



0309475065

Casserole Triply inox ø 20 cm

- Fabrication française fiable
- Graduation interne précise
- Capacité généreuse 3 L



Menastyl



Casserole Triply inox 20 cm fabriquée en France

La casserole Menastyl 20 cm est un ustensile pensé pour ceux qui aiment cuisiner avec précision et exigence, tout en gardant un réel confort d'usage au quotidien.

Sa **construction Triply inox 18/10** assure une montée en température rapide et une diffusion homogène de la chaleur sur toute la surface, y compris sur les parois.

Avec sa **capacité de 3 litres**, elle vous accompagne aussi bien pour préparer des sauces onctueuses que pour cuire des pâtes, mijoter des légumes ou réduire un jus.

Sa poignée inox rivetée, solide et sécurisée, reste froide lors de la cuisson.

Et, comme tout bon outil de cuisine professionnel, cette casserole Menastyl est fabriquée en France avec un vrai sens du détail. En bref, un indispensable pour cuisiner comme un chef à la maison.

Les avantages de la casserole Menastyl 20 cm

- Diffusion homogène grâce à la structure Triply inox 18/10 et aluminium
- Graduation interne pour doser avec précision vos préparations
- Capacité de 3 litres idéale pour une cuisine polyvalente
- Poignée inox rivetée sécurisée et confortable lors de l'utilisation
- Compatible tous feux dont induction pour un maximum de flexibilité
- Résistance aux hautes températures pour saisir ou mijoter sans compromis
- Entretien facile grâce à sa compatibilité lave-vaisselle
- Fabrication française assurant fiabilité et qualité durable

Une cuisson homogène qui change tout

La structure Triply inox 18/10 est l'un des grands atouts de cette casserole Menastyl 20 cm, car elle offre une véritable maîtrise de la chaleur. L'aluminium placé entre deux couches d'inox assure une diffusion régulière sur l'ensemble de l'ustensile, ce qui évite les zones brûlées et garantit une cuisson parfaitement uniforme.

Que vous prépariez une crème anglaise sensible à la surchauffe ou une sauce tomate qui nécessite une réduction progressive, la montée en température est stable, prévisible et facile à contrôler. Cette régularité permet de travailler plus sereinement, même sur l'induction, et d'obtenir un résultat constant d'une cuisson à l'autre.

C'est exactement le type de comportement thermique que recherchent les amateurs de cuisine exigeants, ceux qui veulent pouvoir compter sur leur matériel sans avoir à compenser un défaut de chauffe. Un vrai confort au quotidien, et un gain de précision qui se ressent immédiatement dans l'assiette.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	9 cm
Poids	0.98 kg
Matière	Acier inoxydable
Passage lave-vaisselle	Oui

Diamètre	20,0 cm
Capacité	3 l
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction