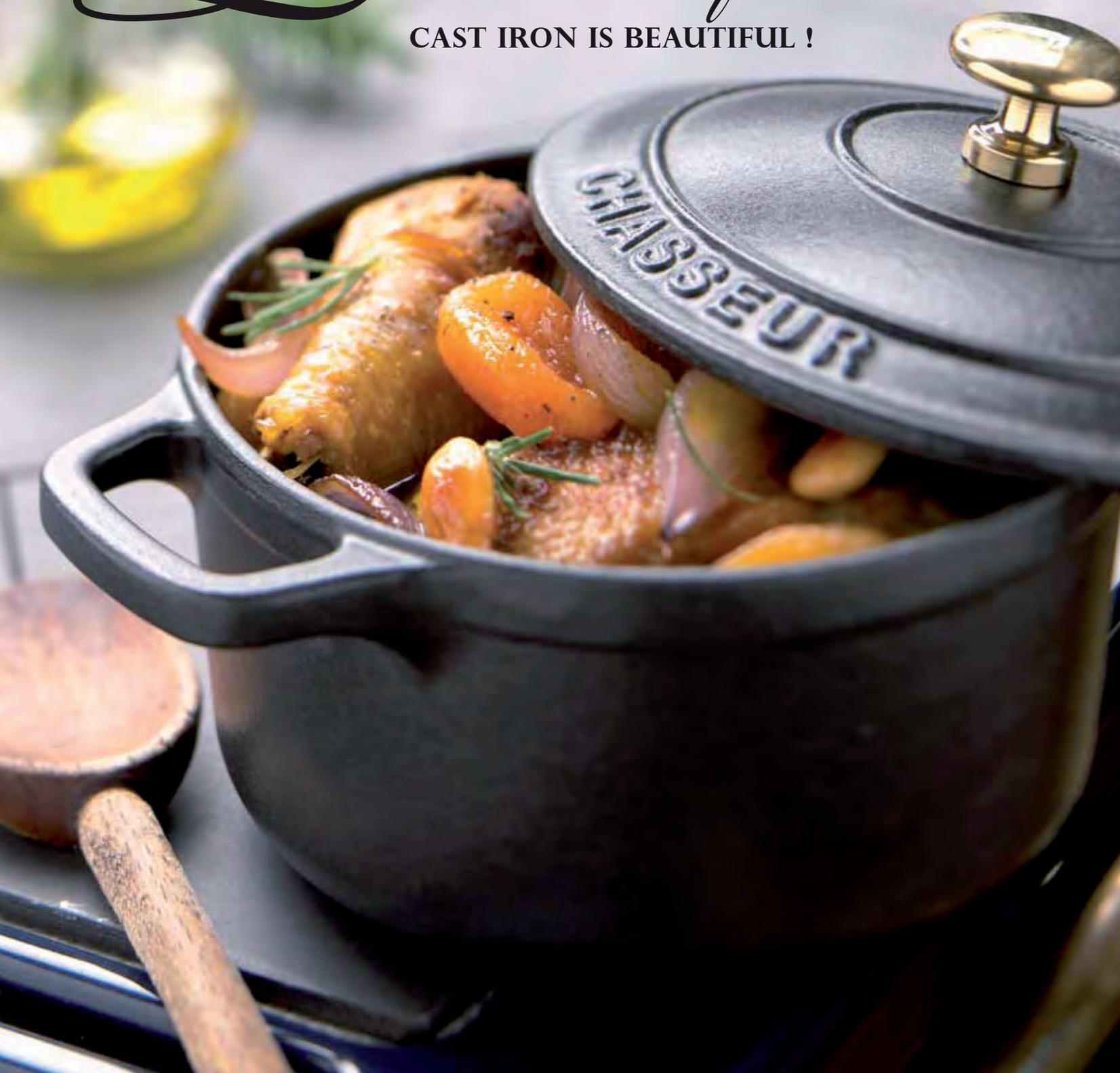




CHASSEUR®

Plus belle la fonte !

CAST IRON IS BEAUTIFUL !



