

HOTELS
RESTAURANTS
CAFÉS

CHASSEUR®



SOMMAIRE

-

CONTENTS

Maison Chasseur

Depuis 1924	1.	Since 1924
Au cœur d'une fabrication artisanale française	2.	At the heart of French artisanal craftsmanship
Chiffre-clés	3.	Key figures
Certifiée « Origine France Garantie »	4.	"Guaranteed Made in France" certified
La fonte émaillée Chasseur au quotidien	5.	Chasseur cast iron day-to-day
Ils nous ont fait confiance	6.	They trust us

Collection HORECA

Cocottes	1.	Casseroles
Collection Carronde	2.	Carronde collection
Cocottes basses & Faitouts	3.	Round low casseroles & Serving casseroles
Woks & Tajines	4.	Woks & Tajines
Plats	5.	Dishes
Terrines	6.	Terrines
Casseroles & Chauffe-sauce	7.	Saucepans & sauce warmer
Poêles & Poêles Grils	8.	Frypans & Grillpans
Grils & Planchas	9.	Grills & Planchas
Services à fondue	10.	Fondue sets

Personalisation

MAISON CHASSEUR



Depuis 1924 – Since 1924

L'histoire de Chasseur trouve sa source au cœur des Ardennes françaises, à la belle époque. En 1924 précisément, l'entreprise familiale commence par produire des lavabos et des pièces sanitaires. Tout au long du XX^{ème} siècle, de nouvelles familles de produits voient le jour : du mobilier en fonte, des barbecues, des poêles à bois et des cocottes. D'abord sous la marque Invicta, puis sous la marque Chasseur.

Grâce à son engagement Qualité, la marque Chasseur est aujourd'hui reconnue en France comme à l'international.

Sa mission : une cuisson moelleuse et savoureuse. A table, des plats chauds très longtemps.

Chasseur's history is rooted in the very heart of the French Ardennes, during the belle époque.

The foundry began by producing sinks and sanitary fittings. Throughout the twentieth century, new product families began to emerge: cast-iron furniture, barbecues, wood stoves and casseroles, first under the Invicta brand, and then under the Chasseur brand.

Thanks to its commitment to quality, the Chasseur brand is now recognised in France and internationally.

Its mission: moist and delicious cooking. On the table, dishes staying hot for a long time.

Au cœur d'une fabrication artisanale française - At the heart of French artisanal craftsmanship

La fonderie – The foundry



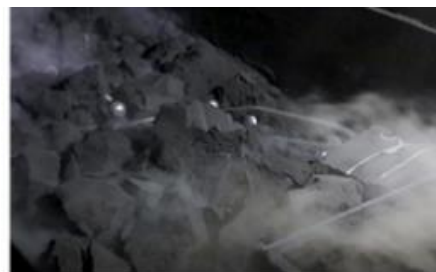
Fabrication des plaques
modèles en aluminium

Creation
of aluminium model
plates



Fusion et coulée dans
un moule unique en sable,
détruit après utilisation

Melting and casting
in a single sand mould,
destroyed after use



Décochage pour séparer
les pièces des dispositifs
de coulée

Mould breaking and part
release



Dessablage pour
enlever le sable de
coulée

Cleaning to remove
casting sand



Meulage

Deburring / Grinding to
eliminate any trace of
lumps or bumps.

Au cœur d'une fabrication artisanale française - In the heart of a French artisanal craftsmanship

L'émaillerie – The enamelling plant



Produit brut de
fonderie

Préparation par
grenaillage

Application d'une sous-
couche, « la masse »

Cuisson de la sous-
couche à 800°C

Application des
couches de couleur

Cuisson de la
couleur à 800°C

Raw product from
the foundry

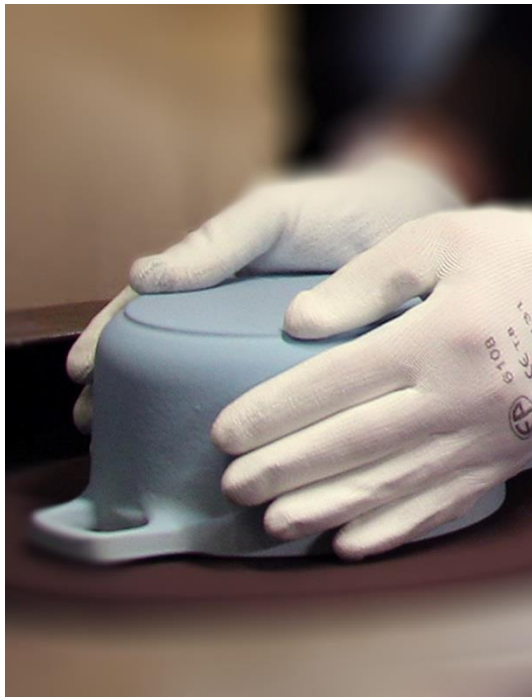
Cleaning by
shot blasting

Application of an
underlay
“the mass”

