



0300000490

Sauteuse inox amovible Casteline ø 28 cm

Sauteuse Casteline amovible en inox 18/10, finition brillante de la marque Cristel.

Cristel



Sauteuse inox Cristel en Multiply trilaminé, à poignée amovible de la collection Casteline Amovible.

Les trois couches inox 18/10, aluminium, inox, des sauteuses Casteline, permettent une diffusion intégrale de la chaleur dans tout le corps de l'ustensile de cuisson.

La sauteuse est idéale pour saisir les viandes. Elle permet, grâce à la qualité de son fond thermo-diffuseur, de saisir parfaitement sans eau ni graisse.

Les sauteuses Casteline, en inox 18/10, préservent les qualités gustatives des aliments et se nettoient facilement après la cuisson.

Emblème du concept « Cuisson-Service », la sauteuse inox passe de la cuisine à la table et se transforme en plat de service en se parant de 2 anses.

Poignée amovible (vendue séparément).

Points forts :

- Graduations intérieures tous les 0.5 L.
- Corps Multiply - inox/ aluminium/ inox.
- Fond thermo-diffuseur.
- Fabrication française.

Compatibilité :

Induction, vitro céramique, four, grill, gaz, électrique, lave-vaisselle.

À propos des casseroles CRISTEL :

Fabriquées en France, les **poêles inox CRISTEL** sont des produits durables et sains. Leur qualité et leurs performances ont rapidement séduit les plus grands Chefs cuisiniers.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	9,50 cm	Longueur	34,50 cm
Contenance	5 l	Diamètre	28 cm
Poids	2,10 kg	Matière	Inox 18/10
Passage lave-vaisselle	Oui	Type de finition	Brillant

Produit de la même gamme

0300000465	Sauteuse amovible casteline inox ø 24cm
0300000466	Sauteuse amovible casteline inox ø 26cm
0300000490	Sauteuse amovible casteline inox ø 28cm
0309078730	Sauteuse amovible casteline inox ø 30cm