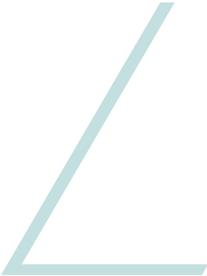


Les premières traces de la fonderie remontent à la Préhistoire. Les moules, modelés dans de la pierre tendre pour accueillir du métal en fusion, servent à fabriquer des outils. Cette technique marque le passage de l'Âge de pierre à l'Âge de bronze et annonce l'avènement du métal dans la vie quotidienne et dans les arts. La fonderie touche encore aujourd'hui des domaines très divers comme les industries de pointe dont l'aéronautique. Elle permet de mettre en forme des alliages de métaux, coulés en fusion dans des moules en sable. L'émaillage, technique de revêtement des métaux, est utilisé dès l'Antiquité pour orner des objets d'art. Aujourd'hui, cette technique très manuelle sert à revêtir des objets de la vie quotidienne. **INVICTA**, Fondateur – Émailleur Français est établi depuis 1924, à Donchery en CHAMPAGNE ARDENNE, région mondialement connue pour son vin et sa gastronomie. Aujourd'hui son savoir-faire s'étend dans des secteurs aussi différents que : la poterie culinaire, la décoration, le mobilier, le chauffage au bois et le barbecue. **INVICTA** maîtrise en interne 100% du processus de fabrication : bureau d'étude, fonderie, traitement de surface, commercialisation et distribution.

The first traces of foundry date back to prehistory. The molds, modeled in soft stone to collect the molten metal, were used to manufacture tools. This technique marked the passage from the Stone Age to the Bronze Age and the arrival of metal in daily life and the arts. Today foundry work affects a wide variety of fields like advanced industries such as aerospace. It allows forming metal alloys, cast in sand molds. Enameling, a technique for coating metals, was used in Antiquity to decorate art objects. Today this highly manual technique is used to coat the objects of our daily life.

INVICTA foundry and enamelling plants are established since 1924 in Donchery in the French CHAMPAGNE ARDENNE region known all around the world for its wine and food. Today its know-how extends to sectors as different as culinary pottery, decoration, furniture, wood heating and barbecues. **INVICTA** controls 100% of the manufacturing process in-house : design department, foundry, surface treatment, marketing and distribution.





**A COLLECTION CHASSEUR EST UN ENSEMBLE
D'USTENSILES DE CUISSON DE HAUTE QUALITÉ
EN FONTE ÉMAILLÉE.**

**CUISINEZ BON ET SAVOUREUX
AVEC UNE EXTRÊME FACILITÉ :
DÉBUTANTS OU CORDONS-BLEUS, REDÉCOUVREZ
LES RECETTES TRADITIONNELLES
ET DONNEZ LIBRE COURS
À VOTRE IMAGINATION CULINAIRE.**



THE CHASSEUR RANGE, A SUPERIOR QUALITY
ENAMELLED CAST IRON COOKWARE, IS PERFECT FOR ALL COOKS.
NOVICES OR EXPERIENCED CHEFS WILL BE ABLE TO RECREATE
TRADITIONAL RECIPES OR USE THEIR IMAGINATION
TO CREATE NEW ONES.



CHASSEUR®



À CHAQUE SAISON SA COULEUR !

A COLOUR FOR EVERY SEASON !



Une collection toute en harmonie pour plaire et satisfaire toutes les envies au gré de toutes les tendances.

A harmonious collection to please and satisfy every desire along every trend.

Cocotte ronde Ø 10 cm

Ø 10 cm Round casserole

Référence
Reference

Dimensions hors tout
External dimensions

Contenance
Capacity

Poids
Weight

37210

L 14 x l 10,5 x h 9 cm

0,2 l

0,9 kg



Coloris disponibles :

Available colours :



Pour les autres coloris, nous consulter. Contact us for other colours.

Tous feux, bouton fonte compatible au four.

Cocotte noire livrée avec bouton laiton et bouton fonte.

Suitable for all hob types, cast iron knob for oven use.

Black casserole delivered with metal knob and cast iron knob.





Œuf cocotte aux herbes et aux épices :

Mettez une cuillère de crème épaisse dans quatre cocottes. Cassez deux œufs dans chaque, salez, poivrez, ajoutez une pincée de curry. Cuisez les œufs dans leur cocotte 10 à 15mn au bain-marie (dans un plat rempli d'eau) au four préchauffé thermostat 6. Au moment de servir, versez un peu de crème chaude préparée avec des herbes hachées.

Soft boiled egg with herbs and spices :

Place one spoon of thick cream in four small casseroles. Break two eggs into each one, salt, pepper, add a pinch of curry powder. Poach the eggs in their casserole placed in a pan filled with water for 10 to 15 minutes in an oven preheated to thermostat setting 6. When serving, pour warmed cream with minced herbs over each egg.



CHASSEUR®



LES COCOTTES RONDES, UN RENDEZ-VOUS AVEC LE BON GOÛT !

ROUND CASSEROLES RENDEZ-VOUS WITH GOOD TASTE !

