL - FRANCE
www.cristel.com

Emmanuel BRUGGEB
Directeur Général





Le Luxe par CRISTEL

POLITIQUE D'INNOVATION

- Un savoir-faire qui ancre pleinement ce patrimoine dans l'esthétisme et la modernité.
- Une culture d'entreprise qui privilégie le qualitatif en tout et pour tout : une volonté d'excellence dans le bien et le beau.

UNE FABRICATION FRANCAISE

- Une fabrication française intégrée à plus de 90 % des produits vendus sous la marque CRISTEL labellisés «Origine France Garantie».
- Les meilleurs matériaux et composants pour la fabrication de nos produits.
- Les meilleures conditions de travail avec les meilleurs outils possibles pour nos collaborateurs.

UNE POLITIQUE COMMERCIALE COHÉRENTE

- La meilleure relation et le meilleur service, une relation durable avec tous nos partenaires.
- La cohérence commerciale la plus claire et loyale possible à l'image des plus grandes marques de luxe.

C'est ça le luxe CRISTEL.

L'Art d'être distingué

2012

Obtention du label «Origine France Garantie» décerné par l'association PROFRANCE, certifié par le bureau VERITAS.

2011

Trophée INSEAD : nominée dans la catégorie «Entrepreneur Innovant»

2010

Trophée INPI de l'Innovation

2009

Entreprise du Patrimoine vivant

Grand Prix du Design au Brésil - House & Gift fair Brésil

2007

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

2006

Grand Prix de l'Art de vivre (Table et Cadeau)

2004

Champion de la croissance (Usine Nouvelle)

2003

- Grand Prix de l'entrepreneur

- Top 100 des plus belles entreprises françaises (L'Entreprise)

- Femme d'affaires de l'année (Prix Veuve Cliquot)

2002

Grand prix de l'entrepreneur

2001

- Prix de la performance Grand Est (Les Echos / Carte Corporate)

- Top 100 des plus belles entreprises françaises (L'Entreprise)

- Palmarès des PME Champagne Ardennes et Franche-Comté (Coface SCRL 2001) nominée au « Grand Prix de l'entrepreneur »

2000

- Trophée de l'international (Les Echos)

- Top 100 des plus belles entreprises françaises (L'Entreprise)

1999

- Top 20 des entreprises d'avenir (L'Entreprise)

- Label national de la performance commerciale

- Trophée du tourisme industriel et technique

1998

Trophée des entrepreneurs

1995

- Les découvertes de Maison et Objet Paris

- Prix d'excellence de la Maison de Marie-Claire

1994

Timbale d'or / Arts Cuisines International Paris

1991

- Timbale d'or / Arts Cuisines International Paris

- Table Top Housewares fair in London

ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert. 6019453



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

*L'excellence
des savoir-faire
français*



L'engagement environnemental par CRISTEL

Depuis plus de 20 ans, CRISTEL œuvre sans cesse dans un souci constant de respect de l'environnement. Une véritable démarche naturelle et sincère, née de convictions profondes.

Considérée à toutes les étapes des investissements au processus de fabrication et au recyclage, la dimension environnementale fait partie intégrante de la philosophie de la maison.

Nos produits fabriqués à Fesches-le-Châtel, en France, sont développés avec une volonté d'y apporter la meilleure qualité et d'assurer leur durabilité.

RECHAPAGE

des articles CRISTEL anti-adhérents :

- économie de matières premières
- économie d'énergie
- suppression des rejets de CO2

PRODUCTION

- fabrication française intégrée.

Les 4 collections principales CRISTEL sont «Origine France Garantie», certifiée par Véritas.

- application en France de l'anti-adhérent sur les articles CRISTEL, garantie sans PFOA.

