



0309489629

Sauteuse inox Mutine amovible Ø 28 cm

- Sauteuse inox sans PFAS
- Grande capacité 5,2 L
- Diffusion homogène de chaleur



Cristel



Sauteuse inox Mutine amovible Ø 28 cm

La **sauteuse inox Mutine Ø 28 cm** est conçue pour cuisiner confortablement des plats généreux et variés. Fabriquée en **inox 18/10**, elle offre une cuisson saine sans PFAS tout en respectant les saveurs naturelles des ingrédients.

Son **fond thermo-diffuseur** garantit une diffusion homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Cette technologie permet de saisir, rissoler ou mijoter avec précision, pour des préparations parfaitement maîtrisées.

Avec sa **grande contenance de 5,2 litres**, cette sauteuse est idéale pour les repas familiaux ou les recettes demandant un volume généreux.

Les avantages de la sauteuse inox Mutine

- Inox 18/10 durable et hygiénique
- Cuisson saine **sans PFAS**
- Fond thermo-diffuseur pour une répartition homogène de la chaleur
- Grande capacité **5,2 L** adaptée aux plats familiaux
- Compatible **tous feux dont induction**
- Fabrication française certifiée Origine France Garantie
- Garantie à vie contre les vices de fabrication

Une sauteuse idéale pour les cuissons généreuses

Grâce à son diamètre de 28 cm et sa grande capacité, cette **sauteuse inox** permet de cuisiner facilement pour plusieurs convives. Elle est parfaitement adaptée pour préparer des légumes sautés, saisir de grandes pièces de viande ou réaliser des plats mijotés.

L'inox 18/10 favorise la formation de sucs de cuisson, idéale pour élaborer des sauces savoureuses. Ce matériau robuste résiste aux températures élevées et conserve ses performances au fil du temps.

Pour les aliments très délicats comme le poisson ou les œufs, un ustensile antiadhésif peut être plus adapté.

Le système de poignée amovible Mutine

La sauteuse Mutine est conçue pour fonctionner avec **poignées ou anses amovibles CRISTEL** (vendues séparément). Ce système apporte une grande flexibilité d'utilisation.

- Gain de place dans les placards
- 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 composer facilement une batterie de cuisine personnalisée.

Conseils d'utilisation avec l'inox

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

- 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 et faciliter le nettoyage.

Informations complémentaires

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

Garantie : garantie à vie contre tout vice de fabrication.

Remarque : poignées, anses et couvercles vendus séparément.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	9.5 cm
Contenance	5.2 l
Poids	1.9 kg

Longueur	34 cm
Diamètre	28,0 cm
Matière	Inox

Réf : 0309489629