Cocottes rondes
Round casseroles



Référence Reference	Diamètre Diameter	Dimensions hors tout External dimensions	Contenance Capacity	Poids Weight
37214	Ø 14 cm	L 20,5 x l 15 x h 12,5 cm	1 l	1,9 kg
37216	Ø 16 cm	L 23 x l 17 x h 13 cm	1,3 l	2,4 kg
37218	Ø 18 cm	L 25 x l 19 x h 13 cm	1,9 l	2,8 kg
37220	Ø 20 cm	L 27,5 x l 21 x h 13,5 cm	2,3 l	3,5 kg
37222	Ø 22 cm	L 29,5 x l 23 x h 15 cm	3,1 l	4,1 kg
37224	Ø 24 cm	L 32 x l 25 x h 16 cm	3,8 l	4,8 kg
37226	Ø 26 cm	L 34 x l 27 x h 17 cm	5,2 l	6,1 kg
37228	Ø 28 cm	L 36 x l 29 x h 18 cm	6,3 l	6,4 kg
37232	Ø 32 cm	L 40 x l 33 x h 19 cm	8 l	9 kg



Coloris disponibles : Available colours :

Tous feux, bouton bakélite four 220° maximum.
Cocottes noires livrées avec bouton laiton et bouton bakélite.
Suitable for all hob types and bakelite knob : oven use 220° maximum.
Black casseroles delivered with metal knob and bakelite knob.



Ratatouille :

Faites fondre un oignon et une gousse d'ail émincés dans une cocotte avec trois cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez un poivron vert, un poivron rouge et un poivron jaune coupés en morceaux. Laissez cuire 5mn puis ajoutez une aubergine et une courgette coupées en cubes. Assaisonnez, ajoutez une branche de thym, laissez compoter 30mn sur feu moyen. Ajoutez deux tomates épépinées et coupées en morceaux, laissez cuire 15mn encore avant de servir.

Ratatouille :

Cook one onion and one chopped garlic clove in a casserole in three tablespoons of olive oil until soft. Add one chopped green pepper, one chopped red pepper and one chopped yellow pepper. Cook for 5 minutes then add diced eggplant and courgette. Season, add a sprig of thyme, cook over medium heat for 30 minutes. Add two tomatoes, seeded and diced, cook for 15 minutes more before serving.





LES COCOTTES OVALES, POUR EXPRIMER TOUTE VOTRE CRÉATIVITÉ...

OVAL CASSEROLES, TO EXPRESS YOUR CREATIVITY...



Cocottes ovales
Oval casseroles

Référence
Reference

Diamètre
Diameter

Dimensions hors tout
External dimensions

Contenance
Capacity

Poids
Weight

37325

Ø 25 cm

L 30,5 x l 19,5 x h 16,5 cm

3 l

4,2 kg

37327

Ø 27 cm

L 33 x l 20 x h 16,5 cm

3,6 l

4,7 kg

37329

Ø 29 cm

L 36 x l 22 x h 17 cm

4,5 l

5,4 kg



37331

Ø 31 cm

L 38 x l 26 x h 17 cm

5,6 l

6,3 kg

37333

Ø 33 cm

L 41 x l 26 x h 19 cm

6,9 l

7 kg

37335

Ø 35 cm

L 43 x l 28 x h 19 cm

7,4 l

8,3 kg



Coloris disponibles : 

Available colours :

Tous feux, bouton bakélite four 220° maximum.

Cocottes noires livrées avec bouton laiton et bouton bakélite.

Suitable for all hob types and bakelite knob : oven use 220° maximum.

Black casseroles delivered with metal knob and bakelite knob.



Blanquette de veau :

Mettez 1,5 kg de viande de veau coupée en morceaux dans une cocotte avec un oignon, une carotte, un poireau, un bouquet garni, sel et poivre. Couvrez d'eau froide, portez à ébullition, faites cuire 1h15 sur feu moyen. Filtrez la moitié du bouillon après cuisson, faites réduire 10mn dans une casserole, ajoutez 25cl de crème, réduisez 10mn encore. Liez la sauce avec un jaune d'œuf délayé et un peu de crème. Remettez la viande à chauffer environ 10mn dans la sauce sans faire bouillir. Accompagnez de champignons et de petits oignons cuits.

Blanquette de veau :

Place 1.5 kilo of veal cut into pieces in a casserole with one onion, one carrot, one leek, one bouquet garni (1 sprig thyme, bay leaf, rosemary tied together), salt and pepper. Cover with cold water, bring to a boil, cook 1 hour and 15 minutes over medium heat. Filter half the stock after cooking, reduce 10 minutes in the casserole, add 25 centiliters of cream, reduce another 10 minutes. Bind the sauce with one diluted egg yolk and a little cream. Reheat the meat for about 10 minutes in the sauce without boiling. Accompany with mushrooms and small cooked onions.





LE VAP'FONTE ET LE FAITOUT, POUR IMPROVISER DES IDÉES ORIGINALES.

THE STEAMER AND THE SERVING CASSEROLE, FOR ORIGINAL IDEAS.



Faitout
Serving casserole

Référence Reference	Diamètre Diameter	Dimensions hors tout External dimensions	Contenance Capacity	Poids Weight
37230	Ø 30 cm	L 36 x l 31 x h 12 cm	2,5 l	5,2 kg

Rien de mieux qu'une cocotte en fonte pour mijoter associée à un panier vapeur pour cuisiner diététique : le Vap'Fonte est un ensemble de cuisson astucieux ; pas besoin d'être un cordon-bleu pour réaliser des recettes simples et originales ! Idées de combinaisons sens dessus dessous : de bas en haut, viande mitonnée dans la cocotte, petits légumes cuits dans le panier en verre aux saveurs du mijotage. De haut en bas : dans le panier vapeur, un poisson cuit aux saveurs d'une julienne de légumes lentement mijotée dans la cocotte.



Vap'fonte
Steamer

Référence Reference	Diamètre Diameter	Dimensions hors tout External dimensions	Contenance Capacity	Poids Weight
36220	Ø 20 cm	L 28 x l 23 x h 18,5 cm	4,5 l	3,7 kg
36224	Ø 24 cm	L 32 x l 27 x h 22,5 cm	7,5 l	5,8 kg

There's nothing better than a cast iron slow cooking casserole combined with a steamer for healthy cooking : the Vap'fonte steamer is a smart cooking assembly, no need to be a cordon bleu to produce original simple dishes ! Over-under combination ideas : from bottom to top, meat stewed in the casserole, small vegetables cooked in the glass basket in the stewing flavors, From top to bottom, in the steamer, fish cooked in the flavors of a vegetable julienne slowly cooked in the casserole.

Coloris disponibles : 
Available colours :

Tous feux, bouton bakélite four 220° maximum. Faitout noir livré avec bouton laiton et bouton bakélite.

Suitable for all hob types and bakelite knob : oven use 220° maximum. Black serving casserole delivered with metal knob and bakelite knob.

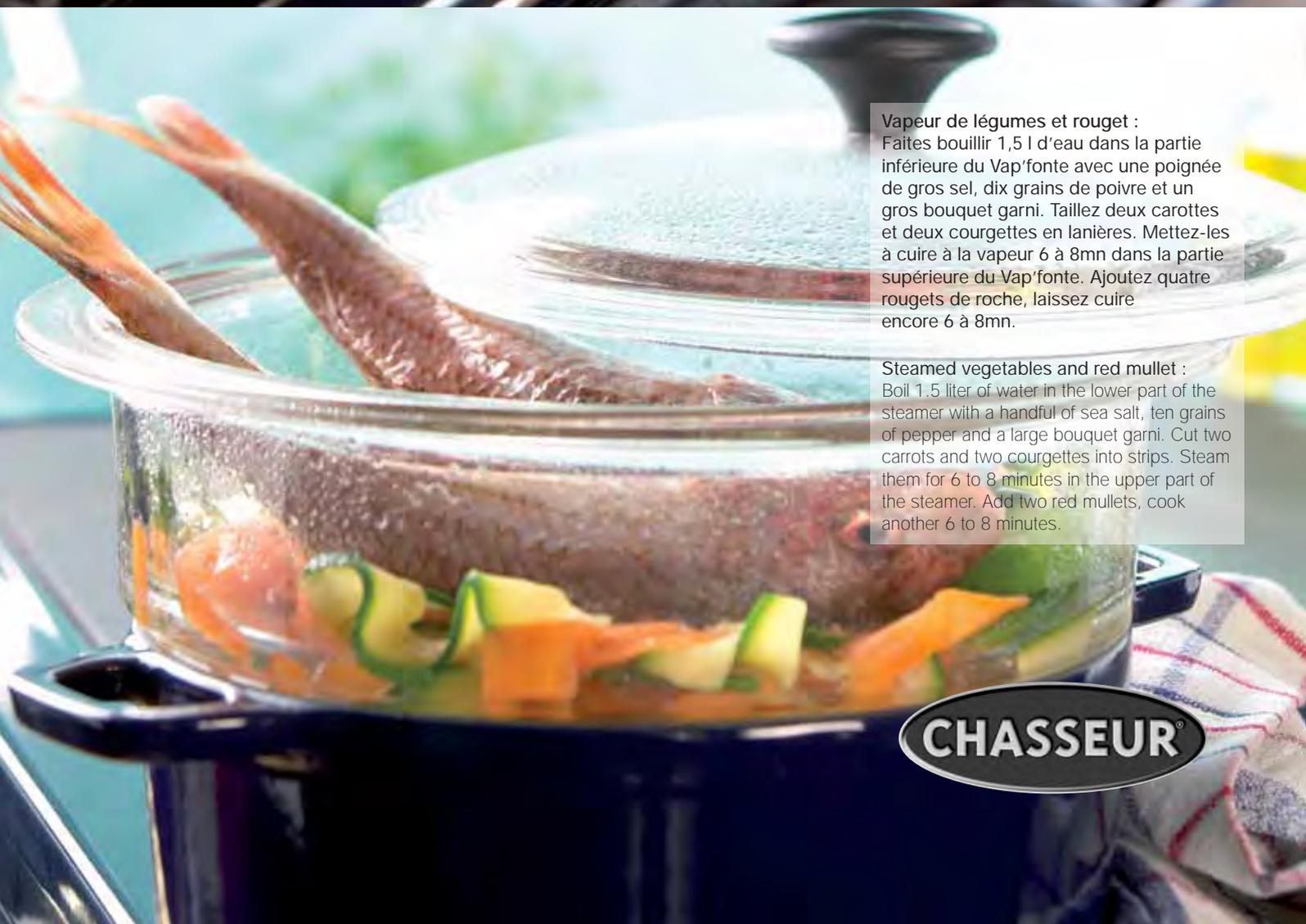


Légumes farçis :

Saisissez un oignon haché dans une poêle avec un peu d'huile. Ajoutez 600g de viande de veau hachée, laissez cuire 10mn puis ajoutez 100g de riz cuit, du sel et poivre. Farcissez quatre tomates et quatre courgettes évidées. Mettez à cuire 20mn au four préchauffé thermostat 6 dans le faitout en fonte.

Stuffed vegetables :

Scoop the insides out of four tomatoes and four courgettes. Sauté a minced onion in a little oil in a skillet. Add 600 grams of ground veal, cook 10 minutes then add 100 grams of cooked rice, salt and pepper. Stuff the tomatoes and zucchini with this mixture. Cook for 20 minutes in the serving casserole in a preheated oven, thermostat setting 6.



Vapeur de légumes et rouget :

Faites bouillir 1,5 l d'eau dans la partie inférieure du Vap'fonte avec une poignée de gros sel, dix grains de poivre et un gros bouquet garni. Taillez deux carottes et deux courgettes en lanières. Mettez-les à cuire à la vapeur 6 à 8mn dans la partie supérieure du Vap'fonte. Ajoutez quatre rougets de roche, laissez cuire encore 6 à 8mn.

Steamed vegetables and red mullet :

Boil 1.5 liter of water in the lower part of the steamer with a handful of sea salt, ten grains of pepper and a large bouquet garni. Cut two carrots and two courgettes into strips. Steam them for 6 to 8 minutes in the upper part of the steamer. Add two red mullets, cook another 6 to 8 minutes.

CHASSEUR®



LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS, POUR SURPRENDRE ET INNOVER ! GOING ALL OUT TO SURPRISE AND INNOVATE !



Référence
Reference

Diamètre
Diameter

Dimensions hors tout
External dimensions

Contenance
Capacity

Poids
Weight

Plats ronds
Round dishes

30615

Ø 15 cm

L 19 x l 15 x h 5 cm

0,5 l

0,8 kg

30618

Ø 18 cm

L 22 x l 18 x h 5 cm

0,7 l

1,1 kg

30622

Ø 22 cm

L 27 x l 22 x h 5 cm

1 l

1,5 kg



Plat à œuf
Egg dish

30616

Ø 16 cm

L 21 x l 17,5 x h 2 cm

0,3 l

0,8 kg



Plats ovales
Oval dishes

30601

20 cm

L 25,5 x l 15,5 x h 5,5 cm

0,5 l

1,1 kg

30602

27,5 cm

L 34 x l 21 x h 6,5 cm

1,2 l

2,1 kg



Plats à gratin
Gratin dishes

34503

29 cm

L 33,5 x l 21,5 x h 5,5 cm

2 l

2,4 kg

34501

36,5 cm

L 40 x l 26 x h 7 cm

4 l

4,3 kg

Plats
rectangulaires
Rectangular
dishes

30501

22,5 cm

L 27,5 x l 14 x h 4 cm

0,7 l

1,6 kg

30502

28 cm

L 34 x l 18 x h 5 cm

1,5 l

2,6 kg

30503

33,5 cm

L 39,5 x l 22 x h 5,5 cm

2 l

3,8 kg

Terrines
Pate terrine

30828

rectangle

L 31,5 x l 11 x h 11,5 cm

1 l

3,2 kg

30832

rectangular

L 36 x l 11 x h 11,5 cm

1,2 l

3,6 kg



30701

lapin*
rabbit

L 23 x l 15,5 x h 13,5 cm

1 l

2,4 kg

30703

canard*
duck

L 23 x l 15,5 x h 14 cm

1 l

2,3 kg



Coloris disponibles : * Pas de noir
Available colours : * No black



Tous feux.
Suitable for all hob types.



