Art de vivre & Savoir-Faire français



1924-2024

100 ans



CHASSEUR®

SOMMAIRE I CONTENTS

LA MAISON CHASSEUR	05	**LA MAISON CHASSEUR**
100ème anniversaire	05	100th anniversary
Fabrication artisanale française	09	French artisanal craftsmanship
La fonte Chasseur au quotidien	13	Chasseur cast iron day-to-day
LA GAMME	17	**RANGE**
Mini-cocottes	17	Mini-casseroles
Cocottes rondes	18	Round casseroles
Cocottes ovales	19	Oval casseroles
Cocottes spécifiques	21	Specific casseroles
Plats	23	Dishes
Plats & Terrines	24	Dishes & Terrines
Casseroles	25	Saucepans
Poêles	27	Frypans
Poêles grils	28	Grillpans
Grils	29	Grills
Planchas & Crêpière	31	Planchas & Pancake griddle
Woks & Tajines	33	Woks & Tajines
Services à fondue	34	Fondue sets
LA GARANTIE À VIE	35	**LIFETIME WARRANTY**



LA MAISON CHASSEUR

100ème anniversaire
100th anniversary

Je suis la cocotte Chasseur, un trésor du savoir-faire français. Mon histoire commence en 1924 dans une fonderie en région Champagne-Ardenne.

Mes premiers jours se sont déroulés au rythme de l'artisanat traditionnel français. J'ai été créée par des ouvriers passionnés, façonnée et émaillée à la main.

Robuste et durable, je suis constituée de fonte, un matériau qui monte progressivement en température et conserve la chaleur longtemps.

I am the Chasseur casserole, a treasure trove of French Savoir-Faire. My story began in 1924 in a foundry in the Champagne-Ardenne region.

My early days were filled with traditional French craftsmanship. I was created by passionate craftsmen, shaped and enamelled by hand.

Robust and durable, I am made from cast iron, a material that rises gradually in temperature and retains heat for a long time.

1924
2024

Cette année je fête mes 100 ans. Ensemble, honorons l'art de bien manger, l'art de vivre à la française. Je suis la cocotte Chasseur, et mon histoire est la vôtre...

This year I celebrate my 100th birthday. Together, let's honour the art of eating well, the art of living the French way. I am the Chasseur Cocotte, and my story is yours...



LA MAISON CHASSEUR

100ème anniversaire
100th anniversary

À travers les années, je me suis imposée comme un indispensable de la cuisine à la française. Plus qu'une simple cocotte, je suis une véritable compagne pour les chefs et les passionnés de cuisine.

J'ai été témoin de rires, de conversations intimes, et de moments de bonheur partagés. Dans les cuisines du monde entier, je suis un symbole d'élégance et de qualité, une ambassadrice de la culture française.

Over the years, I have become an essential part of French-style cooking. More than just a casserole, I am a real companion for chefs and cooking enthusiasts.

I have witnessed laughter, intimate conversations and shared moments of happiness. In kitchens around the world, I am a symbol of elegance and quality, an ambassador for French culture.



BVCert. 7208672

LA MAISON CHASSEUR

Fabrication artisanale française
French artisanal craftsmanship

La marque 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 déclaratives 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.

Fabrication artisanale française
French artisanal craftsmanship

À LA FONDERIE I IN THE FOUNDRY

Fabrication des plaques modèles en aluminium



Creation of aluminium model plates

Versement de la fonte en fusion dans des moules uniques en sable créés à partir des plaques modèles et détruits après utilisation



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

Décochage pour séparer les pièces coulées des moules en sable



Mould breaking and part release

Dessablage pour enlever le sable de coulée



Cleaning to remove casting sand

Meulage pour éliminer les irrégularités



Grinding to eliminate any trace of lumps or bumps

LA MAISON CHASSEUR

Fabrication artisanale française
French artisanal craftsmanship

L'ÉMAILLAGE I THE ENAMELLING



Produit brut de fonderie

Raw product from the foundry



Préparation par grenaillage

Cleaning by shot blasting



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

Application of an underlay "the mass"



Cuisson de la sous-couche à 800°C

Cooking of the underlay at 800°C



Application des couches de couleur

Application of colour layers



Cuisson de la couleur à 800°C

Cooking of colour layers at 800°C



LA MAISON CHASSEUR

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

Chasseur de saveurs, chasseur d'idées gourmandes, chasseur de couleurs, chasseur de tendances : depuis bientôt un siècle, CHASSEUR® accompagne les grands Chefs et tous les passionnés de cuisine au quotidien à travers le monde.

