

CUISINOX



Détail au 01/02/2026

Sommaire

4 Revêtement céramique

5 Feutrine de protection

6 Ycône

18-10/ finition miroir *mirror finish*
fond encapsulé tous feux *encapsulated bottom all heat sources*
poignée amovible *removable handle*



10 Elysée

18-10/ finition miroir *mirror finish*
fond encapsulé tous feux *encapsulated bottom all heat sources*
poignée fixe *fixed handle*



14 Gourmet

18-10/ finition satiné *satin finish*
3-plis tous feux *3-ply all heat sources*
poignée fixe *fixed handle*



16 Virtuo

18-10/ finition miroir *mirror finish*
3-plis avec revêtement nid d'abeille *3-ply non stick coating*
poignée fixe *fixed handle*



18 Eclipse

18-10/ finition miroir *mirror finish*
fond encapsulé tous feux *encapsulated bottom all heat sources*
poignée amovible *removable handle*



Sommaire

20 Malice

18-10/finition miroir *mirror finish*
fond sandwich tous feux *sandwich bottom all heat sources*
poignée amovible *removable handle*



22 Arom

aluminium revêtu *non stick aluminium*
poignée amovible *removable handle*



24 Mythic

aluminium revêtu *non stick aluminium*
poignée fixe soft touch *non stick fixed handle*



26 Volcan et ses maniques

fonte d'acier émaillé *enameled cast iron*
compatible tous feux *suitable for all heat sources*

Noir - Rouge - Bleu denim



28 Consignes d'entretien Volcan

29 Consignes d'entretien générales

29 Le recyclage de nos produits

Revêtement Céramique



Anti-adhérent haute performance

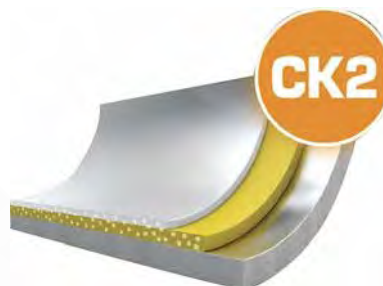
Utilisation : ★★★★★
 Anti-adhérence : ★★★★★
 Résistance abrasion : ★★★★★

Tous nos produits revêtus en Greblon C3 passent progressivement en revêtement céramique **Greblon CK2** vous garantissant ainsi un produit :

- ✓ 100% contact alimentaire
- ✓ sans PFOA/PTFE
- ✓ sans PFAS



Revêtement céramique anti-adhérent haute performance garanti sans PFOA / sans PTFE / sans PFAS



Utilisation : ★★★★★
 Anti-adhérence : ★★★★★
 Résistance abrasion : ★★★★★
 Facile à nettoyer : ★★★★★
 Surface brillante : ★★★★★



Gammes concernées :
 Malice, Eclipse, Elysée et Ycône

Fond compatible **tous feux**



électrique ✓



gaz ✓



vitro-
céramique ✓



halogène ✓



induction ✓

Feutrine de protection

Disponible en lot uniquement, voir offres en cours



Feutrine de protection 28 et 36cm

Protective felt

Schutzfilz

Fieltro protector

Feltro protettivo

nouveau



Matériaux de qualité



Empêche les bactéries de se multiplier



Antidérapant et durable

Feutrines de protection

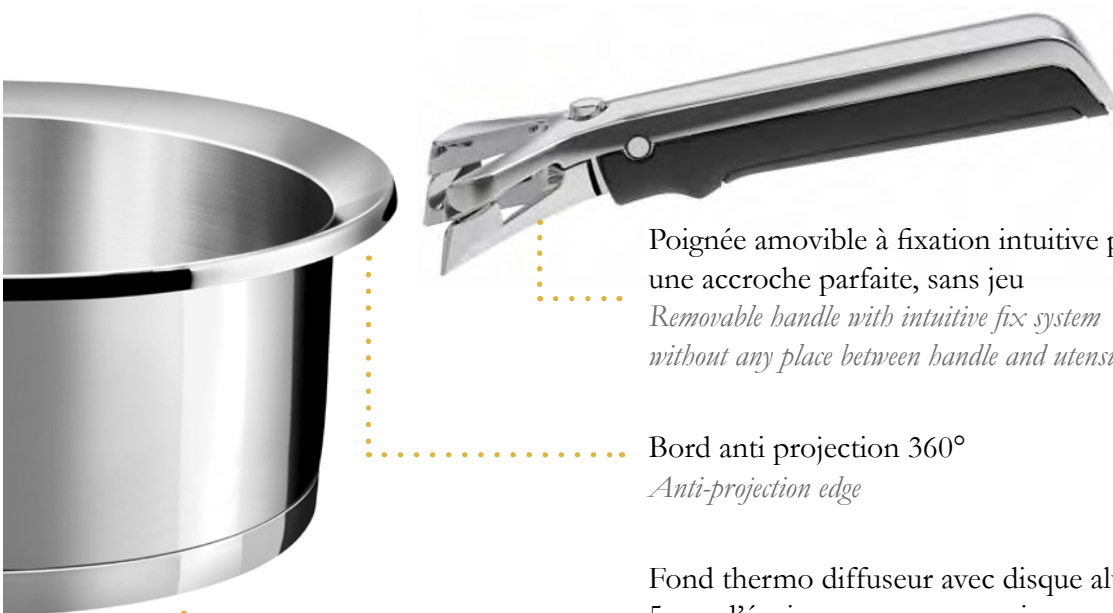
- Feutrine de protection de haute qualité.
- Réutilisable, léger avec un toucher agréable anti-dérapant et une excellente durabilité.
- Conçue pour éviter les rayures et protéger les revêtements anti-adhérents, la feutrine offre une protection parfaite lors du stockage de vos ustensiles de cuisine, prolongeant ainsi leur durée de vie. Elle s'adapte à votre utilisation quotidienne : elle permet de protéger vos tables, l'intérieur de vos tiroirs, votre plan de travail...
- Polyvalente, elle s'adapte à tous vos ustensiles de cuisine : casseroles, poêles, sauteuses, woks, plats et autres.



Une cuisson saine et savoureuse



Ycône



Poignée amovible à fixation intuitive pour une accroche parfaite, sans jeu
Removable handle with intuitive fix system without any place between handle and utensil

Bord anti projection 360°
Anti-projection edge

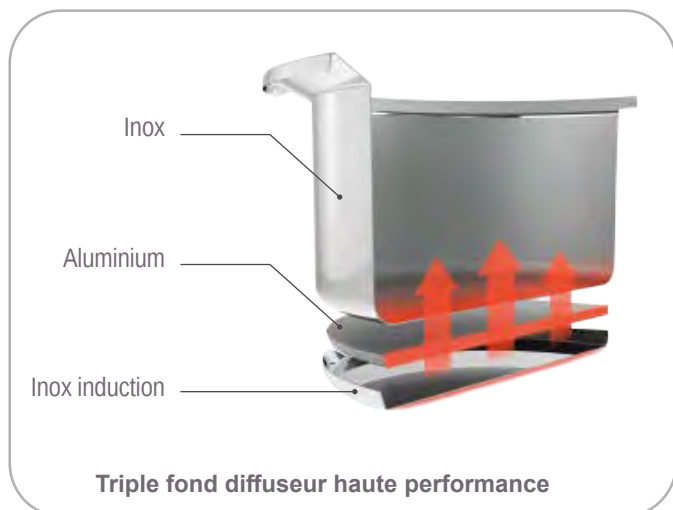
Fond thermo diffuseur avec disque aluminium encapsulé de 5mm d'épaisseur, pour une cuisson saine et maîtrisée
High performance heat diffusing with a 5mm encapsulated aluminum disc for a healthy and controlled cooking

Ycône

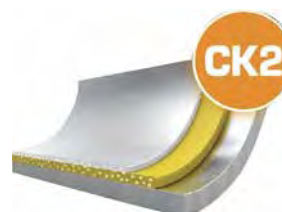


Préparez, cuisinez et passez directement à table !

