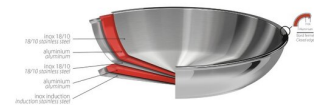




0300000471

## Poêle inox Casteline amovible ø 30 cm

- Diffusion homogène grâce au corps Multiply trilaminé
- Inox 18/10 durable finition brillant miroir
- Compatible induction, four et lave-vaisselle



### Poêle Cristel Casteline 30 cm pour une cuisson précise

La poêle inox Casteline amovible ø 30 cm est l'outil parfait pour celles et ceux qui cherchent une **cuisson nette, réactive et parfaitement maîtrisée**. Avec son grand diamètre, elle offre assez d'espace pour saisir une belle côte de bœuf, dorer des légumes ou cuire plusieurs portions en une seule fois. Sa structure Multiply en inox et aluminium assure une **diffusion de chaleur uniforme**, du centre aux parois, ce qui garantit une cuisson régulière (3 couches : inox / aluminium / inox sur les côtés et 5 couches : inox / aluminium / inox aluminium / inox induction sur le fond). L'inox 18/10 préserve le goût naturel des aliments et résiste parfaitement à l'usage intensif. Et grâce à sa poignée amovible (vendue séparément), la poêle passe du feu au four en un geste. La poêle Cristel Casteline 30 cm combine **précision, puissance et confort**.

#### Les avantages de la poêle inox Casteline amovible ø 30 cm

- Diffusion intégrale de la chaleur grâce au corps Multiply trilaminé.
- Inox 18/10 finition brillant miroir pour une durabilité longue durée.
- Diamètre utile 30 cm, idéal pour saisir des pièces volumineuses.
- Compatible tous feux : induction, gaz, vitrocéramique, électrique et aussi au four jusqu'à 300°C et sous le grill.
- Fabrication française pour une qualité supérieure.

#### Une diffusion de chaleur uniforme pour cuisiner comme un pro

La force majeure de la poêle Cristel Casteline 30 cm, c'est sa capacité à chauffer de façon parfaitement homogène. Le Multiply inox-aluminium-inox n'apporte pas seulement une montée rapide en température : il évite les points chauds et garantit une **cuisson régulière** sur toute la surface. Pour saisir une viande, c'est un vrai atout. La coloration se fait uniformément, même sur une grande pièce. Pour les légumes, la grande surface permet de rôtir sans les faire bouillir. Et si vous souhaitez démarrer sur le feu puis terminer au four, il suffit de retirer la poignée amovible pour en faire un plat parfaitement adapté. Petit conseil : réglez votre plaque à deux tiers de sa puissance, vous obtiendrez une saisie parfaite tout en évitant de brûler inutilement la matière grasse.

## Les caractéristiques techniques de la poele inox Casteline amovible 30 cm

- Ø intérieur de l'article : 30 cm
- Ø du fond : 24,00 cm
- Profondeur de la cuve : 4,50 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	5.50 cm	largeur	31.50 cm
Longueur	36 cm	Diamètre	30,0 cm
Poids	1.66 kg	Matière	Inox 18/10
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0300000471

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