- création de la gamme de produits écologiques RENOX

CHAUFFAGE

récupération de l'énergie calorifique des compresseurs pour chauffer les ateliers

EAU

recyclage des eaux usées pour une consommation réduite

GARANTIE À VIE

tous nos produits inox CRISTEL sont garantis à vie contre tous vices de fabrication

DÉCHETS

78% des déchets issus de l'activité de CRISTEL sont recyclés

ELECTRICITÉ

100% de l'électricité utilisée est issue de sources renouvelables

CONSOMMATION

100% de nos documents sont imprimés sur papier PEFC assurant notamment la gestion durable des ressources forestières



CRISTEL
FRANCE

Trois collections

à poignée fixe et amovible

Entre esthétisme et fonctionnalité... CRISTEL, créateur du concept "Cuisson Service" / "Cook & Serve" !

Avec ou sans poignée, de la cuisine à la table, pour un usage multicuisson, multifonction, où simplicité rime avec sécurité ! L'amovible sur toute la ligne. Trois collections labelisées «Origine France Garantie».

 fabriqué en France



P. Man -
Design Paul DODANE

Collection MUTINE®

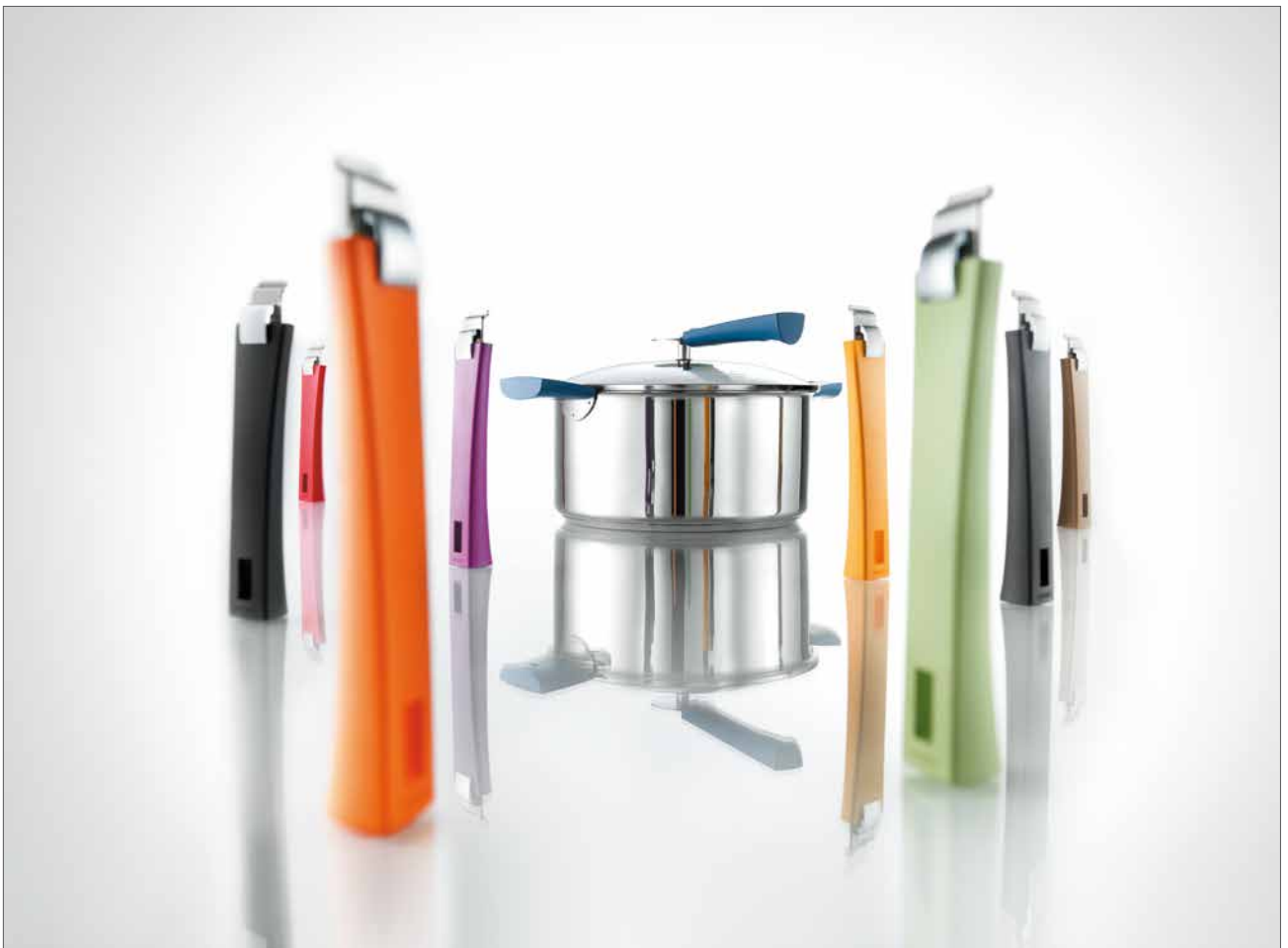
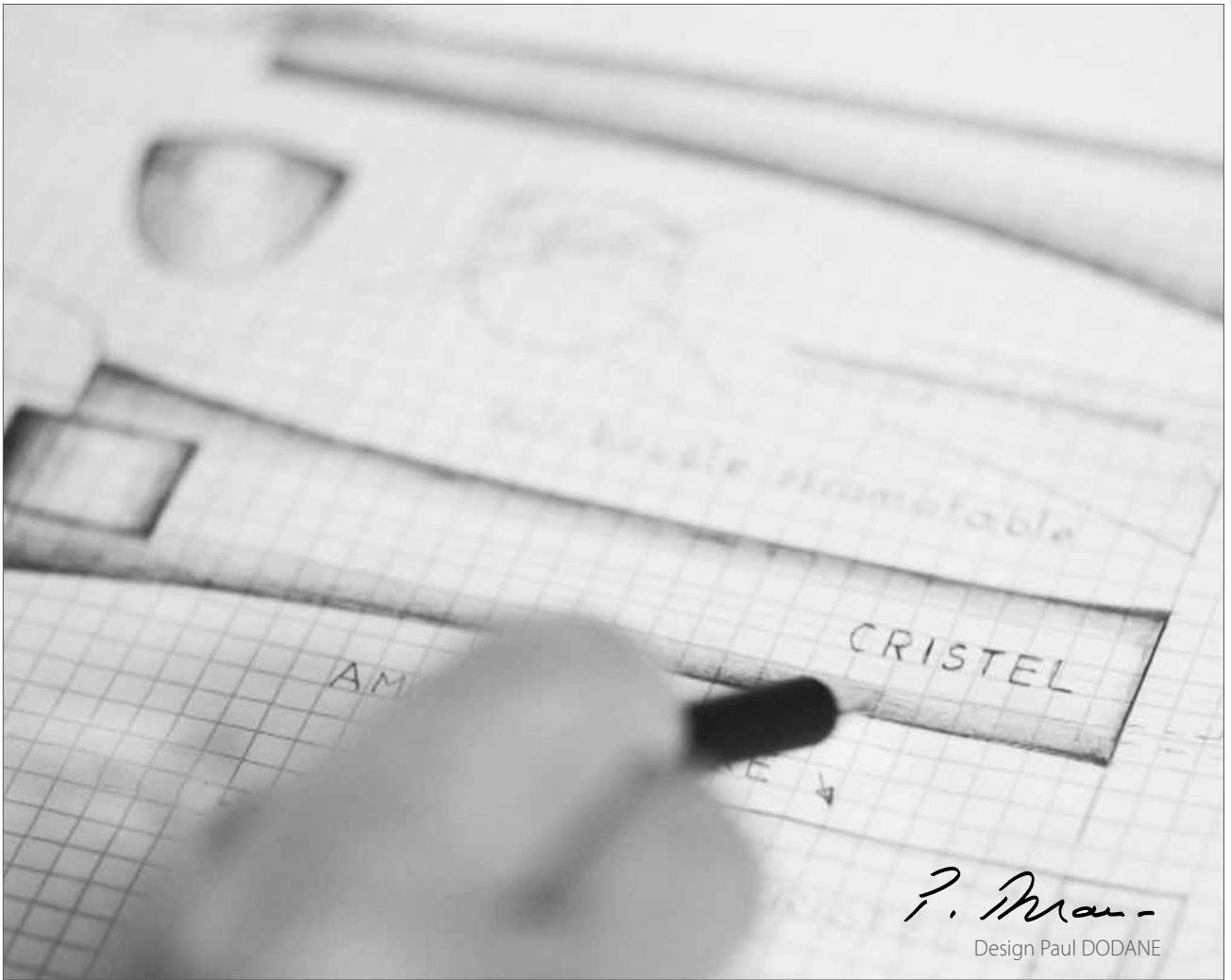
corps Classique