- Corps en acier massif 18/10 de haute qualité compatibles tous feux (dont induction)
- Triple fond thermo-diffuseur haute performance
- Fixation intuitive de la poignée et des anses sur toute la circonférence des corps
- Accroche parfaite et sans jeu de la poignée sur les corps
- Bord anti-projection et bord verseur sur tout le pourtour des ustensiles
- Marquage intérieur de capacité
- Nettoyage des corps facilité par l'absence de recoins
- Rangement, gain de place, corps empilables
- Esthétique adaptée au service sur table



Revêtement céramique anti-adhérent haute performance
garanti sans PFOA / sans PTFE / sans PFAS



Utilisation :	★★★★★
Anti-adhérence :	★★★★★
Résistance abrasion :	★★★★★
Facile à nettoyer :	★★★★★
Surface brillante :	★★★★★



Casserole
saucepan
stieltopf
cacerola
casseruola

1,5L	16	00WX43818
2,5L	20	00WX43820
4,5L	24	00WX43855



Sauteuse revêtue¹
non stick skillet with lid
sauteuse mit beschichtetem deckel
saltadora recubrimiento antiadherente con tapa
casseruola antiaderente con coperchio



4,8L 24 00WX43867*

nouveau code
céramique
76WX43867



Poêle revêtue¹
non stick frying pan
ofen mit verkleidung
estufa con recubrimiento antiadherente
padella antiaderente



24
28 00WX43862*

nouveau code
céramique
76WX43861
76WX43862



Poêle
frying pan
ofen
estufa
padella

24 00WX43851



Poignée amovible
removable handle / abnehmbarer griff
mango amovible / impugnatura amovibile in bakelite + inox

99WX43894



Couvercle verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

24 99WX43880



Couvercle silicone anti-débordement*
anti-overflow silicon cover

16 / 20 99WX43876



Set de 2 anses silicone
set of 2 silicon grips

00WX43895

¹: progressivement l'ancien revêtement Greblon C3 est remplacé par le nouveau revêtement céramique Greblon CK2

*jusqu'à épuisement des stocks

18-10/ finition miroir

mirror finish/ spielglanz/ espejado/ finitura a specchio

fond encapsulé tous feux

encapsulated bottom all heat sources/ grund mit kapsel alle feuer

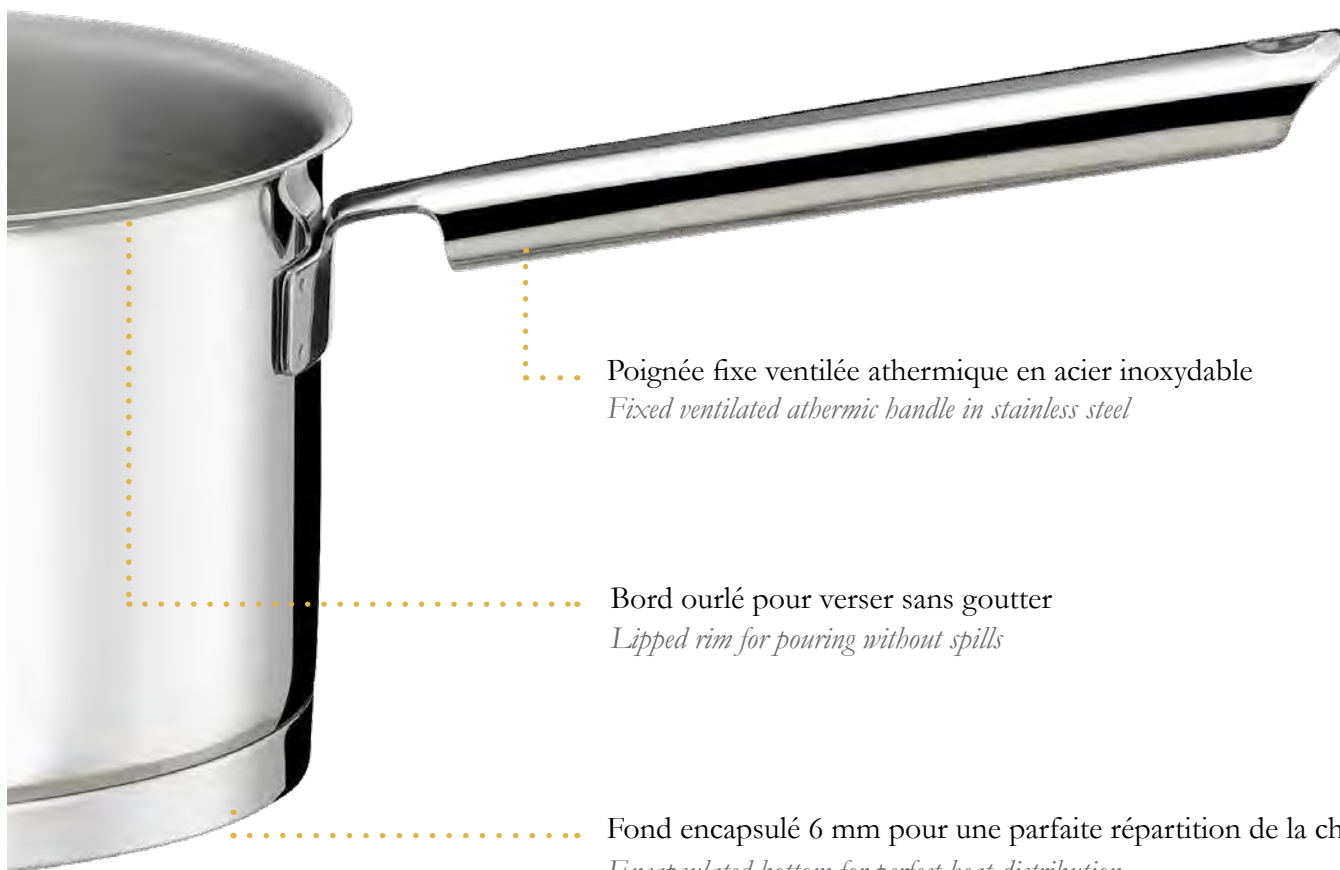
fondo con cápsula para todos los fuegos/ fondo incapsulato per qualsiasi fi fiamma

poignée fixe

fixed handle/ fester griff/ mango fijo/ impugnatura fissa

La cuisine professionnelle

- Gamme tout inox, facilité d'entretien
- Hauteur des fûts, usage professionnel
- Exclusif : Le cuisinox vapeur tout en un
- NOUVEAU : Revêtement céramique anti-adhérent GREBLON CK2



Poignée fixe ventilée athermique en acier inoxydable

Fixed ventilated athermic handle in stainless steel

Bord ourlé pour verser sans goutter

Lipped rim for pouring without spills

Fond encapsulé 6 mm pour une parfaite répartition de la chaleur

Encapsulated bottom for perfect heat distribution



Casserole
saucepan
stieltopf
cacerola
casseruola

2,5L 18 00WX13819



Série 3 casseroles
3 pans / satz von 3 stieltöpfen
3 cacerolas / set di 3 casseruole

1,5L/2,5L/3L 16/18/20 00WX13W23



Poêle revêtue¹
non stick frying pan
ofen mit verkleidung
estufa con recubrimiento antiadherente
padella antiaderente



24 00WX13861*

28

nouveau code
céramique

76WX13861

76WX13862



Sautreuse revêtue + couvercle²
non stick skillet with lid
sautuse mit beschichtetem deckel
saltadora recubrimiento antiadherente con tapa
casseruola antiaderente con coperchio

2,5L 24 X0WX13867*

nouveau code
céramique

76WX13867



Cuit-vapeur universel
universal steamer insert
universaldampfeinsatz
relleno univesal del vapor
estello per cottura a vapore universale

20/22/24 00WX13892



Faitout + couvercle²
saucepot with lid
Kochtopf mit Deckel
cacerola con tapa
pentola con coperchio

5L 24 X0WX13W09



Marmite
saucepot
Kochtopf
cacerola
pentola

7L 24 00WX13W52



Accessoire compatible faitout 24cm :
Panier frites / cuisson eau
diamètre 22cm - hauteur 8cm
Frying basket

C61400WX13902

Compatible avec le faitout 24cm Elysée
et la cocotte volcan 24cm.