Cooking of the
underlay at 800°C

Application of colour
layers

Cooking of colour
layers at 800°C



Chiffres-clé – Key figures

95

Ans d'excellence depuis 1924

Years of excellence since 1924

2

Sites de production

Production sites

40

Pays « Export » dans le monde

Exported to countries around the world

250 000

Cocottes produites / an
Casseroles manufactured / year





BVCert. 7208672

Certifié « Origine France Garantie » - “Guaranteed Made in France” certified

La Maison Chasseur a obtenu le Label « Origine France Garantie » : l'unique certification qui garantit l'origine française d'un produit.

Contrairement aux indications « Made in France », « produit » ou « fabriqué » en France qui sont déclaratifs et dont l'utilisation n'est pas soumise à une autorisation préalable, le label « Origine France garantie » est une certification accordée après un audit des sites de production par un organisme indépendant.

The Chasseur brand has obtained the “Guaranteed Made in France” [“Origine France Garantie”] label: the only certification that guarantees that a product has been made in France.

Unlike other labels such as “Made in France”, or “produced” or “manufactured” in France, which are declarative and can be used without prior authorisation, the “Guaranteed Made in France” certification is granted following an audit of the production sites by an independent body.

La fonte Chasseur au quotidien - Chasseur cast iron day-to-day



Une cuisson moelleuse et savoureuse

Grâce aux stries dessinées à l'intérieur du couvercle Chasseur, les gouttelettes de condensation viennent arroser - uniformément et en continu - le plat mijoté.

Moist and delicious cooking

Thanks to the ridges inside the lid, the condensation droplets proceed to evenly and continuously baste the food.



Induction



Gaz



Électricité



Vitro-
céramique
radiant



Vitro-
céramique
halogène



Four



Lave-
vaisselle

Induction

Gas

Solid hob

Radiant
glas
ceramic

Halogen

Oven

Dish-
washer

Compatible avec toutes les sources de chaleur

Le fonds en émail ultra-lisse empêche les rayures sur les tables à induction

Compatible with all heat sources

Ultra-smooth enamelled bases prevent scratches on induction hobs

La fonte Chasseur au quotidien - Chasseur cast iron day-to-day

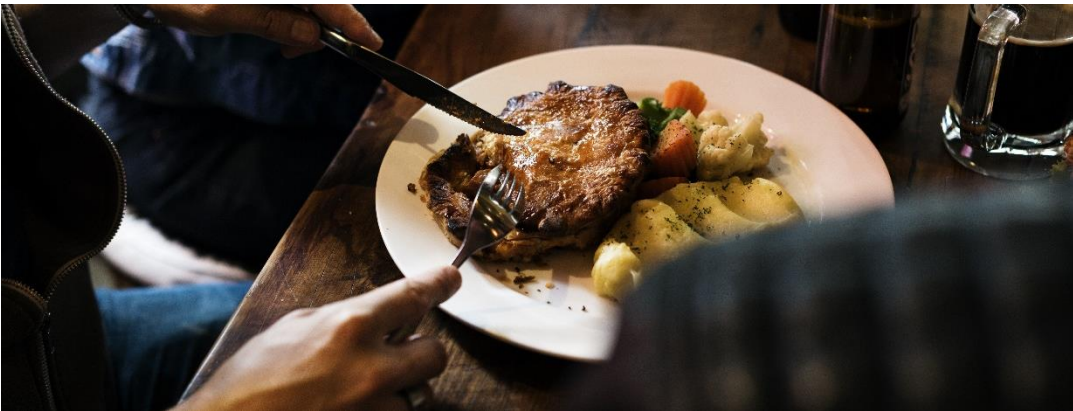


Garantie à vie

Suite à des contrôles qualité et des tests de résistance très stricts, la marque Chasseur est heureuse d'offrir une garantie à vie si les instructions d'utilisation et d'entretien sont respectées.