Une collection au design audacieux qui bouscule les codes pour rejoindre les nouvelles générations adeptes des formes minimalistes , volontaires et pratiques.

Comme les autres collections CRISTEL, MUTINE est proposée en version FIXE et AMOVIBLE : domaine dont CRISTEL est le créateur et le leader incontesté.

Les poignées et anses amovibles (disponibles en 11 couleurs) sont en résine thermodure résistante à haute température, leur forme tronquée permet leur maintien debout «stand up».

 fabriqué en France



Collection STRATE®

corps «L» enveloppant

Un design résolument contemporain, une architecture tendue, épurée et confortable, une technicité innovante et performante, STRATE de CRISTEL marque encore une étape vers la perfection.

Des poignées et des anses en fonte d'inox amovibles ou solidement fixées sur les corps de la ligne «L» à fond thermodiffuseur large et enveloppant. Elles seront rivetées sur les poêles afin de permettre un rechapage des revêtements anti-adhérents.

Des couvercles plats en verre cerclés inox, avec des poignées confortables et rabattables (pour le rangement) viennent élégamment coiffer la ligne pure de cette collection.

 
fabriqué en France




Collection CASTELINE®

corps Multiply

Cette ligne contemporaine trouve son identité dans l'héritage du savoir-faire CRISTEL. Une collection vintage de plus de 80 produits en inox multiply et aux caractéristiques suivantes : poignées et anses en inox massif ergonomiques et stylisées, rivet monobloc tout inox dans l'esprit grand chef, fond multiply 5 couches et corps diffusant 3 couches...

Ses lignes sobres et élégantes alliées à une qualité professionnelle en font une référence incontournable dans l'univers du culinaire haut de gamme.


fabriqué en France



Collection COOKWAY®

Corps en aluminium revêtu ou tout inox

1- Collection TWO - poignée amovible

La série TWO à poignée amovible Coccinelle en aluminium de forte épaisseur revêtu de l'anti-adhérent Exceliss® est le produit de cuisson idéal. Économique, il demande peu d'énergie pour obtenir la bonne température de cuisson.

La poignée amovible **Coccinelle** en bakélite s'adapte aux oreilles amovibles rivetées sur le corps et permet de porter confortablement les produits avant, pendant et après la cuisson en toute sécurité.

Poêles - casseroles - faitouts - sauteuses

2- Collection ONE - poignée fixe

La série ONE à poignée fixe de COOKWAY est une collection de poêles en aluminium de forte épaisseur, revêtu de l'anti-adhérent Exceliss®. Les poignées fixes ergonomiques en bakélite sont isolantes et résistent jusqu'à 180°C. Les couvercles transparents sont en verre trempé cerclé inox.

Série de poêles.

3- Collection MASTER inox et aluminium - poignée fixe

Une collection en inox, avec poignée en fonte d'inox, fabriquée à Fesches-le-Châtel en France et labellisée «Origine France Garantie»: casseroles, faitouts, poêles, sauteuses inox, complétées d'une ligne en aluminium revêtues de l'anti-adhérent Exceliss®.



