

- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 32 cm pour cuisiner généreusement
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C



Cristel



Une poêle inox 32 cm pensée pour une cuisson précise

La **poêle inox 32 cm Castel'Pro de Cristel** offre une surface généreuse pour saisir viandes, légumes et autres préparations familiales. Sa construction Multiply à 5 couches d'inox et d'aluminium favorise une montée rapide en température et une diffusion homogène de la chaleur.

Sans revêtement, sa surface en inox permet de saisir et colorer efficacement les aliments. Fabriquée en France, elle possède une poignée fixe en fonte d'inox et s'utilise sur tous les feux, au four jusqu'à 300 °C et au lave-vaisselle.

Les avantages de la poêle inox Cristel

- Construction Multiply 5 couches.
- Grand diamètre de 32 cm.
- Inox sans revêtement.
- Montée rapide en température.
- Poignée fixe en fonte d'inox.
- Tous feux dont induction.
- Compatible avec le four.
- Fabrication française.

Une construction Multiply à 5 couches

La particularité de cette **poêle inox 32 cm** réside dans sa construction Multiply. Elle superpose cinq couches : inox compatible induction, aluminium, inox 18/10, aluminium puis inox 18/10.

L'inox et l'aluminium remplissent des fonctions complémentaires. L'inox offre une surface de cuisson robuste et durable, tandis que l'aluminium conduit efficacement la chaleur. Placées entre les couches d'inox, les deux couches d'aluminium ne sont jamais en contact avec les aliments. Cette structure multicouche se prolonge jusque dans les parois. La chaleur se répartit ainsi dans l'ensemble de la cuve, avec une montée en température rapide et une cuisson plus homogène.

Une poêle inox idéale pour saisir

Sans revêtement, l'inox se prête particulièrement bien aux cuissons saisies. Une viande peut développer une belle coloration et former des sucs au fond de la poêle. Ceux-ci peuvent ensuite être déglacés pour réaliser une sauce ou un jus. Pour bien cuire avec l'inox, inutile de pousser systématiquement la plaque au maximum. Cristel recommande environ deux tiers de la puissance. Quelques gouttes d'eau permettent ensuite de contrôler la température : lorsqu'elles forment de petites billes, la poêle est prête à recevoir les aliments.

Un diamètre de 32 cm pour cuisiner généreusement

Avec son diamètre de 32 cm et son fond de 26 cm, cette poêle offre une grande surface de cuisson. Elle permet de saisir plusieurs morceaux simultanément sans trop les serrer, mais aussi de faire revenir une quantité généreuse de légumes. Ce format est particulièrement adapté aux repas familiaux et aux préparations nécessitant davantage d'espace dans la poêle.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	11.50 cm	largeur	33.50 cm
Longueur	56.50 cm	Diamètre	32 cm
Profondeur	5.30	Poids	2.20 kg
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309462502

Produit de la même gamme	
0309462502	Poele castel pro fixe ø 32cm
0309461530	Poele castel pro fixe ø 20cm
0309461532	Poele castel pro fixe ø 24cm
0309461534	Poele castel pro fixe ø 26cm
0309461536	Poele castel pro fixe ø 28cm