

So chic!...



CHASSEUR®
·1924·

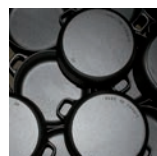
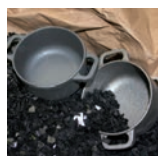
..la fonte 100 % made in France !



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.
CUISEZ 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.



“LA COLLECTION CARRONDE”, UNIQUE !

La Collection Carronde, alliance de modernité et de tradition.

“La Collection Carronde”, the perfect fusion of modern design and traditional cast iron techniques.



Cocotte Carronde

Carronde casserole

Référence Reference	Dimensions hors tout External dimensions	Contenance Capacity	Poids Weight
3220	L 26 x l 21 x h 15 cm	3 l	3,6 kg
3224	L 32 x l 26 x h 17 cm	5,5 l	5,5 kg

Plat Carronde

Carronde dish

3201	L 36 x l 23 x h 6 cm	3,3 l	2,9 kg
------	----------------------	-------	--------




Gril Carronde

Carronde grill

3202	L 31 x l 25 x h 5,5 cm	2,5 l	2,9 kg
------	------------------------	-------	--------

Une forme originale dans des coloris tendance :
un couvercle carré avec bouton inox mais une base ronde
pour mieux s'adapter aux feux de cuisson !

A new shape in fashionable colours:
a square lid with a polished stainless steel knob and the square base
becomes rounded at the bottom !

Coloris disponibles :   

Available colours:

Tous feux, bouton inox compatible au four.

Suitable for all hob types, stainless steel knob, oven use.



“Collection Carronde”
est une création du designer
Jean-Philippe Dargenton

“Collection Carronde”
is designed by
Jean-Philippe Dargenton





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
3710	L 14 x l 10,5 x h 9 cm	0,2 l	0,9 kg



Coloris disponibles :

Pour les coloris spécifiques, nous consulter.
Contact us for specific 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.



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
3714	Ø 14 cm	L 20,5 x l 15 x h 12,5 cm	1 l	1,9 kg
3716	Ø 16 cm	L 23 x l 17 x h 13 cm	1,3 l	2,4 kg
3718	Ø 18 cm	L 25 x l 19 x h 13 cm	1,9 l	2,8 kg
3720	Ø 20 cm	L 27,5 x l 21 x h 13,5 cm	2,3 l	3,5 kg
3722	Ø 22 cm	L 29,5 x l 23 x h 15 cm	3,1 l	4,1 kg
3724	Ø 24 cm	L 32 x l 25 x h 16 cm	3,8 l	4,8 kg
3726	Ø 26 cm	L 34 x l 27 x h 17 cm	5,2 l	6,1 kg
3728	Ø 28 cm	L 36 x l 29 x h 18 cm	6,3 l	6,4 kg
3732	Ø 32 cm	L 40 x l 33 x h 19 cm	8 l	9 kg

Coloris disponibles :     

Available colours:

*Coloris meringue et champignon : voir les tailles disponibles sur le tarif.

* Meringue and mushroom colours: for available sizes, see pricelist.

Pour les coloris spécifiques, nous consulter.

Contact us for specific 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.

CHASSEUR[®]
·1924·



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

3725

Ø 25 cm

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

3 l

4,2 kg

3727

Ø 27 cm

L 33 x l 20 x h 16,5 cm

3,6 l

4,7 kg

3729

Ø 29 cm

L 36 x l 22 x h 17 cm

4,5 l

5,4 kg

3731

Ø 31 cm

L 38 x l 26 x h 17 cm

5,6 l

6,3 kg

3733

Ø 33 cm

L 41 x l 26 x h 19 cm

6,9 l

7 kg

3735

Ø 35 cm

L 43 x l 28 x h 19 cm

7,4 l

8,3 kg



Coloris disponibles : 

Available colours:

*Coloris meringue et champignon : voir les tailles disponibles sur le tarif.

* Meringue and mushroom colours: for available sizes, see pricelist.

Pour les coloris spécifiques, nous consulter.

Contact us for specific 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.

CHASSEUR
1924



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

THE STEAMER AND THE SERVING CASSEROLES, FOR ORIGINAL IDEAS.



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.

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.