Couvercle² verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

16 C61499WX05876

18 C61499WX05877

20 C61499WX05878

24 C61499WX05880

28 C61499WX05881

¹: progressivement l'ancien revêtement Greblon C3 est remplacé par le nouveau revêtement céramique Greblon CK2

²: couvercle universel compatible avec toutes nos gammes : Elysée, Eclipse, Gourmet, Malice et Mythic

*jusqu'à épuisement des stocks

La cuisson vapeur :

- Préserve la qualité nutritionnelle des aliments
- Limite la dégradation des vitamines
- Révèle le vrai goût des aliments
- Permet de cuisiner plus léger



Le Cuisinox :

24 X0WX13W40



Petit cuit-vapeur (H 72 mm)

*small steamer insert / kleiner Dampfeinsatz
pequeño relleno del vapor / Cestello piccolo per cottura a vapore*



Grand cuit-vapeur (H 117 mm)

*large steamer insert / großer Dampfeinsatz
grande relleno del vapor / Cestello grande per cottura a vapore*



Bain marie + support

*bain marie + stand / Rührschüssel + stabilem standring
baño maria + soporte / bagno maria + supporto*



Cuit pâtes

*pasta insert / Teigwareineinsatz
relleno de las pastas / Cuocipasta*



Marmite + couvercle

*stock pot with lid / Topf hoch mit Deckel
marmite con tapa / Pentola alta con coperchio*



Contenance 7L

Accessoire complémentaire

Panier frites / cuisson eau
diamètre 22cm - hauteur 8cm
Frying basket



C61400WX13902

Compatible avec le faitout 24cm Elysée
et la cocotte volcan 24cm.



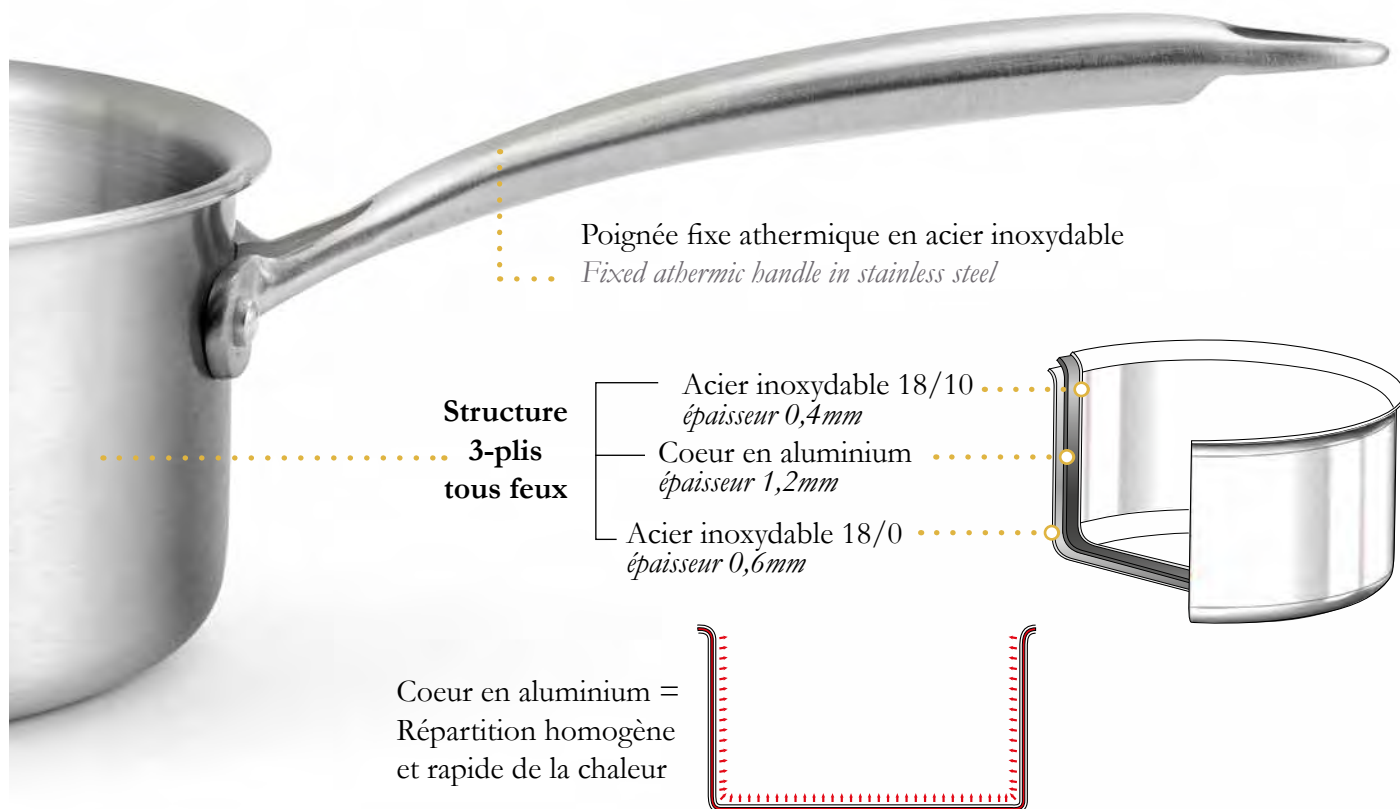
Ebook Conseils & Recettes - «Le Cuisinox»
disponible sur demande



18-10/ finition satiné
satin finish/ spielglanz/ espejado/ finitura a specchio
 structure 3-plis tous feux
3-ply and bottom all heat sources/ grund alle feuer
fondo para todos los fuegos/ fondo per qualsiasi fi fiamma
 poignée fixe
fixed handle/ fester griff/ mango fijo/ impugnatura fissa

La cuisine authentique

- Corps en trois couches pour une expérience culinaire optimale :
 - À l'intérieur, une couche d'acier inoxydable 18/10 (PFAS free)
 - Un cœur en aluminium pour la montée en température
 - A l'extérieur une couche d'acier inoxydable 18/0 (nickel free)
- Une distribution homogène et rapide de la chaleur sur toute la surface du produit, grâce à la couche interne en aluminium.¹



¹: Il n'est pas nécessaire d'utiliser une température de chauffe trop élevée avec la gamme Gourmet. La fonction boost des plaques à induction ne doit être utilisée que pour porter de l'eau à ébullition, et jamais avec un ustensile vide. La surchauffe risque de déformer le fond des ustensiles.



