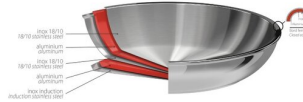


- Cuisson homogène grâce au trilaminé inox
- Compatible induction, four et lave-vaisselle
- Robuste et durable pour un usage intensif



Poêle Cristel Casteline 32 cm inox : polyvalente et performante pour la cuisson du quotidien

La poêle Cristel Casteline 32 cm offre une **qualité de cuisson exceptionnelle** grâce à sa conception en trilaminé, pensée pour **chauffer rapidement et uniformément**. Solide et durable, elle accompagne facilement toutes vos préparations, du sauté de légumes aux pièces de viande, en passant par les plats mijotés qui nécessitent précision et contrôle. **Compatible tous feux**, y compris induction et four, elle permet d'alterner les modes de cuisson sans changer d'ustensile. Son format 32 cm offre une **grande surface utile**, pratique pour cuisiner pour plusieurs personnes ou saisir de belles pièces. La poignée amovible, vendue séparément, garantit une manipulation sûre, un rangement optimisé et un passage au four facile. Avec la collection Casteline, Cristel mise sur la performance, la durabilité et un vrai confort de cuisson, quel que soit votre niveau en cuisine.

Les avantages de la poêle inox Cristel Casteline 32 cm :

- Corps en inox trilaminé pour une répartition homogène de la chaleur
- Compatible tous feux : induction, gaz, électrique, vitrocéramique et même four
- Format 32 cm idéal pour les grandes portions et les cuissons familiales
- Durable, robuste et résistante aux hautes températures
- Compatible lave-vaisselle
- Fabrication française Cristel, gage de qualité et longévité

Robustesse et durabilité pour une cuisson maîtrisée

L'avantage principal de la poêle inox Cristel Casteline 32 cm réside dans sa construction en trilaminé, un **assemblage de trois couches métalliques** pensé pour offrir une maîtrise parfaite de la chaleur. Ce matériau distribue la température de manière homogène, sans zones brûlantes ni surcuisson, ce qui est idéal pour saisir, dorer ou réduire avec précision. L'inox assure une excellente longévité et résiste naturellement aux chocs thermiques, ce qui en fait un investissement fiable sur le long terme. Grâce à la poignée amovible (vendue séparément), vous passez de la plaque au four ou à la table en un geste, tout en optimisant l'espace dans vos placards. **Facile d'entretien**, la poêle retrouve son éclat même après des usages intensifs. Avec Cristel, vous profitez d'un ustensile durable, stable et performant, conçu pour évoluer avec votre cuisine et vos recettes préférées.

Caractéristiques techniques de la poêle inox Cristel Casteline 32 cm

- Ø intérieur de l'article : 32 cm
- Ø du fond : 26,00 cm
- Profondeur de la cuve : 5,00 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	6 cm
Diamètre	32,0 cm
Matière	Inox 18/10
Passage lave-vaisselle	Oui

Longueur	38 cm
Poids	1.95 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0300001245

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