Vap'fonte
Steamer

Référence Reference	Diamètre Diameter	Dimensions hors tout External dimensions	Contenance Capacity	Poids Weight
3020	Ø 20 cm	L 28 x l 23 x h 22,2 cm	4,5 l	3,7 kg
3024	Ø 24 cm	L 32 x l 27 x h 25,5 cm	7,5 l	5,8 kg

Coloris disponibles : 
Available colours:

Pour les coloris spécifiques, nous consulter.
Contact us for specific colours.

Tous feux, bouton bakélite four 220° maximum.
Suitable for all hob types and bakelite knob: oven use 220° maximum.

Cocottes basses

Low casseroles



Référence Reference	Diamètre Diameter	Dimensions hors tout External dimensions			Contenance Capacity	Poids Weight	
3901	Ø 20 cm	L 28	x l 20,5	x h 12	cm	1,8 l	3,6 kg
3904	Ø 24 cm	L 32	x l 24,5	x h 13,5	cm	2,8 l	4,3 kg

Faitouts ronds

Round serving casseroles



3920	Ø 20 cm	L 27	x l 21	x h 11	cm	1,3 l	3,4 kg
3924	Ø 24 cm	L 31	x l 25	x h 11	cm	1,7 l	4,1 kg
3925 avec couvercle verre with glass lid	Ø 24 cm	L 31	x l 25	x h 12	cm	1,7 l	3,7 kg
3730	Ø 30 cm	L 36	x l 31	x h 12	cm	2,5 l	5,2 kg

Faitout ovale

Oval serving casserole



3931	Ø 31 cm	L 38,5	x l 25	x h 13	cm	3,1 l	5 kg
------	---------	--------	--------	--------	----	-------	------

Coloris disponibles :

Available colours:



*Coloris meringue : voir les tailles disponibles sur le tarif. Meringue colour: for available sizes, see pricelist.

Pour les coloris spécifiques, nous consulter. Contact us for specific colours.

Tous feux, bouton bakélite four 220° maximum. Suitable for all hob types and bakelite knob: oven use 220° maximum.

Légumes farcis :

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.

CHASSEUR
1924



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

	Référence Reference	Dim. intérieure Inside dimension	Dimensions hors tout External dimensions			Contenance Capacity	Poids Weight
	Mini plat Mini dish 3504	18,5 cm	L 23	x l 12,5	x h 5 cm	0,9 l	1,3 kg
	Plats rectangulaires Rectangular dishes 3501 3502 3503	22,5 cm 28 cm 33,5 cm	L 27,5 L 34 L 39,5	x l 14 x l 18 x l 22	x h 4 cm x h 5 cm x h 5,5 cm	0,7 l 1,5 l 2 l	1,6 kg 2,6 kg 3,8 kg
	Plats à gratin Gratin dishes 3542 3541	29 cm 36,5 cm	L 33,5 L 40	x l 21,5 x l 26	x h 5,5 cm x h 7 cm	2 l 4 l	2,4 kg 5 kg
	Plats ronds Round dishes 3615 3618 3622	Ø 15 cm Ø 18 cm Ø 22 cm	L 19 L 22 L 27	x l 15 x l 18 x l 22	x h 5 cm x h 5 cm x h 5 cm	0,5 l 0,7 l 1 l	0,8 kg 1,1 kg 1,5 kg
	Plat à œuf Egg dish 3616	Ø 16 cm	L 21	x l 17,5	x h 2 cm	0,3 l	0,8 kg
	Plats ovales Oval dishes 3601 3602	20 cm 27,5 cm	L 25,5 L 34	x l 15,5 x l 21	x h 5,5 cm x h 6,5 cm	0,5 l 1,2 l	1,1 kg 2,1 kg
	Terrines Pate terrine 3828 3832	23 cm 26,7 cm	L 31,5 L 36	x l 11 x l 11	x h 11,5 cm x h 11,5 cm	1 l 1,2 l	3,2 kg 3,6 kg
	lapin* rabbit 3701	20 cm	L 23	x l 15,5	x h 13,5 cm	1 l	2,4 kg
	canard* duck 3703	20 cm	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. Four
Suitable for all hob types. Oven use



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

3481	Ø 16 cm	L 33	x l 17	x h 12	cm	1,2 l	2 kg
3482	Ø 18 cm	L 35	x l 20	x h 14	cm	1,7 l	2,7 kg
3483	Ø 20 cm	L 37	x l 22	x h 15	cm	2,4 l	3,2 kg