Figues rôties à la vanille :
Rangez huit figes coupées en deux dans un plat. Chauffez 30g de beurre dans une casserole avec deux cuillères à soupe de miel liquide et une gousse de vanille ouverte. Versez la préparation sur les figes, mettez à cuire 10mn au four préchauffé thermostat 7/8.

Roast vanilla figs :
Place eight figs cut into halves in a cast iron dish. Heat 30 grams of butter in a pan with two tablespoons of liquid honey and an open vanilla pod. Pour this blend over the figs, cook for 10 minutes in a preheated oven, thermostat setting 7/8.



À VOS POÊLES ET CASSEROLES, UNE SIMPLICITÉ QUI DONNE ENVIE...

TO YOUR SAUCEPANS AND FRYPANS SIMPLICITY THAT GIVES RISE TO ENVY...



Référence
Reference

Diamètre
Diameter

Dimensions hors tout
External dimensions

Contenance
Capacity

Poids
Weight

Casseroles avec couvercle
Saucepans and lid

30481	Ø 16 cm	L 33	x l 17	x h 12	cm	1,2 l	2 kg
30482	Ø 18 cm	L 35	x l 20	x h 14	cm	1,7 l	2,7 kg
30483	Ø 20 cm	L 37	x l 22	x h 15	cm	2,4 l	3,2 kg

Casseroles à lait sans couvercle
Milk pan without lid

30414	Ø 14 cm	L 31	x l 14	x h 9,5	cm	0,8 l	1,2 kg
-------	---------	------	--------	---------	----	-------	--------

Poêles manche bois
Frypans wood handle

30120	Ø 20 cm	L 38	x l 20	x h 7	cm	0,7 l	1,6 kg
30126 (•) (□)	Ø 26 cm	L 45	x l 28	x h 7	cm	1,5 l	2,1 kg
30130 (□)	Ø 28 cm	L 48	x l 29	x h 8	cm	2,3 l	2,8 kg
30128 (♥)	Ø 28 cm	L 48	x l 29	x h 13,5	cm	2,3 l	3,8 kg

Poêles manche fonte
Frypans cast handle

30121	Ø 20 cm	L 32	x l 20	x h 5,5	cm	0,7 l	1,3 kg
30124 (□)	Ø 26 cm	L 43,5	x l 27	x h 8	cm	1,5 l	2,5 kg
30131 (□)	Ø 28 cm	L 48	x l 29	x h 8	cm	2,3 l	2,8 kg
30129 (♥) (□)	Ø 28 cm	L 48	x l 29	x h 13,5	cm	2,3 l	3,8 kg

Poêles grill
Grillpans

30150 (•) (□)	carré square	L 41	x l 20	x h 7	cm	1,5 l	2,8 kg
30140 (□)	rectangle rectangular	L 37	x l 32	x h 7	cm	1,7 l	2,8 kg
30160 (•) (□)	rond round	L 40	x l 27	x h 7	cm	1,2 l	2,3 kg
30127 (•) (□)	Ø 26 cm manche bois wood handle	L 45	x l 27	x h 6	cm	1,1 l	2,3 kg

Chauffe-sauce*
Sauce warmer

1017	Ø 12 cm	L 24	x l 12	x h 12	cm	0,5 l	1,7 kg
------	---------	------	--------	--------	----	-------	--------

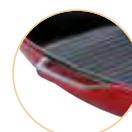
*Fondue chocolat
Chocolate fondue



(♥) avec couvercle verre
with glass lid



(•) avec 2 becs
with 2 lips



(□) avec oreille
with helper handle

Tous feux, articles avec poignée bois incompatibles avec le four et le lave-vaisselle.
Suitable for all hob types, wooden handle products not suitable for oven use and dishwasher.

Coloris disponibles :  Available colours :



Sauce aux morilles :
Réhydratez 50g de morilles séchées dans 20cl d'eau froide pendant 15mn. Filtrez l'eau, faites-la réduire dans une casserole avec un peu de fond de volaille en poudre. Ajoutez 10cl de crème fraîche, assaisonnez, faites réduire puis ajoutez les morilles.

