



CATALOGUE - TARIF PRO
2019



 fabriqué en France

Fesches-le-Châtel, France
Site de fabrication et siège social
Production site and headquarter



Une histoire d' Excellence

En 1826, les frères JAPY font construire une usine à Fesches-le-Châtel dans l'est de la France. La première casserole emboutie, en fer blanc, sortira de cette usine, un événement salué par le Roi Louis Philippe.

Plus d'un siècle plus tard, en 1987, sous l'impulsion de Bernadette et Paul Dodane, CRISTEL est créée et lance le concept « cuisson-service » (« Cook & Serve »), collections de poêles et casseroles à poignée amovible haut de gamme, concept original dont Paul DODANE est l'auteur.

Point d'orgue d'un succès grandissant, la politique de l'entreprise tournée vers l'innovation et la qualité contribue au développement de la société et de ses produits.

CRISTEL est aujourd'hui la référence mondiale de l'équilibre entre qualité, fonctionnalité et esthétique, proposant sur les marchés des produits innovants et respectueux de l'environnement.

Fidèle à ses valeurs, CRISTEL a su se hisser au plus haut rang du secteur culinaire haut de gamme.

A story of Excellence

Although 1983 earmarked the birth of Cristel, the actual expertise of the manpower goes way back to 1826 and the construction of the Feschotte factory in Franche-Comté where the first tinfoil saucepan was deep-drawn by Japy Frères.

Over a century later, in 1987, urged by the Dodane family, Cristel launched its first collections of top-end frying pans and saucepans with removable handle.

As the final touch to its growing success, the company policy turned to innovation and quality contributed to the expansion of the business and its products.

The combination between man's know-how and machine intelligence gives rise to simple to use products, efficient techniques and second-to-none design.

Today, in keeping with its values, Cristel is the high flyer of the top end tableware sector.

L'engagement environnemental par CRISTEL

Depuis plus de 20 ans, CRISTEL œuvre sans cesse dans un souci constant de respect de l'environnement. Une véritable démarche naturelle et sincère, née de convictions profondes.

Considérée à toutes les étapes des investissements au processus de fabrication et au recyclage, la dimension environnementale fait partie intégrante de la philosophie de la maison.

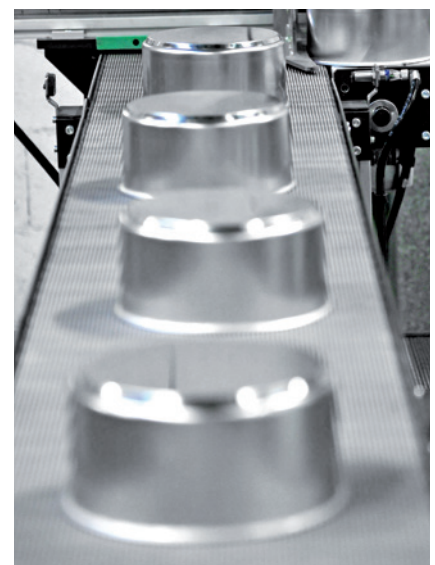
Nos produits fabriqués à Fesches-le-Châtel, en France, sont développés avec une volonté d'y apporter la meilleure qualité et d'assurer leur durabilité.

Environmental policy by CRISTEL

For over 20 years Cristel has been tirelessly working with environmental protection in mind. Cristel considers this more as a second nature than a sales argument.

The environmental aspect is thus an integral part of the company's philosophy and at the fore of every step of the production process.

Our products made in Fesches-le-Châtel, France, are developed with a desire to bring it the best quality and ensure its sustainability.



