

Art culinaire
2017 - 2018

fabrication
française
CERTIFIÉE ISO 14001

INVICTA

Plus beau. Plus chaud. Moins cher.



- 05 | Expertise et Design.
- 06 | Cocottes rondes.
- 07 | Cocottes ovales.
- 08 | Cocottes spécifiques.
- 09 | Casseroles & poêle.
- 10 | Plats.
- 11 | Grils.
- 12 | Spécialités.
- 13 | Spécialités régionales.

Un savoir-faire unique.

Fondeur-émailleur français.

Implantée depuis 1924 à Donchery, dans la région Champagne-Ardenne, Invicta conçoit et produit des cocottes en fonte pour le plus grand plaisir des amateurs de saveurs culinaires authentiques.

En effet, ce n'est plus un secret, la fonte reste le meilleur matériau pour cuisiner car elle diffuse uniformément la chaleur et la conserve longtemps.

Le goût et les arômes restent intenses et les couleurs naturelles des aliments sont préservées.

fabrication
française



Une qualité irréprochable associée à un design fonctionnel et coloré.



Bouton en inox pour **résister**
aux fortes températures du four.



Anses larges pour **faciliter**
la prise en main.



Couvercle à réserve d'eau
et à picots intérieurs pour **assurer**
un arrosage homogène et continu.



Fonte émaillée
Intérieur noir mat et extérieur
avec 3 couches d'émail
pour **un entretien facile.**

Compatible avec **toutes les sources**
de chaleur y compris l'induction.



COCOTTES

RONDES



bleu réglisse



rubis



taupe



noir mat

| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | CONTENANCE | NOMBRE DE PERSONNES |
|-----------|----------|------------|---------------------|
| 40218 | ø 18 cm | 1,8 l | 2 |
| 40220 | ø 20 cm | 2,5 l | 2/4 |
| 40222 | ø 22 cm | 3,1 l | 4 |
| 40224 | ø 24 cm | 4,0 l | 4/6 |
| 40226 | ø 26 cm | 5,0 l | 6 |
| 40228 | ø 28 cm | 6,1 l | 6/8 |
| 40232 | ø 32 cm | 8,8 l | 10 |



fabrication
française

COCOTTES

OVALES



noir mat



rubis



taupe



bleu réglisse

| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | CONTENANCE | NOMBRE DE PERSONNES |
|-----------|----------|------------|---------------------|
| 40327 | ø 27 cm | 4,0 l | 4/6 |
| 40329 | ø 29 cm | 5,0 l | 6 |
| 40331 | ø 31 cm | 6,0 l | 6/8 |
| 40333 | ø 33 cm | 7,1 l | 8/10 |
| 40335 | ø 35 cm | 8,5 l | 10 |



fabrication
française

COCOTTES

RONDES "VISUEL"



taupe

| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|-----------|----------|-------------------------|------------|--------|
| 3518 | ø 18 cm | L 25 x l 19 x h 13 cm | 1,9 l | 2,3 kg |
| 3520 | ø 20 cm | L 27,5 x l 21 x h 14 cm | 2,3 l | 2,6 kg |
| 3524 | ø 24 cm | L 32 x l 25 x h 15 cm | 3,8 l | 3,6 kg |
| 3528 | ø 28 cm | L 36 x l 29 x h 17 cm | 6,3 l | 5,2 kg |



VAP'FONTE

Une cocotte en fonte pour mijoter, associée à un panier vapeur pour cuisiner diététique.

Idées de combinaisons sens dessus-dessous :

- De bas en haut : viande mitonnée dans la cocotte, petits légumes cuits aux saveurs du mijotage dans le panier en verre.
- De haut en bas : dans le panier vapeur, un poisson cuit aux saveurs d'une julienne de légumes lentement mijotée dans la cocotte.



taupe

| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|-----------|----------|-------------------------|------------|--------|
| 3622 | ø 20 cm | L 28 x l 23 x h 18,5 cm | 4,5 l | 3,7 kg |
| 3624 | ø 24 cm | L 32 x l 27 x h 22,5 cm | 7,5 l | 5,8 kg |



Jusqu'à 180°C

SÉRIE 4 CASSEROLES



noir

RÉFÉRENCE 30440

| DIAMÈTRE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|----------|-------------------------|------------|--------|
| ø 14 cm | L 31 x l 14 x h 9,5 cm | 0,8 l | 1,2 kg |
| ø 16 cm | L 33 x l 17 x h 10 cm | 1,2 l | 1,4 kg |
| ø 18 cm | L 35 x l 20 x h 10 cm | 1,7 l | 1,7 kg |
| ø 20 cm | L 37 x l 22 x h 12 cm | 2,4 l | 2,2 kg |