Lot 3 casseroles
3 pans/ satz von 3 stieltopfen
3 cacerolas/ set di 3 casseruole

1,5L/2,5L/3L

16/18/20cm C0633PM000W23



Poêle
frying pan
ofen
estufa
padella

20cm C0633PM000850

24cm C0633PM000851

28cm C0633PM000852

32cm C0633PM000854



Wok
wok

28cm C0633PM000870



Sauteuse
skillet
sautense
saltadora
casseruola

24cm C0633PM000W30



Couvercle² verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

16 C61499WX05876

18 C61499WX05877

20 C61499WX05878

24 C61499WX05880

28 C61499WX05881

nouveau

32 C61499WX05884³

²: couvercle universel compatible avec toutes nos gammes : Elysée, Eclipse, Gourmet, Malice et Mythic

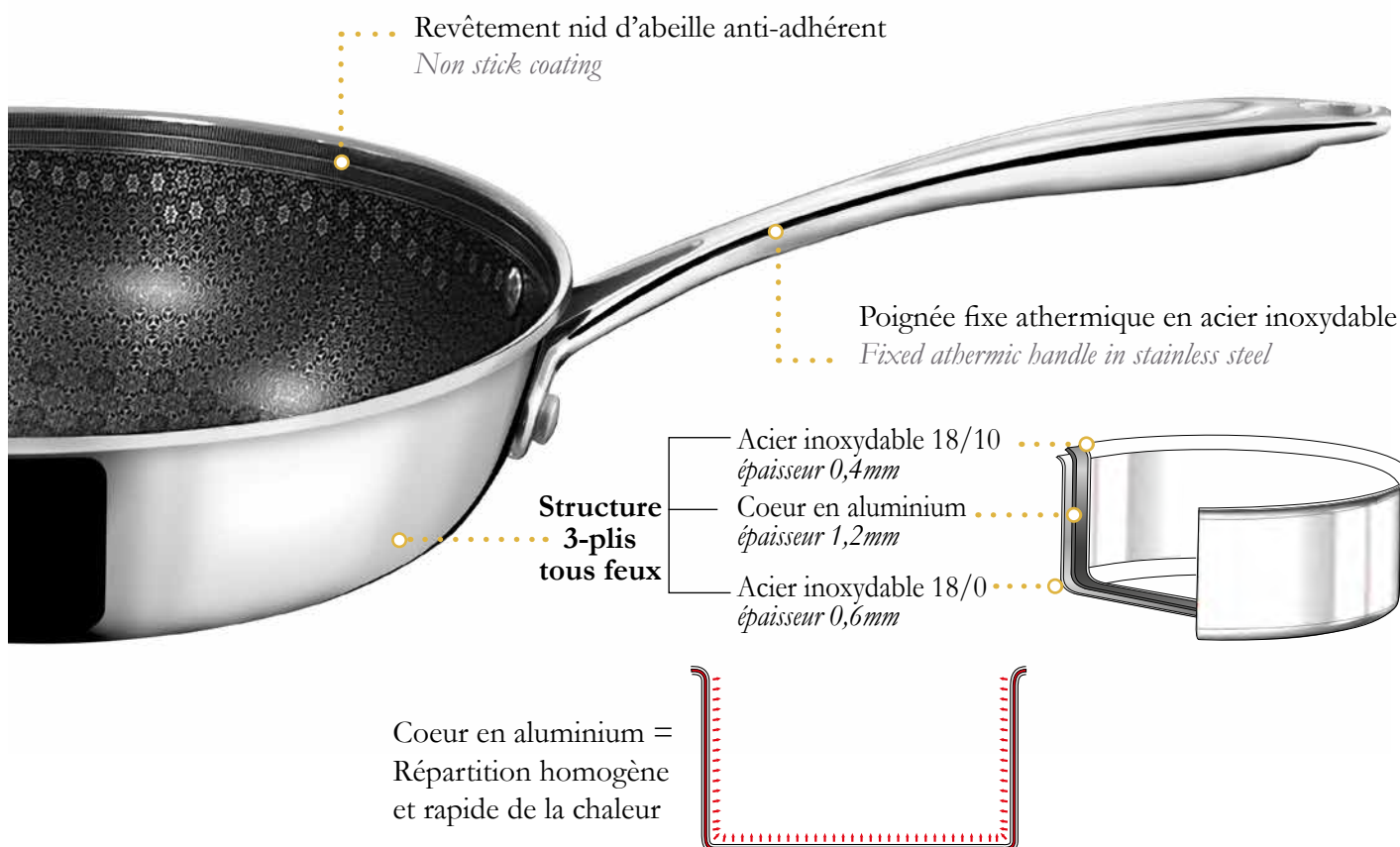
³: livraison courant 2026



18-10/ finition miroir
 mirror finish/ spielglanz/ espejado/ finitura a specchio
 structure 3-plis tous feux
 3-ply and bottom all heat sources/ grund alle feuer
 fondo para todos los fuegos/ fondo per qualsiasi fi fiamma
 poignée fixe
 fixed handle/ fester griff/ mango fijo/ impugnatura fissa

La cuisine créative

Conçu pour offrir les meilleurs résultats en terme de durabilité et de performance de cuisson, Virtuo combine les avantages de l'acier inoxydable, d'une structure 3-plis et de l'antiadhésif céramique en une seule surface. Les pixels d'acier surélevés ne craignent pas les rayures. Cette collection Made in France permet de saisir et dorer facilement vos viandes, fruits de mer et légumes.¹



¹ Il n'est pas nécessaire d'utiliser une température de chauffe trop élevée avec la gamme Gourmet. La fonction boost des plaques à induction ne doit être utilisée que pour porter de l'eau à ébullition, et jamais avec un ustensile vide. La surchauffe risque de déformer le fond des ustensiles.



Poêle
frying pan
ofen
estufa
padella

24cm C06276M000861



Poêle
frying pan
ofen
estufa
padella

28cm C06276M000862



Wok
wok

24cm C06276M000872



Couvercle² verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

24 C61499WX05880

28 C61499WX05881

²: couvercle universel compatible avec toutes nos gammes : Elysée, Eclipse, Gourmet, Malice et Mythic



Eclipse

18-10/ finition miroir

mirror finish/ spielglanz/ espejado/ finitura a specchio

fond encapsulé tous feux

encapsulated bottom all heat sources/ grund mit kapsel alle feuer

fondo con cápsula para todos los fuegos/ fondo incapsulato per qualsiasi fi fiamma