Morel sauce :
Soak 50 grams of dried morels in 20 centiliters of cold water for 15 minutes. Filter the water, reduce in a pan with a little powdered chicken stock. Add 10 centiliters of crème fraîche, season, reduce then add the morels.





VITE FAIT...
BIEN FAIT SUR LE GRIL !
COOK QUICKLY ON THE GRILL !



Gril carré
Square grill
Référence 32722
L 27,5 x l 25,5 x h 3 cm - 1,6 kg



Gril rectangle
Rectangular grill
Référence 32702
L 37,5 x l 22,5 x h 3 cm - 2,1 kg



Gril rond
Round grill
Référence 33710
L 31 x l 26 x h 3 cm - 2 kg



Beef grill
Beef grill
Référence 32790
L 37 x l 22 x h 3 cm - 2,5 kg



Fish grill
Fish grill
Référence 32782
L 40 x l 24 x h 3,5 cm - 3 kg



Grils ovales
Oval grills
Référence 33700 | L 41 x l 20 x h 3 cm | 2,5 kg
33705 | L 53 x l 23 x h 3 cm | 4,6 kg

Tous feux, grils manche fil incompatibles avec le four.
Suitable for all hob types - wire handle grills not suitable for oven use.



Sardines grillées :

Nettoyez les sardines, mettez-les dans un plat avec de la fleur de sel, du poivre, un peu d'huile d'olive, des brindilles de thym et de romarin. Grillez des tranches de poivrons et d'oignons puis les sardines aux aromates, servez avec les légumes de votre choix

Grilled sardines :

Clean the sardines, place them in a dish with salt, pepper, a little olive oil, sprigs of thyme and rosemary. Grill slices of peppers and onions then the sardines with the herbs, serve with the vegetable of your choice.





LES SERVICES À FONDUE, POUR FONDRE DE PLAISIR...

A FONDUE SET FOR A FINE AFFAIR...



Cook
Référence 1009
L 20 x l 20 x h 21 cm - 1,4 l
3,8 kg



Mixte
Référence 1004
L 32 x l 18 x h 20 cm - 1,4 l
4 kg



Kyoto
Référence 1005
L 24 x l 20 x h 20 cm - 1,2 l
4 kg



Lunch
Référence 1008
L 23 x l 19 x h 20 cm - 1,3 l
4,5 kg



Caquelons Savoyard / Savoyard pots
Référence

1028	Ø 18 cm	L 30,5 x l 19 x h 9 cm	1,5 l	2,1 kg
1029	Ø 20 cm	L 32,5 x l 21 x h 9 cm	2 l	2,3 kg
1027	Ø 22 cm	L 34,5 x l 23 x h 9 cm	2,3 l	2,8 kg

Réchaud / Fondue burner
1022 | Ø 23 cm | h 11 cm | 2,3 kg



Tulipe
Référence 1010
L 21 x l 21 x h 19,5 cm - 1,4 l
4,2 kg



Plateau tournant bois pour Lunch et Tulipe
Wooden Lazy Susan for Lunch and Tulipe
Référence 1018
Ø 41 cm - 2,1 kg

6 coupelles / 6 bowls
Référence 101801

Coloris disponibles : Available colours :

Pâte à brûler / Burning paste
Référence 1090

Brûleur / Combined burner
Référence 1091



6 fourchettes à fondue / 6 fondue-forks
Référence 1276



Fondue bourguignonne :
Coupez en morceau 1,2 kg de bœuf (à fondue). Chauffez environ ½ l d'huile d'arachide dans le pot à fondue bourguignonne. Remplissez le réchaud avec de l'alcool ou de la pâte à brûler, posez-le au centre de la table sur une surface stable et anti-chaleur. Allumez. Prenez le pot avec des maniques de protection anti-chaleur et posez-le avec précaution sur le réchaud. Chacun pique avec sa fourchette un morceau de viande puis la trempe dans l'huile chaude. La Fondue s'accompagne de multiples sauces : hollandaise, à la moutarde, à l'ail, aux herbes...

Fondue bourguignonne :
Cut 1.2 kilo of beef (for fondue) into pieces. Heat ½ liter of peanut oil in the fondue pot. Fill the heater with liquid or solid spirit, place in the center of the table on a stable, heat-proof surface. Light. Take the fondue pot with oven mitts and place it carefully over the heater. Each person places a piece of meat on their fork and dips it into the hot oil. Accompany your fondue with a variety of sauces : hollandaise, mustard sauce, garlic sauce etc.