Castel'pro[®] collection

fabriqué en France

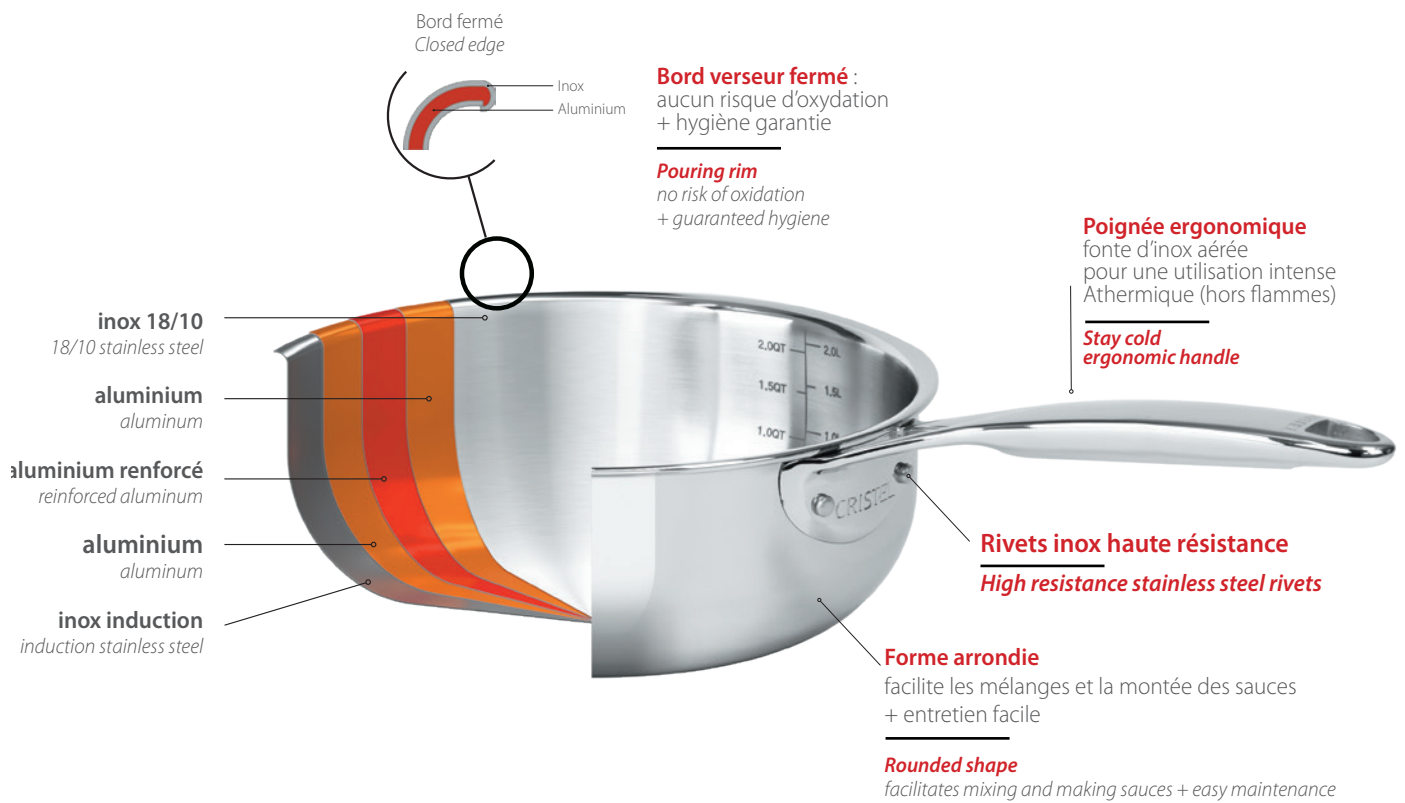
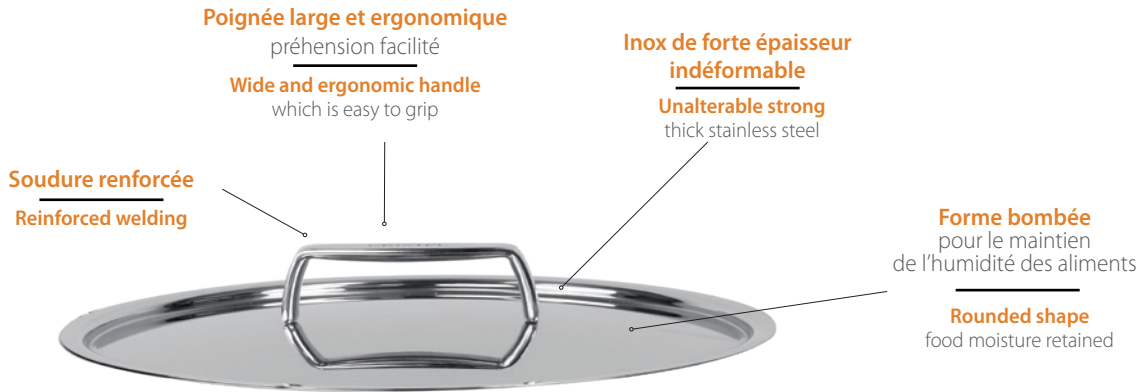


