



Communiqué de presse

Juin 2025

CRISTEL PRESENTE SA GAMME DE SAUTEUSES : UNE CUISSON POLYVALENTE POUR SAISIR COMME MIJOTER

CRISTEL, référence mondiale dans la fabrication d'articles culinaires haut de gamme en inox, enrichit son offre avec une nouveauté pensée pour la performance : **la sauteuse CASTEL'PRO**, un modèle aussi exigeant que polyvalent, destiné aux professionnels comme aux passionnés de cuisine. Alliant design fonctionnel, durabilité et technologie de pointe, cette sauteuse incarne **le savoir-faire CRISTEL** et vient compléter une gamme déjà plébiscitée pour sa qualité. Déclinées **en inox ou en aluminium, avec ou sans revêtement antiadhésif**, les sauteuses CRISTEL répondent à toutes les exigences culinaires. Leur conception assure une **diffusion homogène de la chaleur**, idéale pour une cuisson précise et maîtrisée. Les poignées, **amovibles ou fixes** selon les modèles, permettent un passage **de la cuisine à la table**, tout en s'adaptant aux différents styles et espaces de travail.





Sauteuse CASTEL'PRO

La gamme CASTEL'PRO est développée en collaboration avec **des professionnels de la gastronomie**. Son design tout en rondeur et aux finitions brossées lui confère une allure premium et haut de gamme à toute cuisine. Pour les cuisiniers en herbe comme pour les professionnels, la sauteuse CASTEL'PRO, en **inox 18/10**, avec son bord droit sans fond rapporté en inox, est dotée d'une **grande surface de cuisson** et d'un **corps Ultraply en 5 couches** (inox, aluminium, aluminium renforcé, aluminium renforcé et inox). Elle répartit uniformément la chaleur sur toute sa surface ce qui

permet une **grande variété de préparations** et une utilisation **polyvalente au quotidien**. La poignée, rivetée et athermique, assure une prise en main confortable et sécurisée, sans risque de brûlure. Pour le modèle de 28 cm de diamètre, une contre-anse est ajoutée pour une meilleure prise en main.



Informations pratiques

- **Contenance** : de 3,6L à 5,5L
- **Compatibilité** : tous feux, dont l'induction et four
- Passe au lave-vaisselle
- Poignées fixes
- **Tailles disponibles** : 24 et 28 cm
- Garantie à vie contre tous vices de fabrication.
- **Prix** : à partir de **150 €**

Sauteuse en inox amovible,

MUTINE

La sauteuse est l'ustensile polyvalent qui s'adapte à tout style de cuisine : **sauter, revenir, griller, blondir, dorer, mijoter...** Idéales pour les sautés et les cuissons rapides, les sauteuses inox Mutine sont conçues pour offrir une répartition uniforme de la chaleur. Associée au concept « Cuisson-Service », la **sauteuse en inox** devient un élégant plat de service grâce à **ses deux anses amovibles**, fonctionnelles et permettant un gain de place. Le plus ? Elle peut passer au four comme au grill. Les sauteuses Mutine, fabriquées en **inox 18/10**, préservent la saveur des aliments tout en facilitant le nettoyage après cuisson.



Informations pratiques

- **Contenance** : de 2L à 7,60L
- **Compatibilité** : tous feux, dont l'induction, four (jusqu'à 300°C) et au grill,
- Passe au lave-vaisselle
- Poignées amovibles
- **Tailles disponibles** : 20, 22, 24, 26, 28 et 32 cm
- **Prix** : à partir de **127,90 €**
- **Pour faire griller poissons ou pommes de terre**, la [sauteuse anti-adhésive Mutine](#) sera plus adaptée à ce type de produit.

Sauteuse antiadhésive en inox amovible,

MUTINE

La sauteuse Mutine avec **revêtement antiadhésif Exceliss+** allie la praticité à la performance pour toutes préparations : **griller, cuire sans attacher, saisir délicatement poissons, œufs ou pommes de terre...** Grâce à son fond thermo-diffuseur, elle assure une cuisson **homogène** tout en maintenant les plats au chaud une fois sur la table. Conçue en **inox 18/10**, elle combine **robustesse** et **facilité d'entretien** grâce à ces deux anses amovibles. Le revêtement antiadhésif garanti sans PFOA assure une cuisson saine et sans accroche. Son revêtement antiadhésif peut être rechapé pour prolonger sa durée de vie.



Informations pratiques

- **Contenance** : de 2,60L à 5,20L
- **Compatibilité** : tous feux, dont l'induction - four (jusqu'à 250°C)
- Passe au lave-vaisselle
- Ne passe pas au grill,
- Poignées amovibles

- **Taille** : 22, 24, 26 et 28 cm
- **Prix** : à partir de **164,90 €**

À propos de CRISTEL :

L'histoire de CRISTEL remonte à 1826 alors que les Frères Japy créent à Fresches-le-Châtel, la première casserole emboutie. Un siècle et demi plus tard, à la fin des années 1980, Paul Dodane met au point le concept de poignées amovibles « Cook & Serve ». En l'espace d'une décennie, CRISTEL devient leader sur le marché hexagonal tout en se déployant à l'international. Aujourd'hui, CRISTEL est la référence mondiale dans la fabrication d'articles culinaires hauts de gamme en inox. Ses produits de cuisson en inox sont d'ailleurs garantis à vie et vendus dans une cinquantaine de pays. Fleuron du "fabriqué en France", l'entreprise familiale a un taux d'intégration en production propre de plus de 90% la positionnant en tête des entreprises industrielles certifiées "Origine France Garantie". <https://www.cristel.com>