



Art culinaire | Culinary art

Fabrication française

Made in France

INVICTA



Expertise et Design.	04	Expertise and Design.
Cocottes rondes.	08	Round casseroles.
Cocottes ovales.	09	Oval casseroles.
Cocottes spécifiques & Poêle.	10	Specialised casseroles & Frypan.
Cocottes Bistrot.	12	Casseroles Bistrot.
Plats.	14	Dishes.
Grils.	15	Grills.
Spécialités régionales.	16	Regional cookware.

Un savoir-faire unique.

Fondeur-émailleur français.

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

Chaque ustensile en fonte Invicta est unique et issu d'une fabrication artisanale française.

Fabrication française



Made in France

A unique Know-How.

French cast-iron founder and enameller.

Established in the Champagne-Ardenne region in 1924, Invicta designs and manufactures traditional cast-iron casseroles to delight those who love authentic, characteristic flavours associated with slow cooking.

This is no longer a secret; cast iron is the ideal material for cooking since it can spread and retain the heat evenly for a long duration of time. The taste and aromas of a slow cooked cast iron dish remain intense and the natural colours of foods are naturally preserved.

Each handcrafted Invicta cast iron product is a unique work of art.





Une qualité
irréprochable
associée
à un design
fonctionnel
et coloré.

An impeccable
quality with
a functional
and coloured
design.

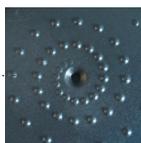




Bouton en inox pour **résister aux fortes températures du four.**
Stainless steel knob **suitable for oven use.**



Anses larges pour **faciliter la prise en main.**
Large handles for **easy grip.**



Couvercle à réserve d'eau et à picots intérieurs pour **assurer un arrosage homogène et continu.**
Lid with water reserve and spikes on the underside to **ensure a homogeneous and continuous basting.**



Fonte émaillée : intérieur noir mat et extérieur avec 2 ou 3 couches d'émail (selon coloris) pour **un entretien facile.**
Enamelled cast iron; one matt black enamel interior layer and 2 or 3 enamelled external layers (depending on colors) for **easy maintenance.**

Compatible avec **toutes les sources de chaleur y compris l'induction.**
Suitable for **all hob types.**

<p>CLASS INDUCTION</p>	<p>INDUCTION</p>	<p>GAZ GAS</p>	<p>ELECTRICITÉ SOLID HOB</p>
<p>VITROCÉRAMIQUE RADIANT GLAS CERAMIC</p>	<p>VITROCÉRAMIQUE HALOGENE HALOGEN</p>	<p>FOUR OVEN</p>	<p>LAVE-VAISSELLE DISHWASHER</p>
			<p>GARANTIE À VIE*</p>

* Selon les instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans la notice.

COCOTTES

CASSEROLES

RONDES

ROUND



bleu réglisse blue liquorice



rubis ruby red



taupe



noir mat matt black

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	CONTENANCE CAPACITY	NOMBRE DE PERSONNES PEOPLE
PUV40218	ø 18 cm	1,8 l	2
PUV40220	ø 20 cm	2,5 l	2/4
PUV40222	ø 22 cm	3,1 l	4
PUV40224	ø 24 cm	4,0 l	4/6
PUV40226	ø 26 cm	5,0 l	6
PUV40228	ø 28 cm	6,1 l	6/8
PUV40232	ø 32 cm	8,8 l	10



Fabrication française



Made in France

COCOTTES

CASSEROLES

OVALES

OVAL



noir mat matt black



rubis ruby red



taupe



bleu réglisse blue liquorice

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	CONTENANCE CAPACITY	NOMBRE DE PERSONNES PEOPLE
PUV40327	ø 27 cm	4,0 l	4/6
PUV40329	ø 29 cm	5,0 l	6
PUV40331	ø 31 cm	6,0 l	6/8
PUV40333	ø 33 cm	7,1 l	8/10
PUV40335	ø 35 cm	8,5 l	10

CLASS INDUCTION	 INDUCTION	 GAZ GAS	 ELECTRICITE SOLID HOB
 VITROCÉRAMIQUE RADIANT GLAS CERAMIC	 VITROCÉRAMIQUE HALOGENE HALOGEN	 FOUR OVEN	 LAVE-VAISSELLE DISHWASHER

Fabrication française



Made in France

COCOTTES

CASSEROLES

RONDES "VISUEL"

