

CHASSEUR®

CHASSEUR DE GOÛT DEPUIS 1924



BVCert. 7208672

SOMMAIRE | CONTENTS

LA MAISON CHASSEUR	 05 	LA MAISON CHASSEUR
Histoire de la manufacture	05	Manufacturing history
Fabrication artisanale française	07	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

Histoire de la manufacture Manufacturing history

L'histoire de Chasseur trouve sa source au cœur des Ardennes, à la belle époque.

En 1924 précisément, lorsque la fonderie Invicta voit le jour dans la Vallée de la Meuse, haut lieu de la métallurgie. C'est Fernand Sueur qui en est le fondateur.

L'entreprise restera familiale pendant près de 90 ans. Les sites de production sont situés à Donchery et Vivier-au-Court depuis l'origine.

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

Or, more precisely, in 1924 when the Invicta foundry was established in the Meuse Valley, a major centre for metallurgy.

Founded by Fernand Sueur, the company would go on to remain a family business for nearly 90 years. The production sites have been located in Donchery and Vivier-au-Court since the very beginning.





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.





LA MAISON CHASSEUR

Fabrication artisanale française French artisanal craftsmanship

Les cocottes et les ustensiles en fonte Chasseur sont fabriqués selon un processus très ancien, qui comprend deux phases principales : le moulage de la pièce en fonte, suivi de l'émaillage, qui va donner aux produits de belles couleurs unies ou dégradées.

Chez Chasseur, cette phase est aujourd'hui encore réalisée à la main, de façon artisanale.

Chasseur cast-iron casseroles and cast-iron cookware are manufactured according to a very old process, which consists of two main phases: the casting of the cast iron item, followed by enamelling, which gives the products their beautiful solid or shaded colours.

At Chasseur, this phase is still completed by hand to this day, in the traditional way.



LA MAISON CHASSEUR

Fabrication artisanale française
French artisanal craftsmanship

À LA FONDERIE | 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 | THE ENAMELLING



Produit brut
de fonderie

Raw product
from the
foundry



Préparation
par
grenailage

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 MAISON CHASSEUR

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 enameled 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 | RANGE

MINI-COCOTTES | MINI-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	03 rouge / sable red / sand
10 cm	0,35 l	1	PUC4710				
12 cm	0,60 l	1	PUC4712				
14 cm	0,90 l	1	PUC4714				
16 cm	1,40 l	1/2	PUC4716				
17 cm	1,00 l	1	PUC4717				





LA GAMME | RANGE

COCOTTES RONDES | ROUND CASSEROLES

Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	01	58	89	25	NEW 73	NEW 74	61	62	03	
				extérieur / intérieur exterior / interior	noir mat / noir matte black / black	rubis / noir ruby red / black	caviar / noir caviar / black	quartz / noir quartz / black	méteze / noir mezeze / black	tilleul / noir tilleul / black	macadamia / noir macadamia / black	bois de rose / noir wood rose / black	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										

LA GAMME | RANGE



COCOTTES OVALES | 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	NEW 73 mèze / noir meze / black	NEW 74 tilleul / noir tulleul / black	61 macadamia / noir macadamia / black	62 bois de rose / noir wood rose / black	03 rouge / sable red / sand
25 cm	3,20 l	2	PUC4725									
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 | RANGE




COCOTTES SPÉCIFIQUES | SPECIFIC CASSEROLES

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







LA GAMME | RANGE

PLATS | DISHES

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



LA GAMME | RANGE

PLATS & TERRINES | DISHES & TERRINES

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

LA GAMME | RANGE



CASSEROLES | SAUCEPANS

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



LA GAMME | RANGE

POÊLES | FRYPANS

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

LA GAMME | RANGE

POÊLES GRILS | GRILLPANS

Surface de cuisson
Baking area

Ref.

extérieur / intérieur
exterior / interior

noir mat / noir
matte black / black

rouge / noir
red / black

2 becs verseur
2 spouts

contre-poignée
helper handle

01

03

Poêles grils, manche fonte | 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



LA GAMME | RANGE

GRILS | GRILLS

01

Surface de cuisson
Baking area

Ref.

extérieur / intérieur
exterior / interior

noir mat / noir
matte black / black

Gril carré, poignée rabattable | Square grill, folding handle



22 x 22 cm

PUC32722110



Gril rectangle, poignée rabattable | Rectangular grill, folding handle



34 x 20 cm

PUC32702110



Gril Beef | Beef grill



27 x 20 cm

PUC327901



LA GAMME | RANGE

GRILS | 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 | Oval grills



34 x 18 cm

PUC337009

●

44 x 20 cm

PUC337059

●

Sun gril rond | Round sun grill



26 cm

PUC3350

●

●

Grils rectangulaires | Rectangular grills



26 x 21,5 cm

PUC3361

●

●

34 x 23 cm

PUC3360

●

●

●

Gril panini | Panini grill





36 x 25 cm

PUC4380

●

LA GAMME | RANGE





PLANCHAS & CRÊPIÈRE | PLANCHAS & PANCAKE GRIDDLE

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








LA GAMME | RANGE

WOKS & TAJINES | WOKS & TAJINES

	Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	extérieur / intérieur exterior / interior	01	08/58	89	03
Mini-wok avec couvercle 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 | RANGE

SERVICES À FONDUE | FONDUE SETS

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

LA GARANTIE À VIE | LIFETIME WARRANTY



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.



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

