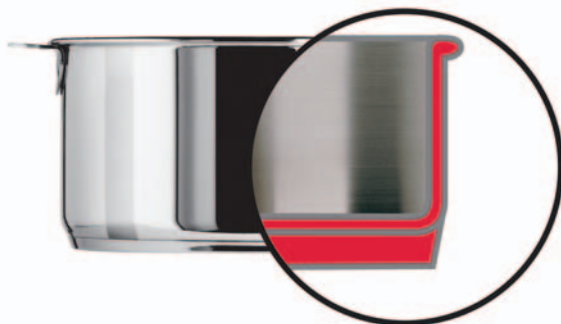


Multiply

The 5-Ply French Masterpiece Series

The newest series from Cristel® features the same highly lustrous finish as the Classic Agate Series with an extra layer of fully enveloped aluminum for superior heat conductivity.

- 5-Ply construction distributes heat evenly and gently across the entire surface of the pan for exceptional cooking control.
- Mirror-like outer finish adds a lustrous, classic beauty to your cooktop or table.
- All pieces within the Multiply Series work beautifully with other Cristel® pans, lids and handles in the collection.



< Featuring two layers of aluminum fully enveloped by three layers of stainless steel, the Multiply series is constructed from induction-ready stainless steel for unmatched cooking performance.



Removable, double safety locking handles move from the lids to pans securely yet effortlessly.



Pan nesting capability keeps storage space to a minimum as you add multiple pans to your collection.



All pans are made of the finest 18/10 stainless steel. Non-stick Excalibur coating option is available.*



Stovetop, oven, and dishwasher safe. Compatible with induction, gas, electric, radiant, and halogen cooktops.

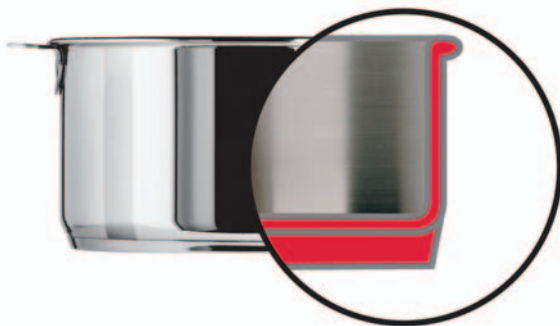
*A lifetime guarantee enables you to return Excalibur pieces for resurfacing at the Fesches-Le-Chatel factory for a nominal fee.

Multiply

Le chef-d'œuvre à 5 plis de la série française

La dernière série de Cristel^{MD} offre le même fini brillant que la série Classic Agate avec une couche supplémentaire d'aluminium entièrement revêtue pour une conductivité supérieure de la chaleur.

- La fabrication à 5 plis répartit la chaleur uniformément et délicatement sur la totalité de la surface de la casserole, permettant un contrôle exceptionnel de la cuisson.
- Réfléchissant, le fini extérieur ajoute une touche de beauté classique et éclatante sur votre cuisinière ou votre table.
- Toutes les pièces de la série Multiply se combinent sublimement avec les autres casseroles, couvercles et poignées Cristel^{MD} de la collection.



< Avec deux couches d'aluminium entièrement revêtues par trois couches d'inox, la série Multiply convient également aux feux à induction pour une performance de cuisson inégalée.



Les manches amovibles à double verrou de sécurité passent des couvercles aux casseroles de façon sécuritaire et pourtant sans effort.



La possibilité d'emboîter les casseroles permet de les ranger dans un minimum d'espace à mesure que vous en ajoutez d'autres à votre collection.



Toutes les casseroles sont faites d'acier inoxydable de 18/10. Le revêtement anti-adhérent Excalibur est disponible en option.



Résistant au feu, au four et au lave-vaisselle. Compatible avec les tables de cuisson à induction, au gaz, électriques, radiantes et halogènes.

* Les pièces Excalibur sont garanties à vie et pour une somme minime, peuvent être retournées à l'usine de Fesches-le-Chatel pour un resurfaçage.