"VISUAL" ROUND



taupe

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	DIMENSIONS HORS TOUT EXT. DIMENSIONS	CONTENANCE CAPACITY	POIDS WEIGHT
PUV4518	ø 18 cm	L 25 x l 19 x h 13 cm	1,9 l	2,3 kg
PUV4520	ø 20 cm	L 27,5 x l 21 x h 14 cm	2,3 l	2,6 kg
PUV4524	ø 24 cm	L 32 x l 25 x h 15 cm	3,8 l	3,6 kg
PUV4528	ø 28 cm	L 36 x l 29 x h 17 cm	6,3 l	5,2 kg



POÊLE 2 BECS

FRYPAN 2 LIPS



rubis ruby red

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIMENSIONS HORS TOUT EXT. DIMENSIONS	CONTENANCE CAPACITY	POIDS WEIGHT
PUV30126	L 45 x l 28 x h 7 cm	1,5 l	2,1 kg



Fabrication française



Made in France

COCOTTES

VAPEUR

STEAMERS

VAP'FONTE



taupe



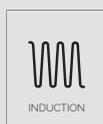
Une cocotte en fonte pour mijoter, associée à un panier vapeur pour cuisiner diététique. Idées de combinaisons sens dessus-dessous :

- 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.

There is nothing better than a cast iron slow cooked casserole combined with a steamer for a healthy alternative style of cooking. Over-under combination ideas :

- From bottom to top, meat stewed in the casserole, small vegetables cooked in the glass basket in the stewing flavors.
- From top to bottom, in the steamer, fish cooked in the flavors of a vegetable julienne slowly cooked in the casserole.

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	DIMENSIONS HORS TOUT EXT. DIMENSIONS	CONTENANCE CAPACITY	POIDS WEIGHT
PUV4622	ø 20 cm	L 28 x l 23 x h 18,5 cm	4,5 l	3,7 kg
PUV4624	ø 24 cm	L 32 x l 27 x h 22,5 cm	7,5 l	5,8 kg



Fabrication française

 Made in France

COCOTTES BISTROT

CASSEROLES BISTROT

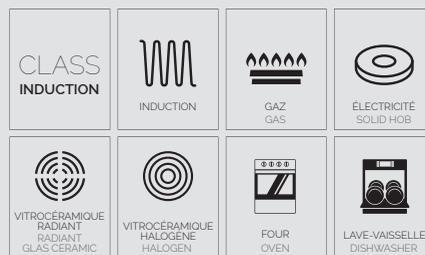


noir brillant glossy black

Une cuisson parfaite grâce à la base en fonte émaillée.
Un service léger grâce au couvercle en acier émaillé.

Perfect cooking thanks to the cast-iron base.
Lighter for service thanks to the enamelled steel lid.

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	CONTENANCE CAPACITY	NOMBRE DE PERSONNES PEOPLE
PUV408201	ø 20 cm	2,3 l	2/4
PUV408241	ø 24 cm	3,7 l	4/6
PUV408281	ø 28 cm	5,5 l	6/8



Fabrication française



Made in France



PLATS DISHES



OVALES OVAL

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	DIMENSIONS HORS TOUT EXT. DIMENSIONS	CONTENANCE CAPACITY	POIDS WEIGHT
PUV30611	S	L 25,5 x l 15,5 x h 5,5 cm	0,5 l	1,1 kg
PUV30612	M	L 34 x l 21 x h 6,5 cm	1,2 l	2,1 kg

 rubis ruby red  noir black



À GRATIN GRATIN

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	DIMENSIONS HORS TOUT EXT. DIMENSIONS	CONTENANCE CAPACITY	POIDS WEIGHT
PUV34513	M	L 33,5 x l 21,5 x h 5,5 cm	2 l	2,4 kg
PUV34511	L	L 40 x l 26 x h 7 cm	4 l	4,3 kg

 rubis ruby red  noir black



RECTANGULAIRES RECTANGULAR

RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	DIMENSIONS HORS TOUT EXT. DIMENSIONS	CONTENANCE CAPACITY	POIDS WEIGHT
PUV30501	S	L 27,5 x l 14 x h 4 cm	0,7 l	1,6 kg
PUV30502	M	L 34 x l 18 x h 5 cm	1,5 l	2,6 kg
PUV30503	L	L 39,5 x l 22 x h 5,5 cm	2 l	3,8 kg

 rubis ruby red  noir black



Fabrication française

 Made in France

GRILS

GRILLS



Gril rond / Manche fil rabattable
 Round grill pan w/ folding handle
 Réf. PUV32710 - Noir Black
 L 25,5 x l 25,5 x h 3 cm - 1,4 kg