Fondue savoyarde :
Ailliez le caquelon puis chauffez 40cl de vin blanc. Ajoutez 250g de Gruyère, 250g d'Emmental, 250g de Comté coupés en morceaux. À ébullition, incorporez 1 cuillère de maïzena délayée dans un peu de kirsch. Salez et poivrez. Faites cuire à feu doux environ 1/2 h jusqu'à épaississement. Mettez le caquelon sur un réchaud allumé au centre de la table. Piquez du pain rassis coupé en dés avec la fourchette à fondue et plongez-le dans la préparation.

Fondue savoyarde :
Rub the inside of pot with the garlic. Heat up 40cl of white wine. Add 250g. of Emmental, 250g. of Gruyère, 250g. of Comté cheese cut into small pieces. As soon as the sauce comes back to the boil add one tablespoon of cornflour, mixed with a little glass of kirsch. Add salt and pepper. Simmer for about 30 mn. The fondue sauce must be fairly thick. Meanwhile cut the bread (not too fresh) into cubes. Bring the fondue and burner to the table and using the fondue forks, dip the pieces of bread into the fondue mixture.





LE WOK, POUR DES SAVEURS VENUES D'AILLEURS !...

THE WOK FOR A TASTE OF THE EAST !...



LA CRÊPIÈRE, DES RECETTES D'HIER AU GOÛT DU JOUR.

CREPE PAN, YESTERDAYS RECIPES WITH A TASTE OF TODAY.

Crêpière
Pancake griddle
Référence 3290
Ø 30 cm L 42 x l 30 x h 4 cm
2,8 kg



Crêpes aux pommes :
Faites fondre deux pommes coupées en cubes dans 30g de beurre. Ajoutez trois cuillères à soupe de sucre, laissez caraméliser puis ajoutez 10cl de cidre. Laissez cuire 5mn sur feu vif, garnissez les crêpes.

Apple crepes :
Cook two diced apples in 30 grams of butter. Add three tablespoons of sugar, caramelize then add 10 centiliters of cider. Cook for 5 minutes on high heat, garnish the crepes.

Tous feux.
Suitable for all hob types.



Wok avec couvercle verre

Wok with glass lid

Référence 1037

Ø 37 cm L 45,5 x l 37 x h 5 cm

7,3 kg

Coloris disponibles :

Available colours :



Tous feux.

Suitable for all hob types.

Wok de gambas aux légumes :

Saisissez douze grosses gambas à l'huile d'olive dans le wok. Retirez-les, puis ajoutez deux carottes et une courgette coupées en fines lanières. Une fois cuites, ajoutez 100g de nouilles chinoises cuites et deux cuillères à soupe de graines de sésame. Servez avec les gambas bien chaudes.

Jumbo shrimps with vegetables :

Sear twelve jumbo shrimps in olive oil in the wok. Remove then add two carrots and one courgette chopped into thin strips. Once cooked, add 100 grams of cooked Chinese noodles and two tablespoons of sesame seeds. Serve with the hot shrimps.



CHASSEUR®



La fonte émaillée est idéale pour griller, mijoter, gratiner ou simplement réchauffer grâce à ses indéniables propriétés :

- diffuse uniformément la chaleur, pour cuire longtemps en économisant l'énergie,
- résiste à haute température,
- emmagasine la chaleur et la restitue lentement pour maintenir les plats chauds,
- est compatible avec tous les modes de cuisson,
- s'utilise et s'entretient facilement,
- reste robuste et fiable dans le temps.

L'émail appliqué en double couche - noir sur les bords - mat ou brillant à l'extérieur et à l'intérieur répond aux normes d'hygiène alimentaire les plus strictes et protège de la corrosion.

Enamelled cast-iron is ideal for grilling, simmering, roasting, or simply for reheating, thanks to its unquestionable properties :

- spreads heat evenly, for slow cooking and saving energy,
- resistant to high temperature,
- absorbs and retains heat to keep food hot,
- compatible with all types of hob,
- easy to use and to keep clean,
- hard wearing.

Double layer of enamel, black on the edges to protect from corrosion, and matt or gloss finish on the inside and outside. Conforms with all food hygiene regulations.



Electricité
Solid hob



Gaz
Gas



Vitrocéramique radiant
Radiant glass ceramic



Induction
Induction



Vitrocéramique halogène
Halogen



Four
Oven



Lave-vaisselle
Dishwasher





INVICTA Diffusion
ZONE INDUSTRIELLE
08350 DONCHERY
TÉL. 03 24 26 06 30
FAX 03 24 26 65 56

Export :
TÉL. +33(0)3 24 27 71 71
FAX +33(0)3 24 26 62 42
accueil@invicta-sa.fr
www.invicta.fr
www.chasseur.eu