Lifetime warranty

Chasseur cast iron products are manufactured according to strict quality standards. We give a lifetime warranty if the product is used in accordance with the use and maintenance instruction manual.



Ils nous font confiance – They trust us

Brasserie – Bistronomie – Gastronomie



Chasseur de saveurs, Chasseur d'idées gourmandes, Chasseur de couleurs, Chasseur de tendances ... Depuis bientôt un siècle, la maison Chasseur inspire chaque jour les différentes cuisines du monde entier.

Hunter of flavours, Hunter of gourmet ideas, Hunter of colours, Hunter of trends; for almost a century, la maison Chasseur (« Hunter » in French) has been inspiring every day the different cuisines around the world.



MARINA BAY HOTEL PTE LTD, Singapore
KECK SENG HOTEL PTE LTD, Singapore
GRAND HYATT, Singapore
SHANGRI-LA HOTEL, Singapore
MAHOGANY HOTEL, Singapore
INTER CONTINENTAL, Singapore

HOTEL JEN ORCHARDGATEWAY,
Singapore
JW MARRIOTT HOTEL, Singapore
FOUR SEASONS, Philadelphia
WESTIN STANDFORD, Philadelphia
FAIRMONT, Washington

HoReCa
COLLECTION

CHASSEUR®





Cocottes - Casseroles



Ronds - Round



Ovales - Oval

Mini-cocottes individuelles - Mini-casseroles 1 p.

10 cm	4"	0,35 l	PUC4710
12 cm	4 3/4"	0,60 l	PUC4712
14 cm	5 1/2"	0,90 l	PUC4714

17 cm	6 3/4"	1,00 l	PUC4717
-------	--------	--------	---------

Cocottes 2 à 10 pers. - Casseroles for 2 p. and more

16 cm	6 1/2"	1,40 l	PUC4716
18 cm	7"	1,80 l	PUC4718
20 cm	7 7/8"	2,50 l	PUC4720
22 cm	8 2/3"	3,20 l	PUC4722
24 cm	9 1/2"	4,00 l	PUC4724
26 cm	10 1/4"	5,00 l	PUC4726
28 cm	11"	6,10 l	PUC4728
32 cm	12 5/8"	8,80 l	PUC4732

25 cm	9 7/8"	3,20 l	PUC4725
27 cm	10 5/8"	4,00 l	PUC4727
29 cm	11 3/8"	5,00 l	PUC4729
31 cm	12 1/4"	6,00 l	PUC4731
33 cm	13"	7,10 l	PUC4733
35 cm	13 3/4"	8,50 l	PUC4735



Carronde - Carronde



Cocottes - Casseroles

20 cm	7 7/8"	3,00 l	PUC3220
24 cm	9 1/2"	5,50 l	PUC3224



Plat - Dish

36 cm	14 1/8"	3,30 l	PUC3201
-------	---------	--------	---------



Gril - Grill

25 cm	9 7/8"	2,50 l	PUC3202
-------	--------	--------	---------



Cocottes basses & Faitouts – Round low casseroles & Serving casseroles



Cocottes basses – Round low casseroles

20 cm	7 7/8"	1,80 l	PUC4900
24 cm	9 1/2"	2,80 l	PUC4904



Ronds - Round

Faitouts – Serving casseroles

20 cm	7 7/8"	1,30 l	PUC4920
24 cm	9 1/2"	1,70 l	PUC4924
30 cm	11 3/4"	2,50 l	PUC4930



Ovales - Oval

31 cm	12 1/4"	3,10 l	PUC4931
-------	---------	--------	---------



Woks & Tajines – Woks & Tajines



Woks - Woks

18 cm 7 1/8" 0,80 l PUC1014



37 cm 14 5/8" 4,50 l PUC1037



Tajines - Tajines

24 cm 9 1/2" 2,50 l PUC1038
30 cm 11 3/4" 3,50 l PUC1041



Plats – Dishes



Ronds - Round

Mini-plat 1 pers. – Mini-dish 1 p.

15 cm	5 7/8"	0,50 l	PUC3615
-------	--------	--------	---------

Autres tailles – More sizes

18 cm	7 1/8"	0,70 l	PUC3618
22 cm	8 2/3"	1,00 l	PUC3622



A gratin - Gratin

Mini-plat 1 pers. – Mini-dish 1 p.

