



0309489627

Sauteuse inox Mutine amovible Ø 26 cm

- Sauteuse inox sans PFAS
- Grande capacité 4,2 L
- Diffusion homogène de chaleur



Cristel



Sauteuse inox Mutine amovible Ø 26 cm

La **sauteuse inox Mutine Ø 26 cm** est idéale pour préparer des plats généreux et cuisiner facilement au quotidien. Conçue en **inox 18/10**, elle garantit une cuisson saine sans PFAS et respecte les saveurs naturelles des aliments.

Son **fond thermo-diffuseur multicouche** assure une répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Cette diffusion homogène permet de saisir, dorer ou mijoter vos préparations avec précision, tout en maîtrisant la cuisson des viandes, légumes ou sauces.

Avec sa **capacité de 4,2 litres**, elle est parfaitement adaptée pour cuisiner pour plusieurs convives et préparer des plats familiaux.

Les avantages de la sauteuse inox Mutine

- Inox 18/10 durable et hygiénique
- Cuisson **sans PFAS**
- Fond thermo-diffuseur pour une chaleur homogène
- Grande capacité **4,2 L** idéale pour les plats familiaux
- Compatible **tous feux dont induction**
- Fabrication française certifiée Origine France Garantie
- Garantie à vie contre les vices de fabrication

Une sauteuse polyvalente pour toutes vos recettes

Cette **sauteuse inox** permet de réaliser de nombreuses préparations : faire revenir des légumes, saisir une viande, préparer un risotto ou mijoter un plat en sauce.

L'inox 18/10 favorise la formation de sucs de cuisson, parfaits pour réaliser des sauces savoureuses. Sa surface de cuisson robuste supporte les températures élevées et garantit une excellente durabilité dans le temps.

Pour les aliments très délicats comme le poisson ou les œufs, l'utilisation d'un ustensile antiadhésif peut être plus adaptée.

Le système de poignée amovible Mutine

La sauteuse Mutine fonctionne avec **poignées ou anses amovibles CRISTEL** (vendues séparément). Ce système offre une grande flexibilité d'utilisation.

- Gain de place dans les placards et au lave-vaisselle
- Passage simple de la plaque au four puis à la table
- Transformation en plat de service avec deux anses
- Manipulation plus sûre en cuisine

Elle est compatible avec toutes les **poignées, anses et couvercles CRISTEL de même diamètre**, permettant de personnaliser facilement votre batterie de cuisine.

Conseils d'utilisation avec la sauteuse inox

Les ustensiles en inox montent rapidement en température.

- Réglez votre plaque à **2/3 de sa puissance**
- Testez la température avec quelques gouttes d'eau
- Lorsque l'eau forme des billes, la surface est prête à cuisiner

Retirez la poignée pendant la cuisson : elle sert uniquement à manipuler l'ustensile.

Pour l'entretien, déglacez avec un peu d'eau chaude afin de décoller les sucs ou faciliter le nettoyage.

Informations complémentaires

- Matière : **inox 18/10 finition brillante**
- Fond thermo-diffuseur
- Tous feux dont induction
- Four jusqu'à **300 °C**
- Gril

Garantie : garantie à vie contre tout vice de fabrication.

Remarque : poignées, anses et couvercles vendus séparément.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	9 cm	Longueur	32 cm
Contenance	4.2 l	Diamètre	26,0 cm
Poids	1.5 kg	Matière	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

Réf : 0309489627