label 2018



Corps Ultraply® / Ultraply® base

Pour une cuisson rapide, économique et maîtrisée, préservant toutes les qualités nutritionnelles des aliments.
 For a fast, precise and economic way of cooking, preserving all the nutritional qualities of food.



Tous feux + **induction**
 montée et redescente rapides de la température

All hobs + induction
 rapid increases and decreases of temperature







							CLASS INDUCTION
GAZ	ELECTR.	VITRO RADIANT	VITRO HALOGENE	INDUCTION	FOUR	LAVE VAISSELLE	

Corps Ultraply® - revêtu ou non de l'antiadhérent Exceliss+®
 Non-stick coated or all stainless steel Ultraply® base

	D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13	
<p>Casserole / saucier (Ultraply) Saucepan / Chef's pan (Ultraply)</p>	MINI	9	5	0.3	C9CPF	25.00 €	3 35857 006452 4
	MINI	10	5.5	0.4	C10CPF	27.15 €	3 35857 006457 9
	MINI	12	6	0.7	C12CPF	29.75 €	3 35857 006461 6
		16	6.4	1.2	C16CPF	66.65 €	3 35857 006358 9
		18	7.2	1.65	C18CPF	83.35 €	3 35857 006359 6
		20	8	2.2	C20CPF	91.65 €	3 35857 006360 2
		22	8.8	3	C22CPF	100.00 €	3 35857 006361 9
		24	9.6	3.9	C24CPF	110.00 €	3 35857 006362 6
	28	11.2	6.2	C28CPF	116.70 €	3 35857 006363 3	
Série de 3 casseroles / set of 3 saucepans	16 à 20			S3CCPF	241.70 €	3 35857 006423 4	
<p>Faitout (Ultraply) + couvercle tout inox Stewpot (Ultraply) + stainless steel lid</p>	MINI	9	5	0.3	F9CPF	38.25 €	3 35857 006454 8
	MINI	10	5.5	0.4	F10CPF	42.50 €	3 35857 006458 6
	MINI	12	6	0.7	F12CPF	46.75 €	3 35857 006462 3
		20	8	2.2	F20CPF	108.35 €	3 35857 006364 0
		24	9.6	3.9	F24CPF	133.35 €	3 35857 006366 4
		28	11.2	6.2	F28CPF	141.70 €	3 35857 006367 1
<p>Marmite fond Classique + couv. inox Classic base stockpot + stainless steel lid</p>		22	19	7.2	M22CPF	158.25 €	3 35857 006410 4
		24	21	9.4	M24CPF	166.60 €	3 35857 006395 4
		26	24	12.7	M26CPF	174.95 €	3 35857 006528 6
<p>Poêle sautoir (Ultraply) Fryingpan (Ultraply)</p>	MINI	9	2.7	0.2	PS9CPF	29.75 €	3 35857 006455 5
	MINI	10	3	0.2	PS10CPF	34.00 €	3 35857 006459 3
	MINI	12	3.3	0.3	PS12CPF	38.25 €	3 35857 006464 7
		16	4.1	0.7	PS16CPF	66.65 €	3 35857 006368 8
		18	4.6	1	PS18CPF	70.85 €	3 35857 006369 5
		20	5.1	1.3	PS20CPF	75.00 €	3 35857 006370 1
		22	5.6	1.8	PS22CPF	79.15 €	3 35857 006371 8
		24	6.1	2.3	PS24CPF	83.35 €	3 35857 006372 5
		28	7.1	3.7	PS28CPF	91.65 €	3 35857 006373 2
<p>Poêle anti-adhérente (MultiPLY) Non-stick Fryingpan (MultiPLY)</p>		20	3.5	1	P20CPFTE	93.50 €	3 35857 006476 0
		24	4	1.5	P24CPFTE	110.50 €	3 35857 006477 7
		26	4	1.8	P26CPFTE	118.35 €	3 35857 006638 2
		28	4	2.1	P28CPFTE	127.50 €	3 35857 006478 4
		32	5	3.3	P32CPFTE	144.50 €	3 35857 006479 1
<p>NEW - Poêle tout inox (MultiPLY) Stainless steel Fryingpan (MultiPLY)</p>		20	3.5	1	P20CPFT	83.35 €	3 35857 006639 9
		24	4	1.5	P24CPFT	100.00 €	3 35857 006640 5
		26	4	1.8	P26CPFT	108.35 €	3 35857 006641 2
		28	4	2.1	P28CPFT	116.65 €	3 35857 006642 9
		32	5	3.3	P32CPFT	133.35 €	3 35857 006643 6