18,5 cm	9"	0,90 l	PUC3504
---------	----	--------	---------

Autres tailles – More sizes

29 cm	11 3/8"	2,00 l	PUC3542
36,5 cm	14 3/8"	4,00 l	PUC3541



Ovales - Oval

20 cm	7 7/8"	0,50 l	PUC3601
-------	--------	--------	---------

27,5 cm	11"	1,20 l	PUC3602
---------	-----	--------	---------



Rectangulaires - Rectangular

23 cm	8 7/8"	0,70 l	PUC3501
-------	--------	--------	---------

28 cm	11"	1,50 l	PUC3502
33,5 cm	13 1/4"	2,00 l	PUC3503

Terrines – Terrines



Rectangulaire - Rectangular

23 cm	9"	1,00 l	PUC4828
27 cm	10 1/2"	1,20 l	PUC4832



Animaux - Animals

Lapin / Rabbit

20 cm	7 7/8"	1,00 l	PUC3701
-------	--------	--------	---------

Canard / Duck

20 cm	7 7/8"	1,00 l	PUC3703
-------	--------	--------	---------



Casseroles & chauffe-sauce – Saucepans & sauce warmer



Sans couvercle / Without lid

14 cm	5 1/2"	0,80 l	PUC3414
-------	--------	--------	---------

Avec couvercle / With lid

16 cm	6 1/2"	1,20 l	PUC3481
18 cm	7"	1,70 l	PUC3482
20 cm	7 7/8"	2,40 l	PUC3483



12 cm	4 3/4"	0,50 l	PUC1017
-------	--------	--------	---------

Poêles & Poêles Gril – Frypans & Grillpans

Pognée bois – Wooden handle



Poêles - Frypans

2 becs verseurs + Contre-poignée / 2 spouts + helper handle

26 cm 10 1/4" 1,50 l PUC3126

Contre-poignée / Helper handle

28 cm 11" 2,30 l PUC3130

Couvercle verre / Glass lid

28 cm 11" 2,30 l PUC3128



Poêles Gril - Grillpans

2 becs verseurs + contre poignée / 2 spouts + helper handle

26 cm 10 1/4" ronde / round PUC3127

Pognée fonte – Cast iron handle



20 cm 7 7/8" 0,70 l PUC3121

Contre-poignée / Helper handle

26 cm 10 1/4" 1,50 l PUC3124

28 cm 11" 2,30 l PUC3131

Couvercle verre + Contre-poignée / Glass lid + helper handle

28 cm 11" 2,30 l PUC3129



2 becs verseurs + contre poignée / 2 spouts + helper handle

20 cm 7 7/8" carré / square PUC3150

Contre-poignée / Helper handle

28 x 24 cm 11" x 9 1/2" rectang. PUC3140

2 becs verseurs + contre poignée / 2 spouts + helper handle

26 cm 10 1/4" ronde / round PUC3160



Grils & Planchas – Grills & Planchas



Grils - Grills

35 x 22,5 cm	13 3/4" x 8 7/8"	rectang.	PUC3361
42 x 24 cm	16 1/2" x 9 1/2"	rectang.	PUC3360



22 cm	8 2/3"	carré / square	PUC32722
34 x 20 cm	13 3/8" x 7 7/8"	rectang.	PUC32702



Planchas - Plancha

42 x 24 cm	16 1/2" x 9 1/2"	rectang.	PUC3352
------------	------------------	----------	---------



28 x 22 cm	11" x 8 2/3"	Poisson / Fish	PUC32782
------------	--------------	----------------	----------



Fondue – Fondue



Fondue Bourguignonne – Fondue sets

21 cm	8 1/4"	1,40 l	PUC1010
-------	--------	--------	---------



18 cm	7"	1,40 l	PUC1004
-------	----	--------	---------



Fondue Savoyarde - Savoyard pots

18 cm	7"	1,50 l	PUC1028
20 cm	7 7/8"	2,00 l	PUC1029
22 cm	8 2/3"	2,30 l	PUC1027



Réchaud			
23 cm	9"		PUC1022

PERSONALISATION





Personnalisez-moi! – Customize me!



Pour valoriser votre établissement, Chasseur vous propose de personnaliser des cocottes en fonte émaillée : marquage, coloris spécifique, ... Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner.

To promote your establishment, Invicta Group personalizes enameled cast iron pots: marking, specific colour, ... We would be pleased to accompany you along this way.