Alto®

L'autocuiseur

Des lignes épurées, une technologie de pointe : Alto®, exemple d'excellence...

- Système breveté d'ouverture et de fermeture
- Bouton de réglage de pression à 4 positions
- Graduations intérieures
- Acier inoxydable 18/10 massif brossé
- Fond thermodiffuseur et accumulateur de triple épaisseur
- Rendement thermique exceptionnel
- Conserve la température pendant le service.

Cinq points de sécurité assurent la fiabilité totale de cet ustensile de cuisine indispensable.

Une collection qui s'harmonise parfaitement avec la collection Strate.

On peut, au besoin, échanger le couvercle Alto® avec un couvercle en verre de même diamètre pour obtenir une superbe marmite.



Les compléments

Couscoussier, confiturière, thé, café, bouilloire...

1- Couscoussier MEDINA

Quand l'élégance et la qualité de CRISTEL épousent la gastronomie orientale.

2- Plat à four - MUTLIPLY

Si le plat à four de CRISTEL a été réalisé à la demande pressante de nos clients américains pour le grand rituel de Thanksgiving, ce produit, par sa conception, fera sans doute beaucoup d'heureux en France et dans de nombreux autres pays :

- ses dimensions (40 x 31 x 8 cm) sont maximum pour pouvoir entrer dans un four classique grâce à ses anses non débordantes. Notez que ces anses rivetées sont très longues pour permettre un accès facile sans risque de brûlure.
- réalisé en trilaminé inox / aluminium / inox de forte épaisseur, le plat peut aussi être utilisé sur une plaque induction.
- équipé d'une grille-berceau en fil inox réglable et rabattable pour un rangement peu encombrant mais aussi pour une utilisation en position horizontale (cuisson au four de poissons, côtes de boeuf, carré d'agneau etc.)

3- Confiturière - La Grande Tablée

Retrouver les bons goûts d'antan grâce à cette confiturière conçue pour cuire parfaitement les confitures. Equipée d'un couvercle conique, cet article est extrêmement confortable pour y cuisiner pot-au-feu, potée, choucroute etc. grâce à une cuisson douce, économique et savoureuse. Disponible en deux tailles 34 et 40 cm. La plus petite passe au four !

4- Thé - Café - Bouilloire

Qualité, design et praticité au rendez-vous.

1



4



2

4



3



Pâtisserie

Collection à poignée amovible

Après avoir révolutionné le monde des articles de cuisson, CRISTEL continue à innover dans le domaine de la pâtisserie en proposant des moules à poignée amovible !

Fini de se brûler en sortant votre tarte du four. Grâce aux poignées amovibles CRISTEL, vos gâteaux, tourtes et cakes sortent du four avec aisance, élégance, sécurité et facilité !!! Fini les maniques qui trempent dans les moules !

Grâce au concept amovible CRISTEL vos pâtisseries seront :

- Faciles à enfourner et à sortir du four
- Faciles à démouler grâce aux petites anses amovibles
- Faciles à cuire grâce aux matériaux de qualité professionnelle
- Facile à réussir grâce au savoir-faire Français

Entièrement fabriqués en France, ces moules en acier revêtus d'un anti-adhérent performant (garanti sans PFOA) vous permettront de réussir parfaitement tous vos desserts.

Une gamme complète :

- Moule à Charlotte et à soufflé
- Tourtière ronde à bord plat (24 et 28cm)
- Tourtière à fond amovible (24 et 28cm)
- Moule à Cake
- Moule à manqué ((24et 28cm)
- Moule à manqué à fond amovible (24cm)
- Moule à savarin

L'innovation à votre goût !