Hunter of flavours, hunter of gourmet ideas, hunter of colours, hunter of trends; for almost a century, CHASSEUR® ("hunter" in French) has been favoured by top chefs and food lovers from around the world.

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



A table, des plats chauds très longtemps
La fonte émaillée monte progressivement en température, accumule la chaleur uniformément, et la conserve longtemps.

At the table, dishes stay hot for a long time
The enamelled cast iron warms gradually, accumulates heat evenly and retains it for a long time.

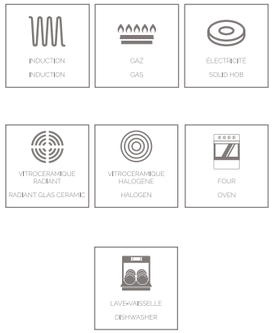


Une cuisson moelleuse et savoureuse
Après la phase de braisage des aliments, la vapeur d'eau du plat mijoté se condense au contact du couvercle plus froid pour se transformer en gouttelettes. Ces gouttelettes viennent ensuite arroser - uniformément et en continu - la préparation culinaire grâce aux stries dessinées à l'intérieur du couvercle.

Moist and delicious cooking
After the food has been braised, the water vapour from the stew condenses upon contact with the cooler lid and forms droplets. These droplets then proceed to evenly and continuously baste the food thanks to the ridges inside the lid.

LA MAISON CHASSEUR

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



Compatible avec toutes les sources de chaleur
Les articles en fonte émaillée sont adaptés à toutes les sources de chaleur, exceptés les produits avec manche en bois qui ne peuvent être mis ni au four ni au lave-vaisselle. Le fond en émail ultra-lisse empêche les rayures sur les tables à induction.

Compatible with all heat sources
Cast iron cookware suit any hob type and are dishwasher safe. Wooden handle products should not be put in a dishwasher or oven. Ultra-smooth enamelled bases prevent scratches on induction hobs.



Dans le respect de l'environnement
La fonte émaillée est un matériau durable et 100% recyclable. De plus, Chasseur s'approvisionne localement en matières premières.

Environmentally friendly
Enamelled cast iron is durable and 100% recyclable. Furthermore, Chasseur uses locally sourced raw materials.



LA GAMME I RANGE

MINI-COCOTTES I MINI-CASSEROLES

Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	**extérieur / intérieur** **exterior / interior** noir mat / noir matte black / black 01	rubis / noir ruby red / black 58
10 cm	0,35 l	1	PUC4710		
16 cm	1,40 l	1/2	PUC4716		

COCOTTES RONDES I ROUND CASSEROLES

Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	01 **extérieur / intérieur** **exterior / interior** noir mat / noir matte black / black	58 rubis / noir ruby red / black	89 caviar / noir caviar / black	25 quartz / noir quartz / black	61 macadamia / noir macadamia / black	03 rouge / sable red / sand
18 cm	1,80 l	2	PUC4718	●	●				
20 cm	2,50 l	2/4	PUC4720	●	●	●	●	●	●
22 cm	3,20 l	4	PUC4722	●	●				
24 cm	4,00 l	4/6	PUC4724	●	●	●	●	●	●
26 cm	5,00 l	6	PUC4726	●	●				
28 cm	6,10 l	6/8	PUC4728	●	●	●	●	●	●
32 cm	8,80 l	10	PUC4732	●	●				

COCOTTES OVALES I OVAL CASSEROLES

Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	01 **extérieur / intérieur** **exterior / interior** noir mat / noir matte black / black	58 rubis / noir ruby red / black	89 caviar / noir caviar / black	25 quartz / noir quartz / black	61 macadamia / noir macadamia / black	03 rouge / sable red / sand
27 cm	4,00 l	4	PUC4727	●	●				
29 cm	5,00 l	6	PUC4729	●	●	●	●	●	●
31 cm	6,00 l	6/8	PUC4731	●	●				
33 cm	7,10 l	8/10	PUC4733	●	●	●	●	●	●
35 cm	8,50 l	10	PUC4735	●	●				



