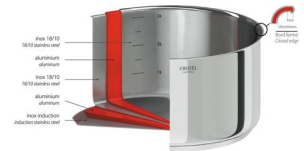


- Diffusion intégrale grâce au corps trilaminé
- Compatible tous feux, y compris induction, four et gril
- Graduations tous les 0,5 litre



## Sauteuse Cristel Casteline 24 cm inox : une sauteuse performante pour une cuisson maîtrisée

Polyvalente, précise et conçue pour durer, la sauteuse Cristel Casteline 24 cm fait clairement partie des ustensiles qui changent la manière de cuisiner au quotidien. Sa structure en inox trilaminé assure une **montée en température rapide et régulière**, idéale pour travailler comme un chef à la maison. Que vous aimiez saisir, dorer ou mijoter, elle offre un confort d'utilisation remarquable grâce à son **fond thermo-diffuseur**. Son format de 24 cm s'adapte aussi bien aux repas express qu'aux préparations gourmandes à partager. La poignée amovible, vendue séparément, vous permet d'optimiser votre espace et de la passer facilement du feu au four. Enfin, sa finition brillante et son design épuré en font une sauteuse aussi agréable à utiliser qu'à présenter à table.

### Les caractéristiques de la sauteuse Cristel Casteline 24 cm :

- Corps Multiply trilaminé inox 18/10, aluminium, inox 18/10 pour une diffusion homogène
- Diamètre 24 cm et contenance 3,6 litres, parfait pour 2 à 4 personnes
- Graduations intérieures tous les 0,5 litre pour doser rapidement
- Compatible induction, gaz, vitro, électrique, four et gril jusqu'à 300°C
- Fond thermo-diffuseur pour saisir sans eau ni matière grasse
- Poignée amovible vendue séparément pour un rangement compact
- Fabrication française pour une qualité reconnue
- Entretien simple et passage lave-vaisselle
- Ø intérieur de l'article : 24 cm
- Ø du fond : 23,00 cm
- Profondeur de la cuve : 8,00 cm

### Une diffusion de chaleur homogène pour une cuisson toujours réussie

Le principal atout de la sauteuse Cristel Casteline 24 cm reste son **corps trilaminé**. Cette construction, inox 18/10 – aluminium – inox 18/10, permet une diffusion de la chaleur dans toute la cuve, et pas uniquement au centre. Résultat : les aliments colorent uniformément et tu gardes le contrôle, même sur feu moyen. Cette cuisson régulière limite aussi le risque d'accroche, surtout une fois la température idéale atteinte. La sauteuse **chauffe vite**, ce qui évite de pousser la puissance de votre plaque et réduit votre consommation d'énergie. Son fond thermo-diffuseur est particulièrement efficace pour saisir une viande sans matière grasse ou commencer un mijoté en douceur. C'est une sauteuse pensée pour offrir des résultats fiables, avec un geste de cuisson simple et agréable.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8.50 cm
Longueur	30.50 cm
Diamètre	24,0 cm
Matière	Inox 18/10
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	25.80 cm
Contenance	3,6 l
Poids	1.76 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0300000465

### 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