poignée amovible

removable handle/ abnehmbarer griff/ mango amovible/ impugnatura amovibile

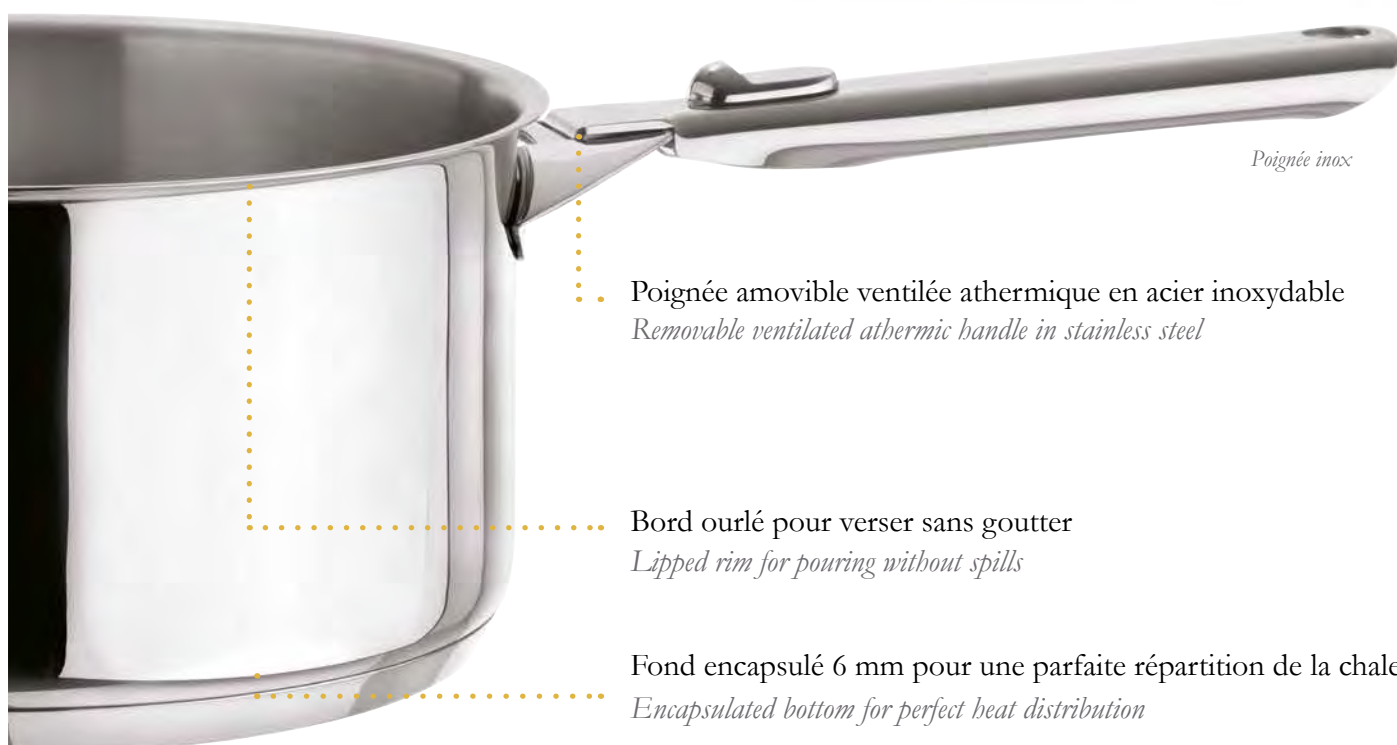
La cuisine astucieuse

- Gamme tout inox, facile d'entretien
- Poignée amovible athermique
- Anses amovibles compatibles «Asana»
- Revêtement céramique anti-adhérent GREBLON CK2



Poignée effet bois clair

Poignée bakélite noir



Poignée inox

Poignée amovible ventilée athermique en acier inoxydable
Removable ventilated athermic handle in stainless steel

Bord ourlé pour verser sans goutter
Lipped rim for pouring without spills

Fond encapsulé 6 mm pour une parfaite répartition de la chaleur
Encapsulated bottom for perfect heat distribution



Casserole
saucepan
stieltopf
cacerola
casseruola

2L

18

00WX13819



Série 3 casseroles + 1 poignée
3 pans with handle/ satz von 3 stieltöpfen mit 1 griff
3 cacerolas con 1 punado/ set di 3 casseruole con 1 impugnatura

1,5L/2L/3L

16/18/20

00WX13W23



Poêle
frying pan
ofen
estufa
padella

nouveau

20

00WX13850

24

00WX13851

28

00WX13852



Poêle revêtue
non stick frying pan
ofen mit verkleidung
estufa con recubrimiento antiadherente
padella antiaderente



20

76WX13860

24

76WX13861

28

76WX13862

nouveau

32

76WX13854



Sauteuse + couvercle
skillet with lid
sauteuse mit deckel
saltadora con tapa
casseruola con coperchio

nouveau

24

00WX13W30

nouveau

28

00WX13W31



Sauteuse revêtue + couvercle¹
non stick skillet with lid

nouveau

24

C61476WX13867

28

76WX13W31



Wok
wok

28

00WX13870



Poignée amovible (tout inox)
removable handle/ abnehmbarer griff
mango amovible/ impugnatura amovibile in acciaio inox

00WX14894



Poignée amovible (inox+bakelite noir)
removable handle/ abnehmbarer griff
mango amovible/ impugnatura amovibile in acciaio inox

99WX14894



Poignée amovible (inox+bakelite effet bois clair)
removable handle/ abnehmbarer griff
mango amovible/ impugnatura amovibile in acciaio inox

PWWX06894



Set de 2 anses amovibles (bakélite + inox)
removable brackets/ abnehmbarer griff
manijas amovibles/ set di due manici amovibili in bakelite + inox

99WX14895



Couvercle¹ verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

16

99WX05876

18

99WX05877

20

99WX05878

24

99WX05880

28

99WX05881

nouveau

32

C61499WX05884³

³: livraison courant 2026

¹: couvercle universel compatible avec toutes nos gammes : Elysée, Eclipse, Gourmet, Malice et Mythic

Malice

18-10/ finition miroir

mirror finish/ spielglanz/ espejado/ finitura a specchio

fond sandwich tous feux

sandwich bottom all heat sources/ sandwichgrund alle feuer

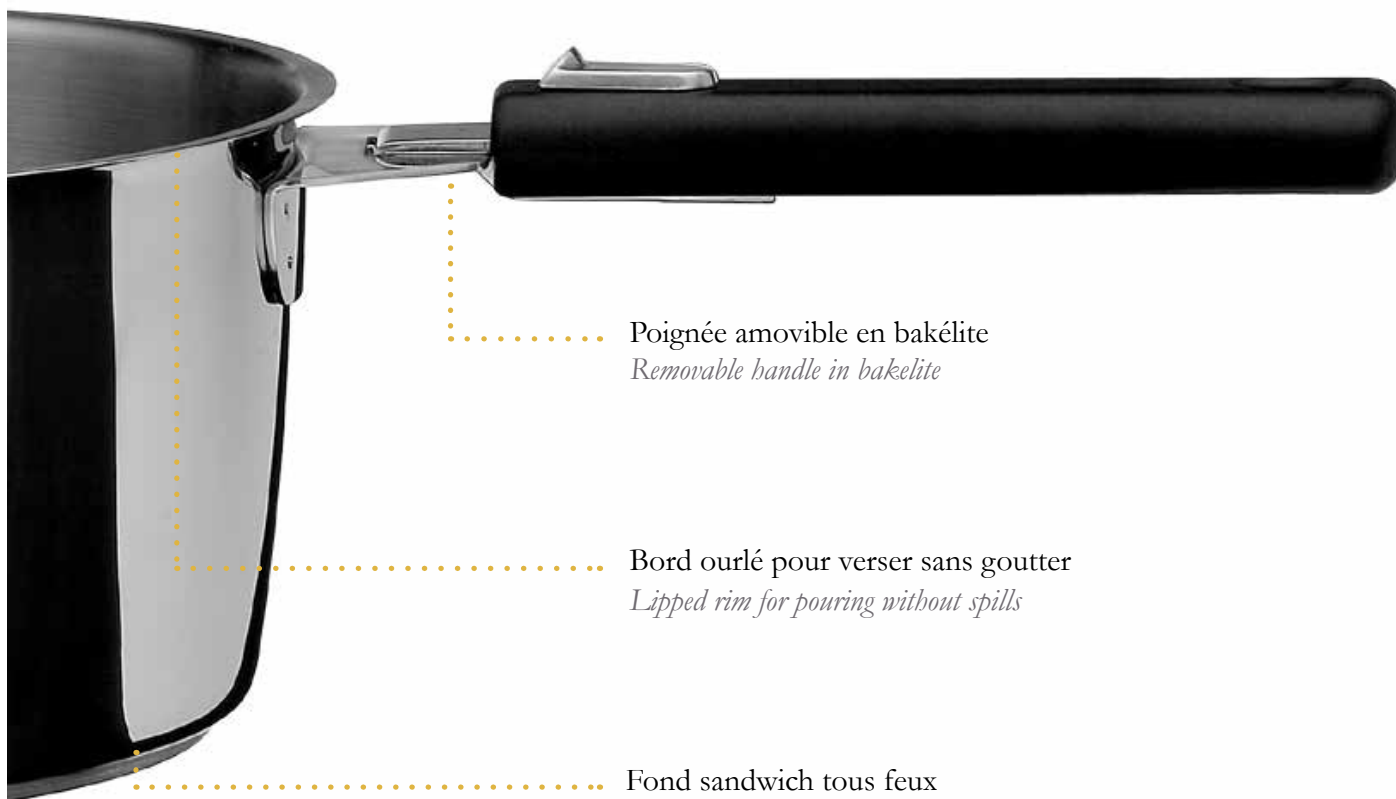
fondo bocadillo todos los fuegos/ fondo sandwich adatto per qualsiasi tipo di fiamma

poignée amovible

removable handle/ abnehmbarer griff/ mango amovible/ impugnatura amovibile

La cuisine malicieuse

- Une gamme pratique et astucieuse
- Poignée amovible déclinée en 2 coloris : noir et effet bois clair
- Indispensable : Le wok revêtu
- Revêtement céramique anti-adhérent GREBLON CK2