Gril carré / Manche bois
 Square grill pan w/ wooden handle
 Réf. PUV32770 - Noir Black
 L 45 x l 25,5 x h 4 cm - 1,8 kg



Gril carré / Manche fil rabattable
 Square grill pan w/ folding handle
 Réf. PUV32720 - Noir Black
 L 27,5 x l 25,5 x h 3 cm - 1,6 kg



Gril rectangle
 Manche fil rabattable
 Rectangular grill pan
 w/ double folding handle
 Réf. PUV32700 - Noir Black
 L 37,5 x l 22,5 x h 3 cm - 2,1 kg



Gril rectangle
 Double poignée / Manche fil rabattable
 Rectangular grill pan
 w/ double folding handle
 Réf. PUV32730 - Noir Black
 L 51 x l 27 x h 3 cm - 4,1 kg



Fabrication française

 Made in France

SPÉCIALITÉS

REGIONAL COOKWARE



noir black

CHAUDRON ARDENNAIS ARDENNES CAULDRON

Cocotte en fonte émaillée Ø 40 cm.
Couvercle en tôle émaillée.
Grande capacité : 12,5 l
Enamelled cast-iron casserole Ø 40 cm
w/ enamelled steel lid.
Large capacity : 12,5 l.
Réf. PUV3084

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



noir black

WOK WOK SET

Livré avec couvercle, grille,
baguettes et livret de recettes.
With lid and accessories
(1 wooden tong, 2 chopsticks,
1 recipes booklet)
Réf. PUV1019

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



noir black

CRÊPIÈRE PANCAKE GRIDDLE

Livrée avec un râteau à crêpe.
w/ pancake rake
Réf. PUV32800

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



Fabrication française



Made in France

FONDUE

CAQUELONS SAVOYARDS

SAVOYARD POTS



RÉFÉRENCE REFERENCE	DIAMÈTRE SIZE	DIMENSIONS HORS TOUT EXT. DIMENSIONS	CONTENANCE CAPACITY	POIDS WEIGHT
PUV1029	ø 20 cm	L 32 x l 21 x h 9 cm	2,2 l	2,6 kg
PUV1021	ø 24 cm	L 36 x l 24 x h 9 cm	2,8 l	3,3 kg

 rubis ruby red  taupe



Fabrication française



Made in France

RÉCHAUD

FONDUE BURNER

Pour caquelons savoyards ø 20 et ø 24 cm.
Livré avec socle bois, fonctionne avec pâte
ou alcool à brûler.
w/ wooden plate. For Savoyard pots Ø 20 and 24 cm.
Burner (methylated spirit or paste) required.
Réf. PUV1022

ø 23 x h 11 cm - 2,3 kg



noir black

FONDUE

BOURGUIGNONNE



Brunch
Pot ø 16 cm
Réf. PUV1014

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

 rubis ruby red



Standard
Pot ø 14 cm
Réf. PUV1003

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

 rubis ruby red

 noir mat matt black



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

Kit Brunch. Pot w/ wooden turning plate,
fondue cast-iron burner, combined burner and 6 forks.
Réf. PUV1024

ø 40 x h 26 cm - 7,6 kg

 rubis ruby red

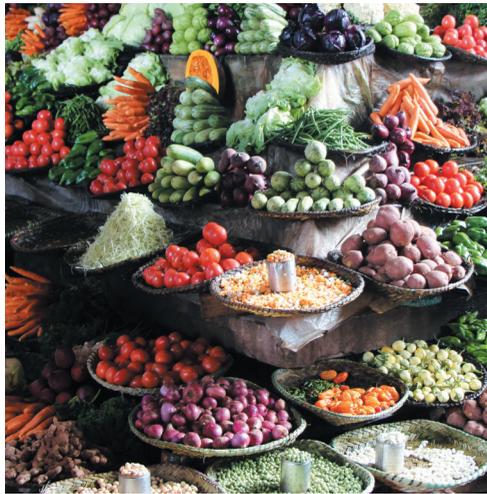


Fabrication française



Made in France





INVICTA

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