



0300000470

Poêle inox Casteline amovible ø 28 cm

- Compatible tous feux et lave-vaisselle
- Fabrication française inox 18/10 sans PFAS
- Conception Multiply en plusieurs couches



Poêle inox Cristel ø 28 cm finition miroir

La **poêle Cristel Casteline 28 cm** est l'ustensile idéal pour ceux qui aiment cuisiner avec précision et exigent une qualité professionnelle à la maison. Cette grande poêle en inox offre une surface généreuse pour saisir, dorer ou mijoter vos préparations du quotidien. Sa **construction Multiply** assure une **répartition de la chaleur homogène**, du fond jusqu'aux parois, pour de savoureux résultats.

Avec son **système amovible**, vous fixez poignée ou anses en un seul geste (vendues séparément). Vous pourrez les retirer en un clic pour déplacer la poêle. Sa **finition miroir** apporte une touche élégante à votre cuisine et sa **composition en inox 18/10** garantit une durabilité remarquable. La poêle Cristel Casteline 28 cm c'est une batterie pensée pour les passionnés, simple pour un débutant et tout aussi efficace pour un cuisinier confirmé.

Les avantages de la poêle Cristel Casteline 28 cm

- Construction Multiply pour une diffusion intégrale et homogène de la chaleur.
- Large surface idéale pour 3 à 5 portions (28 cm de diamètre et fond 22 cm).
- Compatible tous feux dont induction, four (maximum 300°C) et gril.
- Fabrication française en inox 18/10 durable et saine avec finition brillante.
- Système amovible compatible poignées/anses Cristel Casteline.
- Fond 5 couches pour une montée en chauffe efficace.
- Poids 1,56 kg permettant une excellente stabilité sur le feu.

Une cuisson maîtrisée grâce au Multiply trilaminé

Le principal atout de cette poêle Casteline 28 cm, c'est sa construction technique en plusieurs couches métalliques. Les **côtés sont formés de trois couches** inox / aluminium / inox tandis que le **fond intègre cinq couches** (optimisées pour l'induction). Cette conception assure une diffusion parfaite de la chaleur, du centre jusqu'aux bords, ce qui réduit nettement les zones froides. Aucun risques de surcuisson.

En vous équipant de cette poêle, gagnez en précision surtout pour les cuissons à feu moyen où l'acier inoxydable excelle. Pour saisir une viande, faire revenir des légumes ou démarrer une réduction, la réactivité thermique est immédiate. La poêle **conserve très bien la chaleur**, idéale pour **maintenir une température stable** sans ajouter trop d'énergie. Cette poêle inox haut de gamme permet également une cuisson sans matière grasse grâce à la technologie innovante de la marque Cristel. Cette dernière reste esthétique avec sa finition brillante, pour se fondre parfaitement dans votre cuisine.

Sans rajouter de poignée, elle passe du feu au four comme un plat de cuisson. Cela élargit donc les possibilités. Une vraie alliée pour une cuisine saine, technique et savoureuse.

Poignée amovible (vendue séparément).

Les caractéristiques techniques de la poêle Cristel Casteline 28 cm

- Ø intérieur de l'article : 28 cm
- Ø du fond : 22,00 cm
- Profondeur de la cuve : 4,00 cm
- Passe au four (jusqu'à 300°C)
- Garantie à vie contre tous vices de fabrication
- Poignées, anses et couvercles non inclus

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	4.50 cm	Longueur	34 cm
Diamètre	28,0 cm	Poids	1.56 kg
Température maxi	300	Matière	Inox 18/10
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0300000470

Produit de la même gamme	
0300000499	Poele amovible casteline inox ø 20cm
0300000467	Poele amovible casteline inox ø 22cm
0300000468	Poele amovible casteline inox ø 24cm
0300000469	Poele amovible casteline inox ø 26cm
0300000470	Poele amovible casteline inox ø 28cm
0300000471	Poele amovible casteline inox ø 30cm
0300001245	Poele amovible casteline inox ø 32cm