



CRISTEL LANCE SA PREMIÈRE COLLECTION DESTINÉE AUX PROFESSIONNELS DE LA GASTRONOMIE

Fruit d'une année de développement, la gamme Castel Pro a été conçue en collaboration avec une dizaine de chefs, dont plusieurs étoilés.

PAR/BY SOPHIE KOMAROFF

« *Quel est l'outil dont vous rêvez ?* » A partir de cette question posée aux chefs (dont Michel et Sébastien Bras), Cristel a développé sa première collection destinée aux professionnels. Une trentaine d'articles la composent : casseroles, poêles, sauteuses, rondeaux et accessoires (diamètres : 16 à 32 cm). « *Nous avons créé des pièces aux formes arrondies, préférées des chefs favorisant les mélanges et la montée de sauces* », explique Paul Dodane, qui a créé Castel Pro avec Pascal Drouville, ingénieur CAO-DAO. La gamme, en trilaminé, comprend 5 épaisseurs (3 d'aluminium entourées de 2 couches d'inox), pour une répartition uniforme de la chaleur sur le fond et les parois, ainsi qu'une « *montée et une retombée rapides de la température* », décrit Paul Dodane. En termes d'ergonomie, un soin particulier est apporté aux accessoires, aux manches et aux anses, pour une bonne position des doigts et du pouce, une prise en main agréable et sans fatigue. La collection présentée avec des manches et des anses fixes sera suivie dans un second temps d'une version amovible. Egalement proposée aux détaillants d'articles de cuisson, Castel Pro est dévoilée ces jours-ci au Sirha à Lyon pour une disponibilité début mars. ♦



“ *What tool do you dream of?*” Using this question put to Chefs (including Michel and Sébastien Bras) as its starting point, Cristel has developed its first collection designed for professionals. The collection comprises about thirty items and includes casseroles, frying pans, sauté pans, rondeaux and accessories (diameters from 16 to 32 cm). “*We have created pieces with rounded shapes, which are favoured by Chefs who prefer mixes and the increased use of sauces.*” explains Paul Dodane, who created Castel Pro with the CAD designer Pascal Drouville. The range is in trilaminé and features 5 layers – 3 in aluminium, which are then enclosed by 2 layers of stainless steel. This delivers uniform heat distribution on the base and walls, as well as a “*quick rise and fall in temperature*” as described by Paul Dodane.

As far as ergonomic design is concerned, considerable thought has gone into the accessories, the handles and the grips so that the fingers and thumb are properly positioned, and the user gets a good grip without getting tired. The collection, which comes with fixed grips and handles, will be followed at a later date by versions with removable ones. Cookware retailers will also have the opportunity to feature Castel Pro, which is to be unveiled shortly at Sirha in Lyon with a view to becoming available in early March. ♦

CRISTEL LAUNCHES ITS FIRST COLLECTION DESIGNED FOR GASTRONOMY PROFESSIONALS

Castel Pro sera, au même titre que les autres collections d'articles culinaires de la marque, fabriquée sur le site de Fesches-le-Châtel (France) • Castel Pro will be made at the Fesches-le-Châtel site in France, as are the company's other cookware collections

The Castel Pro range is the fruit of a year of development. It was designed in partnership with a dozen or so Chefs, including a number of starred Chefs.