Poignée amovible en bakélite

Removable handle in bakelite

Bord ourlé pour verser sans goutter

Lipped rim for pouring without spills

Fond sandwich tous feux

Sandwich bottom all heat sources

Malice

Contenance
en litre



Code
C622



Série 3 casseroles + 1 poignée noire
3 pans with handle/satz von 3 stieltopfen mit 1 griff
3 cacerolas con 1 punado/set di 3 casseruole con 1 impugnatura

1,5L/2L/3L 16/18/20 00WX13W23



Série 2 poêles revêtues + 1 poignée noire
non stick frying pans with 1 handle
ofen mit verkleidung mit 1 griff
estufa con recubrimiento antiadherente con 1 punado
padella antiaderente con 1 impugnatura



20/24 76WX13W42



Wok revêtu + 1 couvercle + 1 poignée noire
wok with lid and 1 handle
wok mit deckel mit 1 griff
wok con tapa con 1 punado
wok antiaderente con coperchio con 1 impugnatura



28 76WX13W54



Poignée amovible (bakélite)
removable handle/abnehmbarer griff
mango amovible/impugnatura amovibile in bakelite

99WX06894



Couvercle¹ verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

16 C61499WX05876

18 C61499WX05877

20 C61499WX05878

24 C61499WX05880

28 C61499WX05881

¹: couvercle universel compatible avec toutes nos gammes : Elysée, Eclipse, Gourmet, Malice et Mythic

*jusqu'à épuisement des stocks

Malice

Effet Bois clair

Contenance
en litre



Code
C622



Série 3 casseroles + 1 poignée effet bois clair
3 pans with handle/satz von 3 stieltopfen mit 1 griff
3 cacerolas con 1 punado/set di 3 casseruole con 1 impugnatura

1,5L/2L/3L 16/18/20 00M000WM3



Série 2 poêles revêtues + 1 poignée effet bois clair
non stick frying pans with 1 handle
ofen mit verkleidung mit 1 griff
estufa con recubrimiento antiadherente con 1 punado
padella antiaderente con 1 impugnatura



20/24 76M000WL2



Poignée amovible effet bois clair
removable handle/abnehmbarer griff
mango amovible/impugnatura amovibile

PWXX06894



Couvercle¹ verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

16 C61499WX05876

18 C61499WX05877

20 C61499WX05878

24 C61499WX05880

28 C61499WX05881

²: couvercle universel compatible avec toutes nos gammes : Elysée, Eclipse, Gourmet, Malice et Mythic

aluminium et revêtement céramique

mirror finish/ spielglanz/ espejado/ finitura a specchio

compatible tous feux

encapsulated bottom all heat sources/ grund mit kapsel alle feuer

fondo con cápsula para todos los fuegos/ fondo incapsulato per qualsiasi fi fiamma

poignée fixe effet bois clair

fixed handle/ fester griff/ mango fijo/ impugnatura fissa

La cuisine saine

- Corps en aluminium revêtu de céramique pour une cuisson facile :
 - cuisson sans ajout excessif de matières grasses
 - nettoyage facile
- Une distribution homogène de la chaleur sur toute la surface du produit, grâce à la couche interne en aluminium.
- Résiste aux températures élevées pour saisir les aliments.





Poêle revêtuë
non stick frying pan
ofen mit verkleidung
estufa con recubrimiento antiadherente
padella antiaderente

20cm 76M000860

24cm 76M000861

28cm 76M000862



Sauteuse revêtue + couvercle
non stick skillet with lid/ sauteuse mit beschichtetem deckel
saltadora recubrimiento antiadherente con tapa
casseruola antiaderente con coperchio

24cm 76M000867



Crêpière
non stick crepe pan

26cm 76M000813



Poêle 6 coeurs*
non stick 6 hearts pan

26cm 76M000814



Couvercle² verre & inox 18-10
glass lid, 18-10 stainless steel
deckel aus glas
tapa en vidrio
coperchio in vetro con pomolo

20 C61499WX05878

24 C61499WX05880

28 C61499WX05881

²: couvercle universel compatible avec toutes nos gammes : Elysée, Eclipse, Gourmet, Malice et Mythic

**jusqu'à épuisement des stocks*



Arom*



aluminium

mirror finish/ spiegelglanz/ espejado/ finitura a specchio

revêtement anti-adhérent

encapsulated bottom all heat sources/ grund mit kapsel alle feuer

fondo con cápsula para todos los fuegos/ fondo incapsulato per qualsiasi fi fiamma

poignée amovible

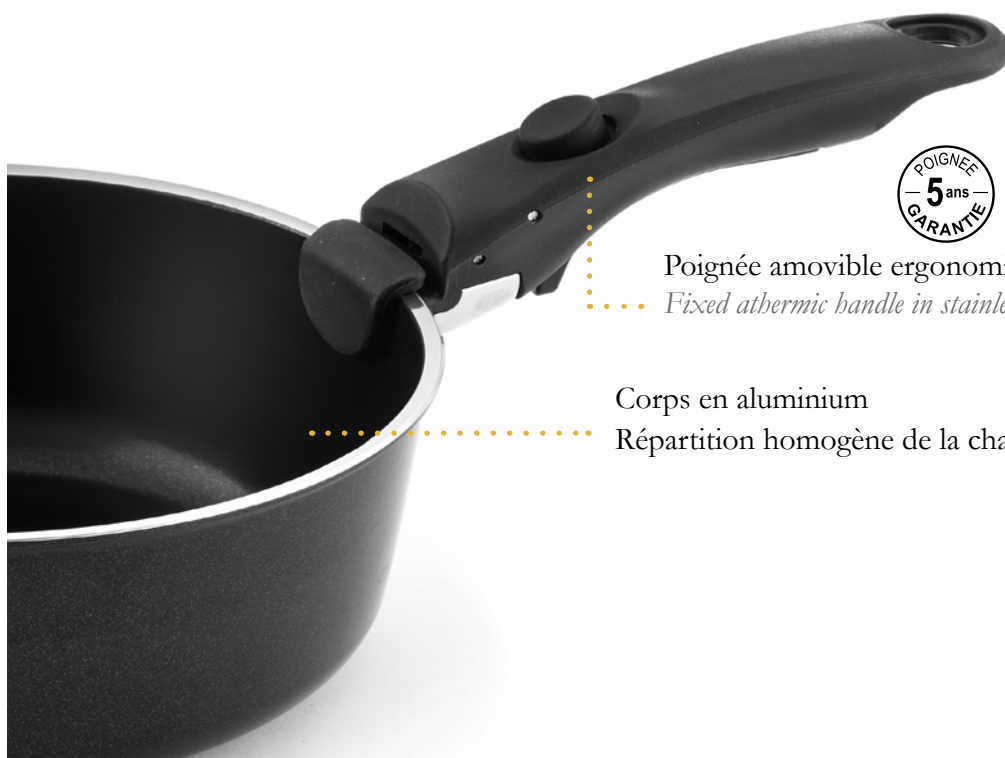
removable handle/ abnehmbarer griff/ mango amovible/ impugnatura amovibile

