



HoReCa

focus

■ par Blandine Scherpe ■



©BScherpe

Ambiente 2019



©BScherpe

CRISTEL RÉUSSIT SON ENTRÉE SUR LE MARCHÉ PROFESSIONNEL



En 2017 Cristel lançait sa toute première collection pour les professionnels. Forte de ses premiers succès sur ce marché prometteur, elle présentait au Sirha (Lyon) et à Ambiente (Francfort) un complément de gamme très attendu.

Depuis plus de trente ans, Cristel fabrique dans son usine de Fesches-le-Châtel (25) des ustensiles de cuisson haut de gamme dont l'excellence lui vaut le statut de marque de luxe et l'intérêt de grands chefs en France comme à l'étranger. C'est pourquoi elle a développé, en collaboration avec des chefs, une collection dédiée aux professionnels de la restauration. Fabriqués en France et dotés de fonctionnalités spécifiques (un bord verseur fermé large et efficace, une poignée ergonomique en fonte d'inox, étanche, athermique hors flammes et avec rivets inox massif, des graduations intérieures, un couvercle bombé indéformable de forte épaisseur), les produits Castel'Pro ont une structure renforcée à la fois légère et très solide. Le design tout en rondeur des contenants facilite les mélanges, le montage des sauces et des appareils les plus délicats tout comme il facilite l'entretien du récipient. Sauciers, poêlons, rondeaux, sautoirs, poêles déclinés en de nombreux diamètres et deux profondeurs conviennent aux utilisateurs les plus exigeants. Compatibles tous feux, four et lave-vaisselle les articles Castel'Pro sont tout aussi élégants et modernes que résistants et fonctionnels. ■



©BScherpe

Sirha 2019