

Art de vivre & Savoir-faire français



CHASSEUR®

SOMMAIRE | CONTENTS

LA MAISON CHASSEUR	 05 	LA MAISON CHASSEUR
100 ^{ème} anniversaire	05	100 th 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

100^{ème} 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.

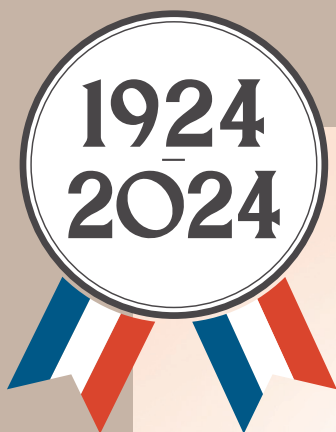
Robuste et durable, je suis constituée de fonte, un matériau qui monte progressivement en température et conserve la chaleur longtemps.

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.





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

100^{ème} 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.



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				58				89				03			
				extérieur / intérieur exterior / interior	noir mat / noir matte black / black	rubis / noir ruby red / black	caviar / noir caviar / black	rouge / sable red / sand	extérieur / intérieur exterior / interior	noir mat / noir matte black / black	rubis / noir ruby red / black	caviar / noir caviar / black	rouge / sable red / sand	extérieur / intérieur exterior / interior	noir mat / noir matte black / black	rubis / noir ruby red / black	caviar / noir caviar / black	rouge / sable red / sand	extérieur / intérieur exterior / interior
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 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	73 mélèze / noir meleze / black	74 tilleul / noir tilleul / black	61 macadamia / noir macadamia / black	75 tangerine / sable tangerine / sand	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									

LA GAMME | RANGE

COCOTTES OVALES | OVAL CASSEROLES

Taille Size	Capacité Capacity		Ref.	01	58	89	25	73	74	61	75	03
				extérieur / intérieur exterior / interior noir mat / noir matte black / black	rubis / noir ruby red / black	caviar / noir caviar / black	quartz / noir quartz / black	mélèze / noir meleze / black	tilleul / noir tilleul / black	macadamia / noir macadamia / black	tangerine / sable tangerine / sand	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

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



LA GAMME | RANGE

PLATS | DISHES

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

LA GAMME | RANGE

PLATS & TERRINES | DISHES & TERRINES

	Taille Size	Capacité Capacity	Ref.	01	03
			extérieur / intérieur exterior / interior	noir mat / noir matte black / black	rouge / sable red / sand
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

				01	03
	Taille Size	Capacité Capacity	Ref. 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 extérieur / intérieur exterior / interior	03 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

				01	03		
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
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	08	89
			noir mat / noir matte black / black			
			rubis / noir ruby red / black			
			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
					noir mat / noir matte black / black		rubis / noir ruby red / black	caviar / noir caviar / black	noir mat & rouge / noir matte black & red / black
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.	extérieur / intérieur exterior / interior	01	03
					noir mat / noir matte black / black		rouge / sable red / sand
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

