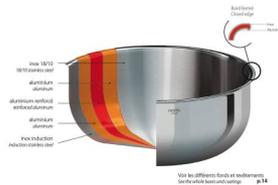


Casserole inox Castel'Pro avec une contenance de 1 L.

Cristel



La collection Castel'Pro propose une casserole saucier en inox 5-ply avec une finition brillante miroir.

Elle est dotée d'un fond thermo-diffuseur composé de 5 couches superposées : une couche d'inox 18/10, suivie de 3 couches d'aluminium, puis d'une couche supplémentaire d'inox.

Cette construction permet une diffusion uniforme de la chaleur dans toute la casserole, et pas seulement au niveau du fond thermo-diffuseur.

L'absence de fond rapporté rend la montée et la descente de la température rapide, facilitant ainsi la cuisson des plats les plus délicats.

La forme arrondie unique de l'ustensile est idéale pour mélanger, cuire et monter des sauces.

Les casseroles sauciers de la collection Castel'Pro, avec leurs 5 couches, préservent les saveurs des aliments et sont faciles à nettoyer après utilisation.

La poignée fixe en fonte d'inox, solidement attachée à la casserole grâce à des rivets en inox, reste froide lorsqu'elle est utilisée sur une plaque vitrocéramique ou à induction.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	10 cm	largeur	15,5 cm
Longueur	30,5 cm	Contenance	1 l
Diamètre	14 cm	Poids	650 g
Matière	Inox	Passage lave-vaisselle	Oui

- Poignée en fonte d'inox brevetée
- Graduations intérieures tous les 0,5 l
- Diamètre du fond : 10,5 cm
- Profondeur de la cuve : 6,6 cm
- Longueur poignée : 14 cm

Produit de la même gamme

0309461482	Casserole castel pro fixe inox ø 9cm
0309461484	Casserole castel pro fixe inox ø 10cm
0309461486	Casserole castel pro fixe inox ø 12cm
0309461488	Casserole castel pro fixe inox ø 14cm
0309461490	Casserole castel pro fixe inox ø 16cm
0309461493	Casserole castel pro fixe inox ø 18cm
0309461495	Casserole castel pro fixe inox ø 20cm
0309461497	Casserole castel pro fixe inox ø 22cm
0309461499	Casserole castel pro fixe inox ø 24cm
0309461501	Casserole castel pro fixe inox ø 28cm