Collections Panoply® et POC

La cuisine à portée de main

Panoply®

Panoply et POC (Petits Outils de Cuisine) - Panoply permet un positionnement facile et sur mesure des fixations de la tringle avec un système qui rend invisible le raccord entre les barres et une jonction parfaite dans les angles. - L'esthétisme CRISTEL et la rationalité du rangement sont présents dans l'ensemble de ce concept.

POC - Petits Outils de cuisine

Pour faciliter l'art de cuisiner, les POC compléteront harmonieusement votre équipement de cuisine signé CRISTEL.



Cookmobil®

Collection de billots

L'alliance raffinée du hêtre et de l'inox.

Une collection complète de billots et meubles de compléments indoor/outdoor avec possibilités d'options multiples.

Structure en hêtre massif naturel traité par imprégnation. Barre Panoply inox (cf. page ci-contre) sur le tiroir et les côtés. Tiroir monté sur galets avec ralentisseurs. 4 roulettes dont 2 avec blocage. Possibilité d'intégrer une plaque de cuisson (non fournie) sur certains modèles.

Choix de la dimension :

- L 40 P 40 H 90
- L 60 P 60 H 90
- L 90 P 60 H 90

Choix du plan de travail :

- bois debout 8 cm
- inox brossé



Renox®

Produits d'entretien labellisés écologiques
Efficacité professionnelle

Forts du succès de RENOX pour l'entretien de l'inox, nous avons décidé de développer une gamme de produits d'entretien qui couvre les besoins domestiques. Le respect de l'environnement est au cœur de nos préoccupations et fait partie de la stratégie de l'entreprise depuis plus de 20 ans. Il nous est paru naturel de travailler sur des produits d'entretien écologiques à l'efficacité professionnelle.

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

Emmanuel BRUGGER
Directeur Général CRISTEL S.A.S.



RENOX®



 fabriqué en France




Un rayonnement international

CRISTEL dans le monde

Paris, New York, Tokyo, Moscou, Honk Kong, Seoul, Shangai, Londres, ou encore Taipei... CRISTEL, au fil des ans répond à toutes les saveurs du monde. La qualité, le design, la fonctionnalité, le savoir-faire ont convaincu les marchés internationaux les plus exigeants.

Au travers d'un large réseau de distribution, la marque se vend dans 35 pays, c'est l'univers CRISTEL et son savoir-faire à la française qui s'invitent chez les plus grands spécialistes de la cuisine et des Arts de la table.



多彩な料理をおいしく作れる鍋。
すっきり片付くスマートな鍋。
出来立ての料理が入った食卓に映える鍋。

鍋の理想をかたちにした、クリステル・L。
シンプルなフォルムで洗いやすく、
長く、快適に使えます。



CRISTEL
FRANCE

MILTEC LTD
1504 SEOCHO GEWELL TOWER
1678-4 SEOCHO-DONG
SEOCHU-GU
137 070 SEOUL
COREE

N° CLIENT :
N° COMMANDE :
N° COLIS :

416885
BC243127
1

CRISTEL
FRANCE

CRISTEL USA
358 FIFTH AVENUE
SUITE #701
10001 NEW YORK, NY
ETATS-UNIS

N° CLIENT :
N° COMMANDE :
N° COLIS :