Casserole à lait sans couvercle Milk pan without lid

3414	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

3120	Ø 20 cm	L 38	x l 20	x h 7	cm	0,7 l	1,6 kg
3126 ^(*) (^(*))	Ø 26 cm	L 45	x l 28	x h 7	cm	1,5 l	2,1 kg
3130 ^(*)	Ø 28 cm	L 48	x l 29	x h 8	cm	2,3 l	2,8 kg
3128 ^(*)	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

3121	Ø 20 cm	L 32	x l 20	x h 5,5	cm	0,7 l	1,3 kg
3124 ^(*)	Ø 26 cm	L 43,5	x l 27	x h 8	cm	1,5 l	2,5 kg
3131 ^(*)	Ø 28 cm	L 48	x l 29	x h 8	cm	2,3 l	2,8 kg
3129 ^(*) (^(*))	Ø 28 cm	L 48	x l 29	x h 13,5	cm	2,3 l	3,8 kg

Poêles grill Grillpans

3150 ^(*) (^(*))	carré square	L 41	x l 20	x h 7	cm	1,5 l	2,8 kg
3140 ^(*)	rectangle rectangular	L 37	x l 32	x h 7	cm	1,7 l	2,8 kg
3160 ^(*) (^(*))	rond round	L 40	x l 27	x h 7	cm	1,2 l	2,3 kg
3127 ^(*) (^(*))	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
------	---------	------	--------	--------	----	-------	--------

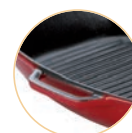
*Fondue chocolat
Chocolate fondue



^(*) 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 !



Le panini double grill CHASSEUR est idéal pour griller des 2 côtés sans effort et en un temps record les viandes, poissons ou panini.

Unique en son genre, c'est une poêle grill rectangulaire en fonte émaillée avec un couvercle grill strié lourd pour presser les aliments et les griller à feu vif.

Comment l'utiliser ?

Préchauffer à vide le double grill - son couvercle grill posé directement à l'intérieur - avec le mode de cuisson choisi pendant 10 mn. Huiler la poêle et le couvercle grill, en prenant soin de ne pas se brûler. Introduire les ingrédients dans la poêle, poser le couvercle strié pour griller le dessus et presser si nécessaire.

The CHASSEUR Panini press is ideal for grilling meat, fish or panini effortlessly on both sides at the same time.

This unique grill pan is a rectangular, enamelled cast iron grill pan with a heavy ribbed grill lid to press food down and cook it over a high heat.

How to use it:

preheat the empty Panini press with its grill lid placed directly inside the pan on a medium heat for 10 minutes. Oil the pan and grill lid, being careful not to burn yourself. Put the ingredients into the pan, place the ribbed grill lid on the top and press down if necessary.



Double grill pour panini et viande

Double grill for panini and meat

Référence 3380

L 36 x l 29 x h 7,5 cm - 5,2 kg

Coloris disponibles : 
Available colours:

Tous feux, bouton bakelite four 220° maximum.

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



Gril rectangle GM

Rectangular grill big size

Référence 3360

L 42 x l 24 x h 3 cm - 4,6 kg

Intérieur 34 cm

Inside

Coloris disponibles :

Available colours:



Sun grill

Sun grill

Référence 3350

Ø 26 cm L 32 x l 26,3 x h 3 cm - 2,5 kg

Coloris disponibles :

Available colours:



Référence
Reference

Gril rond

Round grill

33710

Ø 23 cm

Grils ovales

Oval grills

33700

34 cm

33705

44 cm

Grils poignée rabattable

Twine handle grills

32722

22 cm

32702

34,7 cm

Beef grill

Beef grill

32790

27 cm

Fish grill

Fish grill

32782

28 cm

Dimension interne
Inside dimension

Dimensions hors tout
External dimensions

Poids
Weight

L 31 x l 26 x h 3 cm

2 kg

L 41 x l 20 x h 3 cm

2,5 kg

L 53 x l 23 x h 3 cm

4,6 kg

L 27,5 x l 25,5 x h 3 cm

1,6 kg

L 37,5 x l 22,5 x h 3 cm

2,1 kg

L 37 x l 22 x h 3 cm

2,5 kg

L 40 x l 24 x h 3,5 cm

3 kg



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



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

A FONDUE SET FOR A FINE AFFAIR...



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



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 Tulipe

Wooden Lazy Susan for Tulipe

Référence 1018
Ø 41 cm - 2,1 kg

6 coupelles / 6 bowls
Référence 101801

Coloris disponibles* : 
Available colours*:

* Voir les coloris disponibles sur le tarif.
* For available colours, see pricelist.

