



0300000466

Sauteuse inox amovible Casteline ø 26 cm

- Fabrication française avec finition brillante
- Cuisson uniforme : construction Multiply
- Compatible tous feux dont induction et four



Sauteuse inox Cristel Casteline amovible 26 cm Multiply trilaminé

La sauteuse inox Cristel Casteline amovible 26 cm est l'ustensile idéal pour ceux qui recherchent une cuisson précise, régulière et polyvalente. Grâce à sa **construction Multiply trilaminée**, elle offre une **montée en température rapide** et une **diffusion homogène** sur toute la surface, parois comprises. Ce modèle est conçu pour saisir les viandes, dorer uniformément et mijoter avec une maîtrise totale.

Sa **capacité de 4,5 litres** la rend parfaite pour cuisiner pour une famille ou pour recevoir, tout en restant confortable à manipuler avec des poignées amovibles (vendues séparément). Sa **finition brillante** apporte une touche élégante en cuisine et à table, puisqu'elle peut être utilisée comme plat de service. Robuste, **compatible tous feux et four**, cette sauteuse répond aux exigences des passionnés de cuisine qui veulent cuisiner comme des pros, à la maison.

Les avantages de la sauteuse Casteline 26 cm

- Corps Multiply trilaminé inox 18/10, aluminium, inox pour une diffusion intégrale.
- Compatible induction, gaz, vitro, électrique, four jusqu'à 300°C et gril.
- Capacité de 4,5 litres avec parois de 9 cm de hauteur.
- Graduations intérieures tous les 0,5L pour un dosage précis.
- Finition brillante facile à nettoyer, compatible lave-vaisselle.
- Couvercle et poignées vendus séparément.
- Fond thermo-diffuseur assurant une saisie sans eau ni graisse.

Une diffusion de chaleur optimale grâce au corps Multiply

L'un des grands atouts de la sauteuse Cristel Casteline 26 cm réside dans sa construction Multiply trilaminée présente sur le fond et sur les parois. Cette technologie permet une maîtrise idéale de la chaleur, en assurant une répartition uniforme et réactive. Les viandes saisissent sans attacher et les sauces mijotent sans points chauds. Le **fond thermo-diffuseur** garantit un résultat net même à feu moyen, ce qui permet de limiter la consommation d'énergie. Cette structure haut de gamme rend la sauteuse polyvalente : parfaite pour dorer, mijoter, réduire une sauce ou réaliser une cuisson à l'étouffée. La sauteuse 26 cm Casteline est même **compatible avec le gril et le four** jusqu'à 300°C (sans poignée). La possibilité d'utiliser les poignées ou anses amovibles Cristel permet de servir directement à table, dans un format élégant et pratique.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	9 cm	Longueur	32.50 cm
Contenance	4,5 l	Diamètre	26,0 cm
Poids	2.02 kg	Matière	Inox 18/10
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

Type de finition : Brillant

Référence : 0300000466

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