Corps Ultralu® - aluminium revêtu de l'antiadhérent Exceliss+®
 Non-stick coated Ultralu® base

	D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
 <p>Poêle anti-adhérente (Ultralu) Non-stick Fryingpan (Ultralu)</p> <p>NEW</p> 	20	3.8	1.2	P20CPFAE	41.60 €	3 35857 006508 8
	24	4.2	1.65	P24CPFAE	66.60 €	3 35857 006509 5
	26	4.2	2	P26CPFAE	74.90 €	3 35857 006539 2
	28	4.3	2.2	P28CPFAE	83.25 €	3 35857 006510 1
	30	4.5	3	P30CPFAE	91.60 €	3 35857 006512 5
<p>Set de 3 protections de poêles</p>				E3PP	8.25 €	3 35857 006552 1
 <p>Crêpière anti-adhérente (Ultralu) Non-stick Crepepan (Ultralu)</p> <p>NEW</p> 	28	2.4		CR28CPFAE	66.60 €	3 35857 006515 6
 <p>Sauteuse (Ultralu) + couv verre Non-stick sautépan (Ultralu) with glass lid</p>	24	6	2.2	S24CPFAE	79.15 €	3 35857 006513 2
	28	7	3.9	S28CPFAE	87.50 €	3 35857 006514 9
<p>Sauteuse 2 anses (Ultralu) + couv verre 2 side handles sautépan (Ultralu) + glass lid</p> <p>NEW</p> 	24	6	2.2	S2A24CPFAE	83.25 €	3 35857 006537 8
	28	7	3.9	S2A28CPFAE	91.60 €	3 35857 006538 5



Anti-adhérent 3 couches ultra-résistant
 Ultra-resistant 3 layers non-stick coating

Anodisation renforcée
 Reinforced anodizing

Corps aluminium Ultralu®
 Ultralu® aluminium base

Inox induction
 Induction stainless steel





Couvercle en verre

Glass lid

14
16
18
20
22
24
26
28
30
32

K14VCPF
K16VCPF
K18VCPF
K20VCPF
K22VCPF
K24VCPF
K26VCPF
K28VCPF
K30VCPF
K32VCPF

12.50 €
14.15 €
15.85 €
17.50 €
19.15 €
20.85 €
22.50 €
24.15 €
25.85 €
27.50 €

3 35857 006516 3
3 35857 006517 0
3 35857 006518 7
3 35857 006519 4
3 35857 006520 0
3 35857 006521 7
3 35857 006522 4
3 35857 006523 1
3 35857 006524 8
3 35857 006525 5



Couvercle tout inox

Stainless steel lid

16
18
20
22
24
28

K16CPF
K18CPF
K20CPF
K22CPF
K24CPF
K28CPF

21.65 €
23.35 €
25.00 €
26.65 €
28.35 €
31.65 €

3 35857 006374 9
3 35857 006375 6
3 35857 006376 3
3 35857 006377 0
3 35857 006378 7
3 35857 006379 4

Master

collection



BVCert. 6019453

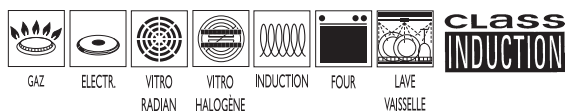
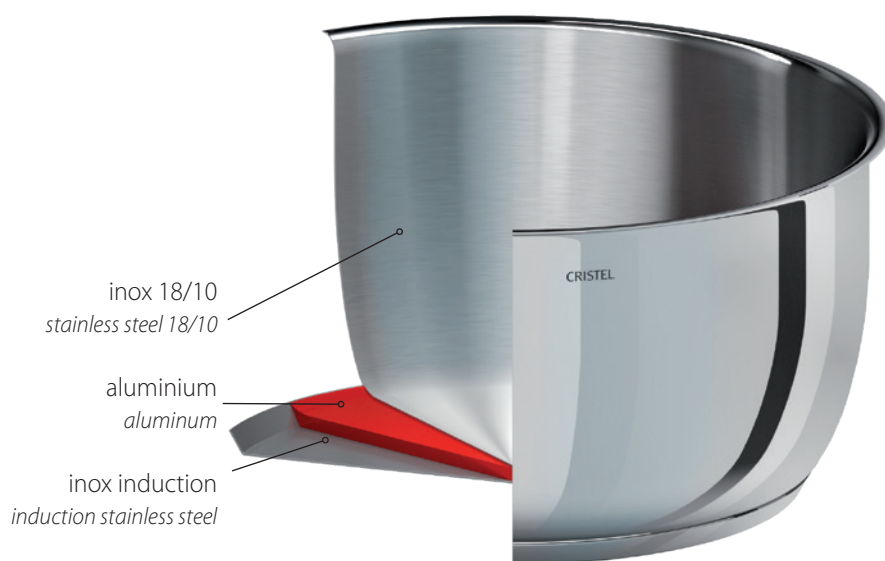


Master collection



COLLECTION INOX À POIGNEE FIXE

All stainless steel cookware with fixed handle



Corps Tulipe

Tulipe base

Une collection en inox, avec poignée en fonte d'inox, fabriquée en France et labellisée «**Origine France Garantie**»: casseroles, faitouts, poêles inox et revêtues de l'anti-adhérent Exceliss+®, sauteuses inox.

A full stainless steel collection with a cast stainless steel handle made in France and certified «**Origine France Garantie**», stainless steel saucepans, stewpans, sauté pans and frying pans with non-stick coating or not.

Bord verseur large et efficace.

Corps inox 18-10

Fond thermo-diffuseur inox-aluminium-inox :








- Bon rendement thermique
- Conserve la température pendant le service
- Permet la cuisson sans eau ni graisse

Wide and efficient pouring edge.

18-10 stainless steel cookware

Thermo-diffusing base :

- Very good thermal efficiency
- Keeps temperature during table service
- Water or fat are not needed for cooking

	D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
	16	7.8	1.4	CWMC16	49.90 €	3 35857 005150 0
	18	8.6	2	CWMC18	58.25 €	3 35857 005151 7
	20	9.4	2.6	CWMC20	62.40 €	3 35857 005152 4
Casserole tout inox All stainless steel saucepan	Série de 3 (16 à 20)			CWMS3C	170.60 €	3 35857 005149 4
	16	7.8	1.4	CWMF16	49.90 €	3 35857 005496 9
	18	8.6	2	CWMF18	54.10 €	3 35857 005497 6
	20	10	2.6	CWMF20	62.40 €	3 35857 005473 0
	22	10.5	3.7	CWMF22	66.60 €	3 35857 005510 2
	24	12	5.1	CWMF24	70.75 €	3 35857 005374 0
	26	12.5	6.3	CWMF26	74.90 €	3 35857 005511 9
Faitout + couvercle en verre Stewpan + glass lid						
	20	3		CWMP20	49.90 €	3 35857 005481 5
	24	3.5		CWMP24	64.10 €	3 35857 005372 6
	28	3.5		CWMP28	72.40 €	3 35857 005373 3
Poêle inox Stainless steel frying pan						
	20	3		CWMP20E	58.25 €	3 35857 006115 8
	24	3.5		CWMP24E	72.40 €	3 35857 006116 5
	28	3.5		CWMP28E	80.75 €	3 35857 006117 2
Poêle revêtement Exceliss +® Exceliss +® non stick coating frying pan						
	24	8	3	CWMS24	70.75 €	3 35857 005482 2
	26	9	4	CWMS26	79.10 €	3 35857 005484 6
Sauteuse inox + couvercle en verre Stainless steel frying pan + glass lid						
Sauteuse inox 2 anses + couvercle verre 2 side handles sauté pan + glass lid	24	8	3	CWMS2A24	66.60 €	3 35857 006216 2
	26	9	4	CWMS2A26	74.90 €	3 35857 006069 4
Sauteuse inox 2 anses + couvercle verre						
	24			CWMML24	41.60 €	3 35857 006297 1
	16			CWMK16	15.00 €	3 35857 005375 7
	18			CWMK18	16.65 €	3 35857 005376 4
	20			CWMK20	18.35 €	3 35857 005377 1
	22			CWMK22	20.00 €	3 35857 005513 3
	24			CWMK24	21.65 €	3 35857 005378 8
	26			CWMK26	23.35 €	3 35857 005379 5
	28			CWMK28	26.65 €	3 35857 005380 1
	30			CWMK30	30.00 €	3 35857 005381 8
32			CWMK32	33.35 €	3 35857 005514 0	
Couvercle en verre avec bouton inox Glass lid + stainless steel knob						