LA GAMME I RANGE

COCOTTES SPÉCIFIQUES I SPECIFIC CASSEROLES

	Taille Size	Capacité Capacity	Ref.	**extérieur / intérieur** **exterior / interior**	01 noir mat / noir matte black / black	58 rubis / noir ruby red / black	89 caviar / noir caviar / black
Cocotte à riz I Rice casserole							
	16 cm	1,50 l	PUC4090		●	●	●
Faitouts ronds I Round serving casseroles							
	20 cm	1,30 l	PUC4920		●	●	
	24 cm	1,70 l	PUC4924		●	●	
	30 cm	2,50 l	PUC4930		●	●	



LA GAMME I RANGE

PLATS I DISHES

	Taille Size	Capacité Capacity	Ref.	extérieur / intérieur exterior / interior	01 noir mat / noir matte black / black	03 rouge / sable red / sand
Plat à œuf I Egg dish						
	16 cm	0,30 l	PUC3616		●	●
Plats ronds I Round dishes						
	15 cm	0,50 l	PUC3615		●	●
	18 cm	0,70 l	PUC3618		●	●
	22 cm	1,00 l	PUC3622		●	●
Plats ovales I Oval dishes						
	20 cm	0,50 l	PUC3601		●	●
	27,5 cm	1,20 l	PUC3602		●	●

PLATS & TERRINES I DISHES & TERRINES

	Taille Size	Capacité Capacity	Ref.	**extérieur / intérieur** **exterior / interior**	01 noir mat / noir matte black / black	03 rouge / sable red / sand
Plats à gratin I Baking dishes						
	15,5 cm	0,90 l	PUC3504		●	
	29 cm	2,00 l	PUC3542		●	●
	36,5 cm	4,00 l	PUC3541		●	●
Plats rectangulaires I Rectangular dishes						
	22,5 cm	0,70 l	PUC3501		●	●
	28 cm	1,50 l	PUC3502		●	●
	33,5 cm	2,00 l	PUC3503		●	●
Terrines rectangulaires I Rectangular terrines						
	23 cm	1,00 l	PUC4828		●	●
	27 cm	1,20 l	PUC4832		●	●

LA GAMME I RANGE

CASSEROLES I SAUCEPANS

	Taille Size	Capacité Capacity	Ref.	**extérieur / intérieur** **exterior / interior**	01 noir mat / noir matte black / black	03 rouge / sable red / sand
Casserole à lait sans couvercle I Saucepan without lid						
	14 cm	0,80 l	PUC3414		●	●
Casseroles avec couvercle I Saucepans with lid						
	16 cm	1,20 l	PUC3481		●	●
	20 cm	2,40 l	PUC3483		●	●



LA GAMME I RANGE

POÊLES I FRYPANS

	Taille Size	Capacité Capacity	Ref.	**extérieur / intérieur** **exterior / interior**	01 noir mat / noir matte black / black	03 rouge / noir red / black	couvercle verre glass lid	contre-poignée helper handle
Poêles, manche bois I Frypans, wood handle								
	28 cm	2,30 l	PUC3130		●	●		x
	28 cm	2,30 l	PUC3128		●	●	x	
Poêles, manche fonte I Frypans, cast handle								
	20 cm	0,70 l	PUC3121		●	●		
	28 cm	2,30 l	PUC3131		●	●		x
	28 cm	2,30 l	PUC3129		●	●	x	x





POÊLES GRILS I GRILLPANS

	Surface de cuisson Baking area		Ref.	**extérieur / intérieur exterior / interior** 01 noir mat / noir matte black / black	03 rouge / noir red / black	2 becs verseur 2 spouts	contre-poignée helper handle
Poêles grils, manche fonte I Grillpans, cast handle							
	20 x 20 cm	Carré/Square	PUC3150	●	●	x	x
	28 x 24 cm	Rectang.	PUC3140	●	●		x
 	26 cm	Rond/Round	PUC3160	●	●	x	x