416894
BC219836
1

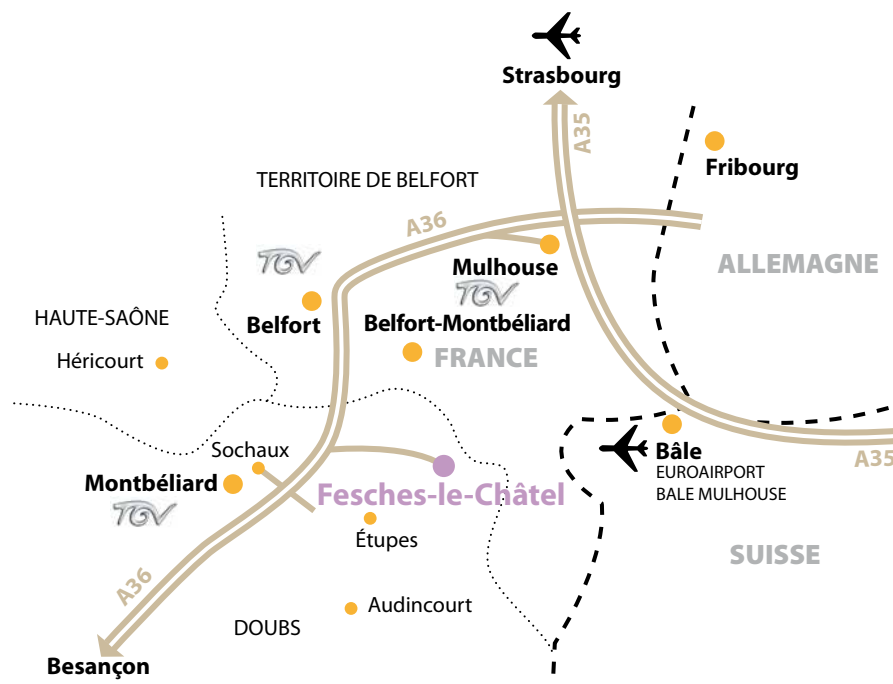
Contact

CRISTEL - Parc d'activités du Moulin
25490 Fesches-le-Châtel - FRANCE

> Contact presse
Bernadette Dodane
Sandrine Felten
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52
Fax +33 (0) 3 81 93 09 84
e-mail : cristel@cristel.com

> Contact marketing
Antoine DEVANNE

> Plateforme presse en ligne
www.cristel.com/fr/espace-partenaires
(visuels HD - 300 Dpi)



CRISTEL
FRANCE

Collection Strate à poignée amovible
Labellisée «Origine France Garantie»

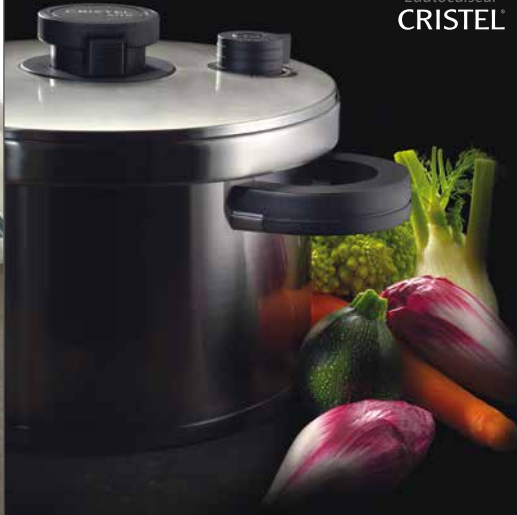


www.cristel.com

Retrouvez notre recette de Risotto aux champignons sur la page d'accueil de notre site!



alto
L'autocuiseur
CRISTEL



www.cristel.com

CRISTEL
FRANCE

Collection
Strate
AMOVIBLE
P. Doriane



www.cristel.com

CRISTEL
— Fabriqu^e en FRANCE —



Strate
AMOVIBLE
Design Paul Doriane



Dans ces moments-là... ...CRISTEL évidemment.



CRISTEL
FRANCE
De l'âme dans la cuisine



www.cristel.com



CRISTEL
www.cristel.com

CRISTEL
FRANCE

Collection Mutine
à poignée fixe ou amovible
Labellisée «Origine France Garantie»



www.cristel.com

CRISTEL
FRANCE



L'intelligence pour le geste, la beauté pour le regard.



www.cristel.com



CRISTEL

Casteline®
L'HÉRITAGE D'UN SAVOIR-FAIRE

www.cristel.com



Collection Paul Doriane
Collection Casteline



BP 10 - 25490 FESCHES-LE-CHÂTEL - FRANCE
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52 - Fax +33 (0) 3 81 93 09 84
e-mail : cristel@cristel.com

www.cristel.com