CRISTEL®
FRANCE

by


Marttiini



Couteaux
Cristel by Marttiini

Couteaux Cristel by Marttiini

Knives

Fabriqués par Marttiini, la marque référente dans le monde pour le couteau de chasse et de pêche haut de gamme. Les couteaux Marttiini sont fabriqués au cercle polaire et bénéficient des générations de savoir-faire et de la technologie moderne pour créer des couteaux au tranchant unique et qui représentent aussi la beauté et la robustesse du Grand Nord.

En acier forgé à Solingen en Allemagne, cette nouvelle gamme de couteaux de cuisine créée pour CRISTEL est parfaite. La coupe est extraordinaire et précise, l'équilibre parfait et l'utilisation si facile. Ces couteaux vous accompagneront pour toutes vos recettes. Vous n'en voudrez plus d'autres. Ils obéiront à tous vos désirs de créativité.

- Manche en polyacétal, matière durable, rigide et facile d'entretien
- Design moderne et épuré
- Couteaux parfaitement équilibrés
- Précision de coupe incomparable
- Finition précise et qualitative pour une longue durée
- Fournis avec un étui de protection

Tous les couteaux Marttiini sont fabriqués en inox 1.4116 qualité Solingen.

Le chrome représente 13% du mélange d'acier et la dureté du mélange est de 53-54 unités Rockwell (HRC). Un affûteur de diamant est recommandé pour l'affûtage de l'acier au chrome. **Angle d'affûtage à 17°.**

CRISTEL by Marttiini knives

Made by Marttiini, world's leading brand in top-of-the-range hunting and fishing knives! These are manufactured within the Arctic Circle and now benefit not only from generations of expertise but also modern technology, enabling the creation of knives with unique blades that embody all the beauty and robustness of the Great North.









Made from steel forged in Solingen in Germany, this new range of kitchen knives designed for CRISTEL is superb. Perfectly balanced, and easy to use, the blade offers extraordinary precision. These knives are the perfect companion for all your recipes. You won't want to use any others! Only through them can you give full expression to your creativity.



- *Polyacetal handle: a hard, long-lasting material that is easy to maintain*
- *Modern, sleek design*
- *Perfectly balanced knives*
- *Incomparable precision*
- *High-quality finish for exceptionally long life*
- *Supplied with a protective case*

All Marttiini knives are manufactured in 1.4116 Solingen stainless steel.

*This steel contains 13% chrome, and has a hardness of 53-54 units on the Rockwell scale (HRC). A diamond knife sharpener is recommended for the sharpening of chrome steel. **Sharpening angle 17°.***



	D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
 Couteau d'office bec d'oiseau Bird's beak peeling knife			7	MACBO	33.25 €	3 35857 006554 5
 Couteau d'office 9 cm Paring knife 9 cm			9	MACO	24.90 €	3 35857 006553 8
 Couteau universel à dents 14 cm Utility knife 14 cm			14	MACUD	41.60 €	3 35857 006555 2
 Couteau à désosser 15 cm Boning knife 15 cm			15	MACD	54.10 €	3 35857 006556 9
 Couteau universel à trancher 18 cm Utility knife 18 cm			18	MACUAD	56.60 €	3 35857 006558 3
 Couteau universel à trancher 21 cm Carving knife 21 cm			21	MACU	58.25 €	3 35857 006557 6
 Couteau à pain 21 cm Bread knife 21 cm			21	MACP	58.25 €	3 35857 006559 0
 Couteau Santoku 18 cm Santoku knife 18 cm			18	MACS	70.75 €	3 35857 006561 3