La cuisine pratique

- Corps en aluminium pour une montée en température rapide
- Une gamme légère et pratique, facile à empiler et à ranger dans vos petits espaces
- Poignée amovible ergonomique, facile à clipser
- Revêtement anti-adhérent Skandia Xtreme



Skandia™ Xtreme



Poignée amovible ergonomique

Fixed athermic handle in stainless steel

Corps en aluminium

Répartition homogène de la chaleur





Lot 3 casseroles*
3 pans/ satz von 3 stieltopfen
3 cacerolas/ set di 3 casseruole

1,5L/2,5L/3L

16/18/20cm

74WX39W23



Sauteuse revêtue + 1 couvercle + 1 poignée*
non stick skillet + 1 lid + 1 handle
sauteuse
saltadora
casseruola

24cm

74WX39867



Emballage
PRÊT A VENDRE
100% recyclable.
Ouverture pour
test et vision
du produit acheté.



*jusqu'à épuisement des stocks

Volcan et ses maniques

fonte d'acier émaillé

enameled cast iron - emailiertes stahl gusseisen - hierro fundido esmaltado

compatible tous feux

suitable for all heat sources - für alle herdarten geeignet - compatible con todos los fuegos de coccion

La cuisine saveur

- Cocottes en fonte d'acier émaillé pour une cuisson lente et savoureuse
- 3 coloris, 4 tailles pour s'adapter à tous les moments de la vie
- Revêtement émail





Cocotte ronde NOIRE avec couvercle + maniques et sacs offerts
casserole with lid - black
runder bratentopf mit deckel - schwarz
cazuela redonda con tapa - negra

1,6L 20* 79WX36856
3,4L 24 79WX29857

*jusqu'à épuisement des stocks



Cocotte ronde ROUGE avec couvercle + maniques et sacs offerts
casserole with lid - red
runder bratentopf mit deckel - rot
cazuela redonda con tapa - roja

1,6L 20* 80WX21856
3,4L 24 80WX22857

*jusqu'à épuisement des stocks



Cocotte ronde BLEU DENIM avec couvercle + maniques et sacs offerts
casserole with lid - blue
runder bratentopf mit deckel - blau
cazuela redonda con tapa - azul

1,6L 20* 80WX37856

*jusqu'à épuisement des stocks



Cocotte ovale NOIRE avec couvercle + maniques et sacs offerts
casserole with lid - black
ovaler bratentopf mit deckel - schwarz
cazuela ovalada con tapa - negra

3,6L 29 79WX32858
5,7L 35 8AWX38869



Cocotte ovale ROUGE avec couvercle + maniques et sacs offerts
casserole with lid - red
ovaler bratentopf mit deckel - rot
cazuela ovalada con tapa - roja

3,6L 29 79WX30858
5,7L 35 8RWX38871

Pour chaque
Cocotte VOLCAN
ACHETEE

2 Maniques
SILICONE
OFFERTES **+** Les sacs
de protection
INCLUS

nouveau

Suivant l'arrivée courant 2026



Protège votre cocotte et son couvercle pour un rangement facile dans votre cuisine.

Voir consignes d'entretien (page suivante)

GAMME VOLCAN

LA CUISINE D'AUJOURD'HUI QUI CONSERVE *Les saveurs d'autrefois.*



COUVERCLE ANTI-DEBORDEMENTS

Le couvercle est plus bas que le fût, ce qui évite tout débordement. Le dessous du couvercle est pourvu de picots qui vont redistribuer la condensation uniformément sur le contenu de la cocotte pour une meilleure hydratation des plats.

POIGNEES ERGONOMIE & SECURITE

Les poignées adaptées à la forme de la main sont plus hautes que le couvercle et le fût ce qui diminue fortement le risque de brûlures lié au contact des éléments encore chauds. Leur design aéré accélère le refroidissement.

BOUTON EN ACIER INOXYDABLE

La hauteur du bouton permet de diminuer le risque de brûlures. L'acier inoxydable lui confère des propriétés défavorables aux micro-organismes, facilite son nettoyage et supporte les hautes températures.

FONTE D'ACIER E M A I L L E E MATE / BRILLANTE

La fonte d'acier émaillée est moins sensible à l'oxydation que la fonte classique (sous respect des consignes d'entretien). C'est un revêtement résistant, hygiénique et neutre qui distribue parfaitement la chaleur à l'intérieur de la cocotte. Extérieur brillant, intérieur mate.

Consignes d'entretien de la gamme Volcan

Avant la première utilisation

- Enlevez toutes les étiquettes.
- Nettoyez la cocotte avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-la soigneusement avec un chiffon doux.
- Essuyez ensuite la surface avec de l'huile de cuisson pour la conditionner.

Sources de chaleur appropriées

- Les cocottes en fonte peuvent être utilisées sur toutes les surfaces de cuisson : gaz, plaques électriques, halogène, vitrocéramique, induction.
- Votre cocotte peut également être placée au four à une température maximale de **250°C** / 480°F.

Pendant l'utilisation

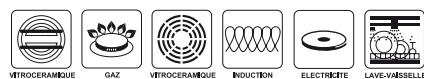
- Une température basse et moyenne permet d'obtenir une cuisson efficace, en laissant la chaleur monter progressivement. Une fois que la cocotte est chaude, la cuisson peut continuer sur une température plus basse.

- Ne pas faire chauffer une cocotte vide.
- Ne faites jamais glisser les cocottes sur les plaques en verre.
- Lors de la cuisson les poignées et le boutons de couvercle deviennent chaudes. Porter toujours des gants ou utiliser les manique en silicone.
- Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique. Eviter les ustensiles en acier inoxydable et ne pas couper les aliments directement dans la cocotte.

Après l'utilisation

- Ne plongez pas votre cocotte chaude dans de l'eau froide car un choc thermique peut se produire et risque d'endommager l'émail.
- Laisser refroidir la cocotte pendant quelques minutes avant de la laver dans de l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher soigneusement.
- Si des résidus persistent, remplissez la cocotte d'eau chaude et la laissez tremper 15 à 20 minutes.

- Utilisez des éponges et nettoyeurs non abrasifs.
- N'utilisez pas de grattoir métallique ou tout autre nettoyant ou détergent abrasif qui pourrait détériorer l'émail.
- Prenez soin de bien essuyer votre cocotte après chaque lavage. Ne jamais la ranger encore humide.
- De trop nombreux lavages peuvent altérer l'éclat de l'émail. Ceci n'est pas nuisible et ne compromettra pas les performances de la cocotte.
- Avec les temps des traces de corrosion peuvent apparaître sur le bord de votre cocotte, dans ce cas, huilez la zone soigneusement avec une huile culinaire.



LE RECYCLAGE

de nos produits



Que faire de mes ustensiles de cuisson ?

Les consignes de tri pouvant varier localement, il faut directement prendre contact avec votre déchèterie* locale la plus proche.

*Toutes les déchèteries de France sont référencées sur le site : <https://decheteries.fr>
Pour aider tous les consommateurs à avoir le bon geste de tri, consulter le site : <https://www.triercestdonner.fr/guide-du-tri>

Avant de jeter vos ustensiles de cuisson, d'autres alternatives existent, consulter le site : <https://longuevieauxobjets.gouv.fr>

Que faire de mes emballages ?

Séparer les matières et les déposer dans le bac qui leur correspond (verre, métal, plastique...). Bien suivre les consignes de tri lorsqu'elles figurent sur les emballages.

