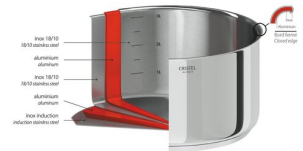




030000490

Sauteuse inox amovible Casteline ø 28 cm

- Compatible four jusqu'à 300°C
- Capacité généreuse 5 L
- Fabriqué en France



Sauteuse Cristel Casteline 28 cm

La sauteuse Cristel Casteline 28 cm est l'ustensile idéal pour cuisiner au quotidien avec une précision de chef. Ce modèle haut de gamme offre une montée en température rapide, une **diffusion homogène de la chaleur** et une grande polyvalence.

Sa **conception en inox Multiply trilaminé** lui permet de saisir sans eau ni graisse, de mijoter en douceur et de réussir toutes les cuissons délicates. Grâce à sa **poignée amovible**, la sauteuse passe facilement du feu à la table sans encombre.

Les avantages de la sauteuse Cristel Casteline 28 cm

- Diffusion homogène grâce au corps Multiply inox aluminium inox
- Grande capacité de 5 l adaptée aux repas familiaux et aux cuissons en volume
- Graduation intérieure tous les 0,5 l pour doser facilement
- Saisies nettes sans eau ni graisse grâce au fond thermo diffuseur
- Compatible induction, four jusqu'à 300°C, grill et lave vaisselle
- Passage cuisine table grâce à la poignée amovible vendue séparément
- Parois et fond en inox 18/10 pour préserver les saveurs après cuisson
- Fabrication française garantissant qualité et durabilité à long terme

Une diffusion de chaleur précise pour des cuissons de Chef

La sauteuse Cristel Casteline 28 cm se distingue par sa capacité à chauffer de manière uniforme, du centre jusqu'aux bords. Cette homogénéité change tout en cuisine : vos viandes colorent de façon régulière, vos légumes gardent leur texture, et vos préparations mijotent sans accrocher.

Le Multiply trilaminé réagit très vite à la montée et à la baisse de température, ce qui permet un contrôle précis, même sur une plaque puissante. L'absence de points chauds assure une cuisson maîtrisée et plus saine.

La sauteuse s'adapte aux cuissons du quotidien comme aux recettes complexes, et son format 28 cm offre une surface généreuse pour travailler sans être à l'étroit.

Les caractéristiques techniques de la sauteuse Cristel Casteline 28 cm

- Tous feux, dont l'induction
- Poignées, anses et couvercles non inclus
- Garantie à vie contre tous vices de fabrication
- Ø intérieur de l'article : 28 cm
- Ø du fond : 27 cm
- Longueur : 34,50
- Hauteur totale : 9,50 cm
- Largeur : 29,60 cm

Conseils d'utilisation

L'utilisation est simple : chauffez à 2/3 de la puissance, puis testez la température avec quelques gouttes d'eau. Si elles forment des billes qui roulent, vous êtes à la bonne chaleur pour saisir.

Ajoutez ensuite la matière grasse si vous le souhaitez, puis vos aliments. Retirez la poignée pendant la cuisson pour plus de sécurité. Après utilisation, déglacez directement la cuve pour récupérer un jus savoureux et faciliter le nettoyage. L'inox se ravive facilement avec un produit adapté si besoin.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	9.50 cm
Contenance	5 l
Profondeur	9
Couleur	Inox
Matière	Inox 18/10
Passage lave-vaisselle	Oui

Longueur	34.50 cm
Diamètre	28,0 cm
Poids	2.10 kg
Température maxi	300
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0300000490

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