	D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
 <p>Couteau de Chef 16 cm Chef's knife 16 cm</p>	NEW		16	MACC	58.25 €	3 35857 006560 6
 <p>Couteau de Chef 21 cm Chef's knife 21 cm</p>	NEW		21	MACCGM	66.60 €	3 35857 006562 0



Compléments
collection

Compléments cuisson

Additional cookware

	D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
 <p>Grande tablée Confiturière</p>	34	13	9	BC34MPB	166.60 €	3 35857 005684 0
	40	16.8	15	BC40MPB	191.60 €	3 35857 004502 8
 <p>Plateau inox Stainless steel tray</p>	47 x 34 cm			PLIGM	37.40 €	3 35857 006473 9
	39 x 28 cm			PLIMM	29.10 €	3 35857 006474 6
	30.5 x 21.5 cm			PLIPM	20.75 €	3 35857 006475 3
 <p>Plat à four 3-ply + grille + thermomètre 3-ply roaster with grid and thermometer</p>	L 35 x l 30 x h 8 cm			PFR35	166.60 €	3 35857 006212 4
	L 40 x l 31 x h 8 cm			PFR40	183.25 €	3 35857 005981 0
La grille ne peut être vendue séparément - Grid cannot be sold separately						
 <p>Wok trilaminé + grille demi-circulaire + couvercle en inox + spatule Stainless steel wok + spatula + lid</p>	34	9.2	6	WOKT34	158.25 €	3 35857 003776 4
	38	9.5	7	WOKT38	174.95 €	3 35857 004419 9
<p>Couvercle de wok tout inox Stainless Steel wok lid</p>	34			KWOKT34	41.60 €	3 35857 003754 2
	38			KWOKT38	45.00 €	3 35857 006471 5
 <p>Grill Plancha + couvercle inox Stainless steel Grill + stainless steel lid</p>	34			GR34KG	149.85 €	3 35857 006348 0

20 - 24 - 28 VOIR COLLECTION CASTELINE

Théières

Teapots

Théières porcelaine et inox

Teapots in Porcelain and stainless steel










SATURNE



JUMBO



UNIVERSAL

Finition	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
Blanc	0,30 l	TH03S	29.10 €	3 35857 003926 3
	0,50 l	TH05S	41.60 €	3 35857 003927 0
	1,35 l	TH13S	58.25 €	3 35857 003930 0
Blanc craquelé	0,30 l	TH03SC*	33.25 €	3 35857 005823 3
				
Gris craquelé	0,30 l	TH03SGC	33.25 €	3 35857 005821 9
				
Vert craquelé	0,30 l	TH03SVC*	33.25 €	3 35857 005822 6
	0,50 l	TH05SVC*	41.60 €	3 35857 005395 5
				
Noir mat	0,30 l	TH03SNM	29.10 €	3 35857 005824 0
				
Blanc	0,8 l	TH08J	49.90 €	3 35857 004210 2
	1,35 l	TH13J	58.25 €	3 35857 003929 4
Anthracite	0,8 l	TH08JA	58.25 €	3 35857 004211 9
	1,35 l	TH13JA	66.60 €	3 35857 004075 7
				
Blanc	0,45 l	TH05U	29.10 €	3 35857 004370 3
	0,68 l	TH07U	33.25 €	3 35857 004238 6
Gris craquelé	0,68 l	TH07UGC	41.60 €	3 35857 004240 9
				
Noir mat	0,68 l	TH07UNM	41.60 €	3 35857 004239 3
				



Théière JASMIN en verre borosilicate
JASMIN borosilicate glass teapot



Théière SAKURA en verre borosilicate
SAKURA borosilicate glass teapot

PIÈCES DE RECHANGE

Filtre inox

D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
		0.8	TH08VJ	24.90 €	3 35857 006390 9
		1.2	TH120VJ	29.10 €	3 35857 006391 6
		0.8	TH08VS	24.90 €	3 35857 006388 6
		1.2	TH120VS	29.10 €	3 35857 006389 3
		JUMBO/SATURNE 1,35 l	THRFS13	8.25 €	3 35857 004200 3
		SATURNE 0,3 l	THRFS03	5.75 €	3 35857 004198 3
		SATURNE 0,5 l	THRFS05	6.25 €	3 35857 004199 0
		ZEN 0,5 l	THRZ05	6.60 €	3 35857 004197 6
		UNIVERSAL 0,45 l	THRFU05	6.25 €	3 35857 004401 4
		UNIVERSAL 0,68 l	THRFU07	8.25 €	3 35857 004400 7

Les billots en bois de hêtre

Wooden Trolley



Top : BOIS DEBOUT 8 cm
End grain wood



Top : DESSUS INOX
Stainless steel top



L	I	H	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
40	40	90	CM40BCB	625.05 €	3 35857 004461 8
60	60	90	CM60BCB	733.40 €	3 35857 004322 2
90	60	90	CM90BCB	900.05 €	3 35857 004327 7
60	60	90	CM60BCB	750.05 €	3 35857 004324 6
90	60	90	CM90BCB	916.75 €	3 35857 004329 1
RALLONGE BOIS DE SERIE SUR LES LARGEURS 60 (sur un seul côté) ET 90 (de chaque côté) NON DISPONIBLE SUR LES BILLOTS DE 40					



Top : BOIS DEBOUT 8 cm
Etagères et façade tiroir inox
End grain wood



Top : INOX
Etagères et façade tiroir inox
Stainless steel



**Top : INOX + EVIDEMENT
POUR PLAQUE DE CUISSON
(Plaque non fournie)**
Stainless steel + empty
(Hob not provided)

**Top : INOX + EVIDEMENT
POUR PLAQUE DE CUISSON
(Plaque non fournie)**
Etagère et façade tiroir bois
Stainless steel + empty / shelf and drawer
made in wood (Hob not provided)

L	I	H	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
40	40	90	CM40DBIB	666.70 €	3 35857 004858 6
60	60	90	CM60DBIB	783.40 €	3 35857 004325 3
90	60	90	CM90DBIB	958.40 €	3 35857 004330 7
60	60	90	CM60IBIB	816.75 €	3 35857 004326 0
90	60	90	CM90IBIB	1000.10 €	3 35857 004331 4
90	60	90	CM90IEBIB	1033.40 €	3 35857 004332 1
90	60	90	CM90IEBCB	950.10 €	3 35857 004515 8

Balances de cuisine

Kitchen scales

	D	H	L	Référence	Prix H.T. 2019 Euros	GENCOD EAN 13
 CUILLERE PESEUSE ELECTRONIQUE 0,1 à 300 g				TCBECCP	29.15 € dont éco-participation 0,025 euros	3 35857 005830 1
 BALANCE ELECTRONIQUE AVEC BOL - RETROECLAIRAGE BLEU 3 kg/1 g/1,2 l				TCBEKS25	25.00 € dont éco-participation 0,07 euros	4 21112 570415 5
 BALANCE ELECTRONIQUE RONDE EN VERRE 5 kg/1 g				TCBEKS28	22.50 € dont éco-participation 0,07 euros	4 21112 570825 2
 BALANCE ELECTRONIQUE INOX BROSSE ANTI-TRACES - RETROECLAIRAGE NOIR 5 kg				TCBEKS51	41.65 € dont éco-participation 0,07 euros	4 21112 570651 7
 BALANCE ELECTRONIQUE INOX BROSSE AVEC BOL DE PESEE 5 kg/1 g				TCBEKS54	41.65 € dont éco-participation 0,13 euros	4 21112 570840 5
 BALANCE ELECTRONIQUE BLANCHE GRANDE CAPACITE 20 KG/1 G.				TCBEKS59	66.65 € dont éco-participation 0,25 euros	4 21112 570530 5



BP 10 - 25490 FESCHES-LE-CHÂTEL - FRANCE
Tél. +33 (0) 3 81 96 17 52 - Fax +33 (0) 3 81 93 09 84
e-mail : cristel@cristel.com

www.cristel.com