Pâte à brûler / Burning paste
Référence 1090

Brûleur / Combined burner
Référence 1091



6 fourchettes à fondue / 6 fondue-forks
Référence 1092





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 Gruyere, 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 !...



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.



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.



Mini wok Ø 18 cm avec couvercle

Ø 18 cm mini wok with glass lid

Référence 1014

L 24 x l 18,7 x h 10 cm

1,5 kg



Mini wok Ø 18 cm sans couvercle

Ø 18 cm mini wok without glass lid

Référence 1016

L 24 x l 18,7 x h 5,6 cm

1,2 kg

Coloris disponibles :

Available colours:



Tous feux.

Suitable for all hob types.

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

Tous feux.

Suitable for all hob types.



Crêpes aux pommes :

Faites fondre deux 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.





CUISINEZ AUTREMENT !

COOKING DIFFERENTLY !



Le Combicook est un ensemble de cuisson astucieux. C'est un produit 3 en 1 qui associe une casserole et une poêle en fonte : on peut utiliser la casserole ou la poêle seules ou bien la poêle sert de couvercle à la casserole et l'ensemble se transforme en cocotte !

The Combicook is a smart cooking assembly. It is a 3-in-1 product that combines a saucepan and cast-iron frying pan: the saucepan or frying pan can be used alone or the frying pan can be used as a lid for the saucepan that then becomes a French oven !



Combicook

Combicook

Référence 3040

Ø 22 cm L 37 x l 23 x h 15 cm 2,9 l

4,9 kg

Coloris disponibles :

Available colours:



Tous feux. Four

Suitable for all hob types. Oven use.



Tajine moyen modèle

Tajine medium size

Référence 1038

Ø 37 cm L 32 x l 26,8 x h 19,5 cm 1,5 l

3,2 kg

Le tajine est l'ustensile de cuisson conique marocain utilisé depuis des siècles pour cuire lentement à l'étouffée des plats traditionnels.

Le tajine CHASSEUR avec un plat en fonte émaillée et un couvercle en céramique de couleur permet d'optimiser son utilisation grâce aux propriétés de la fonte - diffuse parfaitement la chaleur, résiste à haute température, est indéformable, ne se fend pas et maintient les plats chauds. Le tajine CHASSEUR est compatible avec tous les modes de cuisson y compris l'induction et le four.

The tajine is a conical casserole which has been used in Morocco for centuries to cook traditional recipes very slowly.

The CHASSEUR tajine with a cast iron dish and a ceramic lid - gives optimum use thanks to the unquestionable properties of cast iron - even heat distribution and resistance to high temperatures. The tajine is rigid and will not crack. It will keep dishes warm after the cooking has been completed.

The Chasseur tajine is compatible with all types of hobs including induction and oven.

Coloris disponibles :  

Available colours:

Tous feux. Four

Suitable for all hob types. Oven use.





la fonte 100 % made in France !

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



Vitrocéramique halogène
Halogen



Gaz
Gas



Four
Oven



Vitrocéramique radiant
Radiant glas ceramic



Lave-vaisselle
Dishwasher



Induction
Induction



Notre fonte est composée en majorité de matière recyclée et est entièrement recyclable.

Our cast iron is made using mainly re-cycled raw materials, and is entirely re-cyclable.





Cocotte de poulet aux fruits secs :
Saisissez un poulet coupé en morceaux dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive, un oignon émincé et une gousse d'ail. Ajoutez deux cuillères à soupe de miel, laissez caraméliser puis versez du bouillon de volaille à hauteur. Assaisonnez, laissez cuire 1h à feu doux. 20mn avant la fin de la cuisson, ajoutez douze abricots secs et 100g d'amandes entières.



Chicken casserole with dried fruits :
Sear chicken cut up into pieces in a casserole with a little olive oil, a minced onion and a clove of garlic. Add two tablespoons of honey, caramelize and pour chicken stock to cover. Season, simmer for one hour. After 40 minutes, add twelve dried apricots and 100 grams of whole almonds.





INVICTA SAS
ZONE INDUSTRIELLE
08350 DONCHERY
FRANCE
TÉL.+33(0)3 24 27 71 40
FAX +33(0)3 24 26 65 56
accueil@invicta-sa.fr
www.invicta.fr
www.chasseur.eu