GRILS I GRILLS

	Surface de cuisson Baking area	Ref.	**extérieur / intérieur exterior / interior** 01 noir mat / noir matte black / black
Gril carré, poignée rabattable I Square grill, folding handle			
	22 x 22 cm	PUC32722110	●
Gril rectangle, poignée rabattable I Rectangular grill, folding handle			
	34 x 20 cm	PUC32702110	●
Gril Beef I Beef grill			
	27 x 20 cm	PUC327901	●

GRILS I GRILLS

	Surface de cuisson Baking area	Ref.	extérieur / intérieur exterior / interior	01 noir mat / noir matte black / black	08 rubis / noir ruby red / black	89 caviar / noir caviar / black
Grils ovales I Oval grills						
	34 x 18 cm	PUC337009		●		
	44 x 20 cm	PUC337059		●		
Sun gril rond I Round sun grill						
	26 cm	PUC3350		●	●	
Grils rectangulaires I Rectangular grills						
	26 x 21,5 cm	PUC3361		●	●	
	34 x 23 cm	PUC3360		●	●	●
Gril panini I Panini grill						
	36 x 25 cm	PUC4380			●	

LA GAMME I RANGE

PLANCHAS & CRÊPIÈRE I PLANCHAS & PANCAKE GRIDDLE

	Surface de cuisson Baking area	Ref.	extérieur / intérieur exterior / interior	01 noir mat / noir matte black / black	58 rubis / noir ruby red / black	89 caviar / noir caviar / black
Plancha rectangulaire I Rectangular plancha						
	34 x 23 cm	PUC3352		●	●	●
Crêpière + accessoires I Pancake griddle + accessories						
	30 cm	PUC3290		●		



WOKS & TAJINES I WOKS & TAJINES

	Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	**extérieur / intérieur** **exterior / interior**	01 noir mat / noir matte black / black	08/58 rubis / noir ruby red / black	89 caviar / noir caviar / black	03 noir mat & rouge / noir matte black & red / black
Mini-wok avec couvercle I Mini-wok with lid									
	18 cm	0,80 l	1/2	PUC1014		●	●	●	
Wok									
	37 cm	4,50 l	6/8	PUC1037		●	●	●	
Tajines									
	24 cm	2,50 l	4/6	PUC1038					●
	30 cm	3,50 l	6/8	PUC1041					●

LA GAMME I RANGE

SERVICES À FONDUE I FONDUE SETS

	Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	**extérieur / intérieur** **exterior / interior**	01 noir mat / noir matte black / black	03 rouge / sable red / sand
Fondue bourguignonne I Bourguignonne fondue set							
	21 cm	1,40 l	6	PUC1010		●	●
Plateau tournant bois I Wooden Lazy Suzan							
	41 cm			PUC101800			
6 coupelles I 6 bowls							
				PUC101801			

LA GARANTIE À VIE I LIFETIME WARRANTY

GARANTIE À VIE*

Les produits en fonte Chasseur sont fabriqués sous des normes de qualité très strictes. Nous accordons une garantie à vie aux détenteurs d'un produit en fonte Chasseur à compter de la date d'achat.

*Notre garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit, utilisé dans des conditions domestiques normales et, dans le respect des conseils d'utilisation et d'entretien indiqués sur le mode d'emploi et sur le site www.chasseur-cooking.com.

LIFETIME* WARRANTY

Chasseur cast iron products are manufactured according to strict quality standards. We give a lifetime warranty to owners of Chasseur cast iron products from the date of purchase.

*Our warranty covers any defects in the manufacturing or quality of the product, provided that it is used in normal domestic conditions and in accordance with the usage and maintenance instructions indicated in the instruction manual and on the website www.chasseur-cooking.com.

www.chasseur-cooking.com

CHASSEUR®

INVICTA GROUP - 08350 DONCHERY - FRANCE - RCS SEDAN 57B79 - SIRET 785 520 180 00031 - REF AN531010 - CRÉDITS PHOTOS : J. BOUVIER / F. KAUFF / C. GUSTIN / GETTY IMAGES / P.L. VIEL - ACTUALISATION axome