



0309489625

## Sauteuse inox Mutine amovible Ø 24 cm

- Sauteuse inox sans PFAS
- Fabrication française certifiée
- Compatible tous feux induction



**Cristel**



## Sauteuse inox Mutine amovible Ø 24 cm

La **sauteuse inox Mutine Ø 24 cm** est un ustensile polyvalent conçu pour saisir, dorer et mijoter facilement vos préparations. Fabriquée en **inox 18/10**, elle offre une cuisson saine, sans PFAS, tout en préservant les saveurs naturelles des aliments.

Grâce à son **fond thermo-diffuseur**, la chaleur est répartie de manière homogène sur toute la surface de cuisson. Cette diffusion uniforme permet de maîtriser parfaitement les cuissons et d'obtenir des résultats réguliers, que ce soit pour des légumes sautés, des viandes dorées ou des plats mijotés.

### Les avantages de la sauteuse inox Mutine

- Inox 18/10 durable et résistant
- Surface de cuisson **sans PFAS**
- Fond thermo-diffuseur pour une chaleur homogène
- Compatible **tous feux dont induction**
- Passe au four jusqu'à **300 °C**
- Fabrication française certifiée Origine France Garantie
- Garantie à vie contre les vices de fabrication

### Une sauteuse polyvalente pour toutes les cuissons

Cette **sauteuse inox** permet de réaliser de nombreuses préparations. Elle est idéale pour saisir une viande, faire revenir des légumes, dorer des aliments ou préparer des plats mijotés.

L'inox 18/10 offre une cuisson précise et saine. Sans revêtement synthétique, il respecte les goûts naturels des ingrédients et facilite la réalisation de sauces grâce aux sucs de cuisson.

Pour certaines préparations délicates comme les œufs, le poisson ou les pommes de terre, l'utilisation d'un ustensile antiadhésif peut être préférable.

## Un système de poignée amovible pratique

La sauteuse Mutine fonctionne avec **poignées ou anses amovibles** (vendues séparément). Ce système permet une grande modularité en cuisine.

- Gain de place dans les placards et au lave-vaisselle
- Passage facile de la plaque au four puis à la table
- Transformation en plat de service avec deux anses
- Manipulation plus sûre, notamment en présence d'enfants

Elle est compatible avec **l'ensemble des poignées, anses et couvercles CRISTEL de même diamètre**, pour une personnalisation complète de votre batterie de cuisine.

## Conseils d'utilisation avec l'inox

Les ustensiles en inox chauffent rapidement et nécessitent peu d'énergie.

- Réglez votre plaque à environ **2/3 de sa puissance**
- Vérifiez la température avec quelques gouttes d'eau
- Lorsque l'eau forme des billes, la température est idéale pour commencer la cuisson

Retirez la poignée ou les anses pendant la cuisson : elles servent uniquement à manipuler l'ustensile.

Pour l'entretien, déglacez avec un peu d'eau afin de décoller les sucs ou faciliter le nettoyage. Si nécessaire, laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse.

## Informations complémentaires

- Matière : **inox 18/10 finition brillante**
- Fond thermo-diffuseur
- Sans PFAS
- Four jusqu'à **300 °C**
- Gril

**Remarque** : poignées, anses et couvercles vendus séparément.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8 cm	Longueur	30 cm
Contenance	3.3 l	Diamètre	24,0 cm
Poids	1.3 kg	Matière	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

Réf : 0309489625