Nos engagements : Nous privilégions les emballages compacts et mono-matériaux, plus facilement recyclables. Si utilisation de multi-matériaux, AMEFA France développe des emballages avec une séparation des différents matériaux, la plus aisée possible, de sorte que la recyclabilité soit facilitée.

*Ce catalogue est envoyé principalement par voie numérique pour limiter son impact environnemental.
Si vous imprimez ce document, pensez à le trier !*



Consignes d'entretien générales

Avant la première utilisation

- Otez les étiquettes.
- Avec une éponge lavez à grande eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez.

Important

En dehors du temps de chauffe nécessaire au démarrage, ne laissez jamais un ustensile vide sur la plaque de cuisson chaude. Cela peut endommager gravement l'ustensile et la plaque. La fonction boost des plaques induction ne doit pas être utilisée sur des ustensiles vides. La surchauffe risque de déformer le fond des ustensiles.

Température

Pour ne pas altérer les revêtements antiadhérents, nous vous conseillons de ne pas dépasser une température de **220°C** en continu.

Poignée, anse et bouton

Lors de la cuisson, veillez à ce que les poignées, anses, et boutons de couvercle ne soient pas positionnées au-dessus des plaques ou foyers de gaz chauds. Ne laissez pas les poignées, anses et boutons de couvercle entrer en contact avec la chaleur directe ou les flammes. Les poignées, anses et boutons de couvercles peuvent être chauds dans certaines conditions. Prenez soin pour saisir les poignées, anses et boutons de couvercle, d'utiliser un gant de cuisine isolant (manique).

Poignée amovible : dans le cadre d'un usage quotidien, pensez à reserrer la vis régulièrement.

La cuisine au four

Les fûts et les couvercles Cuisinox sont compatibles au passage au four dans le respect des consignes suivantes :

- retirer tous les accessoires amovibles (poignée, anse, couvercle, ustensile).
- fûts tout inox : température max. **250°C**
- fûts revêtus : température max. **220°C**
- couvercle verre et bouton inox : température max. **200°C**
- couvercle verre et bouton bakélite : température max. **175°C**

Utilisation du sel

Le sel attaque la surface et peut endommager votre ustensile s'il n'est pas dissout rapidement. Pour éviter ce problème :

- Chauffer d'abord l'eau ou la matière grasse
- Ajouter le sel si nécessaire
- Mélangez bien

Entretien

- N'utilisez jamais de la laine d'acier ou autre ustensile métallique, pointu ou tranchant qui risquerait de rayer le revêtement anti-adhérent. Pour les taches telles que le dépôt de calcaire, essayez le jus de citron ou un peu de vinaigre chaud.

- N'utilisez jamais de l'eau de javel ou bien des détergents chlorés qui attaquent et peuvent rendre votre ustensile inutilisable.
- Si vous avez brûlé le fond d'une casserole, il peut subsister des résidus : la meilleure solution est de verser de l'eau dans le récipient avec du liquide vaisselle, de faire bouillir pendant 15 minutes, vider l'eau et frotter avec une éponge.



VITROCERAMIQUE
HALOGENE



GAZ



VITROCERAMIQUE
RADIANT



INDUCTION



ELECTRIQUE



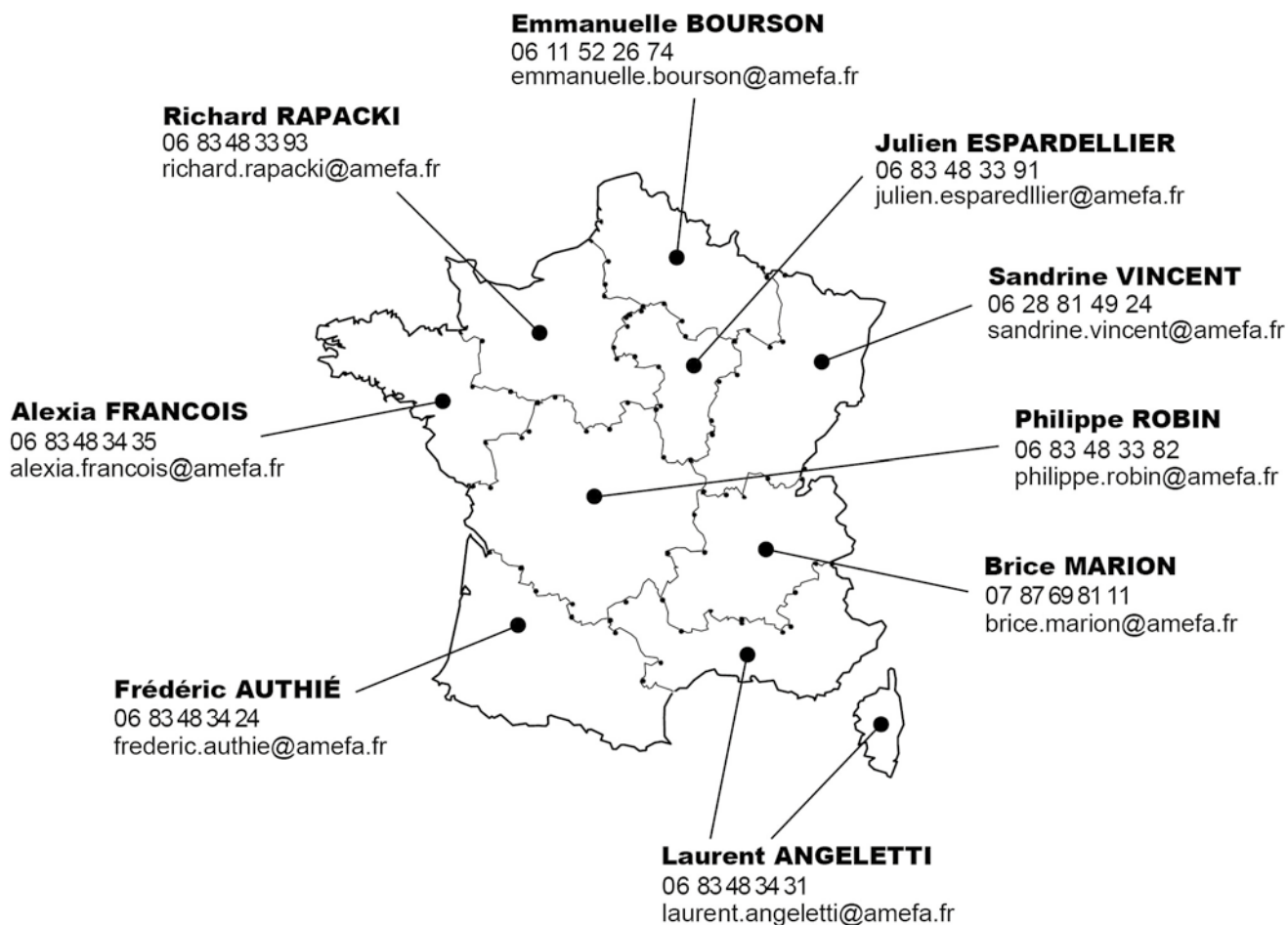
LAVE-VAISSELLE



LES POIGNÉES
AMOVIBLES
NE SONT PAS
COMPATIBLES
LAVE-VAISSELLE

ATTENTION

Comme l'acier est un matériau conducteur, ne pas toucher les parties métal pendant et après la cuisson. Il est conseillé d'utiliser un gant de cuisine isolant.



DOM-TOM / EXPORT :
Franck BERGEMINE
+33 6 83 48 32 71



Amefa France
12-14 rue de l'Auvergne - BP26 – 42440 Noirétable - FRANCE
Tel. + 33 (0)4 77 97 74 75
www.amefa.fr client@amefa.fr