POÊLE 2 BECS



rubis

| RÉFÉRENCE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|-----------|-------------------------|------------|--------|
| 30126 | L 45 x l 28 x h 7 cm | 1,5 l | 2,1 kg |



fabrication
française

PLATS



OVALES

| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|-----------|-----------|----------------------------|------------|--------|
| 30601 | ø 20 cm | L 25,5 x l 15,5 x h 5,5 cm | 0,5 l | 1,1 kg |
| 30602 | ø 27,5 cm | L 34 x l 21 x h 6,5 cm | 1,2 l | 2,1 kg |



rubis



taupe



À GRATIN

| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|-----------|----------|----------------------------|------------|--------|
| 34503 | MM | L 33,5 x l 21,5 x h 5,5 cm | 2 l | 2,4 kg |
| 34501 | GM | L 40 x l 26 x h 7 cm | 4 l | 4,3 kg |

rubis



RECTANGULAIRES

| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|-----------|----------|--------------------------|------------|--------|
| 30501 | PM | L 27,5 x l 14 x h 4 cm | 0,7 l | 1,6 kg |
| 30502 | MM | L 34 x l 18 x h 5 cm | 1,5 l | 2,6 kg |
| 30503 | GM | L 39,5 x l 22 x h 5,5 cm | 2 l | 3,8 kg |

rubis



fabrication
française

GRILS



Gril rond
Manche fil rabattable

Réf. 32710 - Noir

L 25,5 x l 25,5 x h 3 cm - 1,4 kg



Gril carré
Manche bois

Réf. 32770 - Noir

L 45 x l 25,5 x h 4 cm - 1,8 kg



Gril carré
Manche fil rabattable

Réf. 32720 - Noir

L 27,5 x l 25,5 x h 3 cm - 1,6 kg



Gril rectangle
Manche fil rabattable

Réf. 32700 - Noir

L 37,5 x l 22,5 x h 3 cm - 2,1 kg



Gril rectangle grand modèle
Double poignée

Manche fil rabattable

Réf. 32730 - Noir

L 51 x l 27 x h 3 cm - 4,1 kg



fabrication
française

SPÉCIALITÉS



CHAUDRON ARDENNAIS

Cocotte en fonte émaillée ø 40 cm
Couvercle en tôle émaillée.

Grande capacité : 12,5 l

Réf. 3084

L 51 x l 41 x h 23 cm - 12 kg

noir



WOK

Livré avec couvercle, grille,
baguettes et livret de recettes

Réf. 1019

L 40 x l 34 x h 22 cm - 5 kg

noir



CRÊPIÈRE

Livrée avec un râteau à crêpe
Réf. 32800

ø 32 cm - L 32 x l 43 x h 0,5 cm - 2,8 kg

noir



fabrication
française

FONDUE

CAQUELONS SAVOYARDS



| RÉFÉRENCE | DIAMÈTRE | DIMENSIONS HORS TOUT | CONTENANCE | POIDS |
|-----------|----------|-------------------------|------------|--------|
| 1029 | ø 20 cm | L 32 x l 21 x h 9 cm | 2,2 l | 2,6 kg |
| 1021 | ø 24 cm | L 36 x l 24 x h 9 cm | 2,8 l | 3,3 kg |



fabrication
française

RÉCHAUD

Pour caquelons savoyards ø 20 et ø 24 cm.
Livré avec socle bois, fonctionne avec pâte
ou alcool à brûler.
Réf. 1022

ø 23 x h 11 cm - 2,3 kg



noir

FONDUE

BOURGUIGNONNE



Standard
Pot ø 14 cm
Réf. 1003

L 21 x l 17 x h 20 cm - 1,1 l - 3,5 kg



Brunch
Pot ø 16 cm
Réf. 1014

L 22 x l 19 x h 20 cm - 1,3 l - 4,2 kg



rubis



noir

rubis



rubis

Kit Brunch. Pot livré avec plateau tournant en bois, 6 coupelles, réchaud en fonte, brûleur pâte ou alcool, collerette anti-projections, 6 fourchettes à fondue.

Réf. 1024

ø 40 x h 26 cm - 7,6 kg

fabrication
française



ACCESSOIRES OPTIONNELS

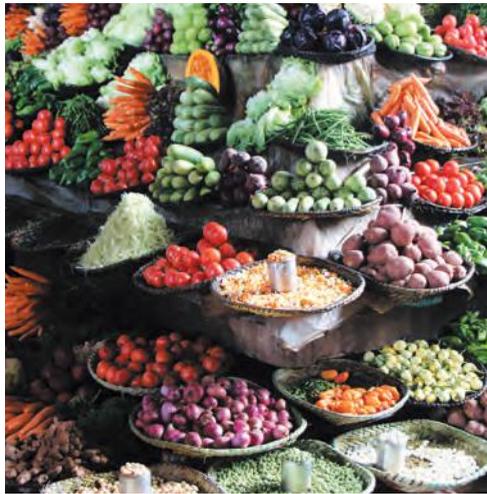


Pâte à brûler
Réf. 1090



Brûleur pâte ou alcool
Réf. 1091





INVICTA

Plus beau. Plus chaud. Moins cher.

ZONE INDUSTRIELLE / LIEU DIT LA GRAVETTE - 08350 DONCHERY - FRANCE

Tél. +33 (0) 3 24 27 71 71 - Fax. +33 (0) 3 24 26 62 42

www.invicta.fr

