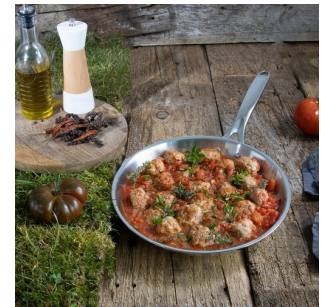


- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 28 cm adapté aux cuissons quotidiennes
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C



Cristel



Une poêle inox 28 cm performante au quotidien

La **poêle inox 28 cm Castel'Pro de Cristel** combine un format confortable avec une construction multicouche conçue pour maîtriser la cuisson. Elle convient aussi bien pour saisir une viande que pour faire revenir des légumes ou préparer un plat pour plusieurs personnes. Sa technologie Multiply associe 5 couches d'inox et d'aluminium afin d'obtenir une montée rapide en température et une diffusion homogène de la chaleur. Sans revêtement, sa surface en inox permet également de saisir et de faire dorer efficacement les aliments.

Fabriquée en France, cette poêle possède une poignée fixe en fonte d'inox. Elle s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et passe au four comme au lave-vaisselle.

Les avantages de la poêle inox Cristel

- Construction Multiply 5 couches.
- Diamètre confortable de 28 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

Cette **poêle inox 28 cm** bénéficie d'une construction composée successivement d'inox compatible induction, d'aluminium, d'inox 18/10, d'aluminium et d'inox 18/10.

Chaque matériau joue ici un rôle précis. L'inox apporte une surface de cuisson résistante et durable, tandis que l'aluminium assure une excellente conduction thermique. Les couches d'aluminium restent enfermées entre celles d'inox, sans contact avec les aliments. La structure multicouche ne se limite pas au fond de la poêle : elle remonte également dans les parois. La chaleur peut ainsi se diffuser dans toute la cuve pour favoriser une cuisson régulière.

Une poêle inox adaptée aux cuissons saisies

L'absence de revêtement permet d'exploiter pleinement les qualités de l'inox pour saisir une viande, faire dorer des légumes ou cuire un poisson. Une température correctement maîtrisée favorise la coloration des aliments sans nécessiter une puissance maximale. Pour une viande, les sucs qui se forment naturellement pendant la cuisson restent au fond de la poêle. Après avoir retiré la pièce, vous pouvez les déglacer avec un liquide afin de préparer facilement un jus ou une sauce. Pour vérifier que l'inox est suffisamment chaud, déposez quelques gouttes d'eau dans la poêle. Lorsqu'elles forment de petites billes qui glissent sur la surface, vous pouvez commencer la cuisson.

Un diamètre de 28 cm facile à adopter

Le diamètre de 28 cm constitue un excellent compromis entre surface de cuisson et maniabilité. Il offre suffisamment d'espace pour cuire plusieurs portions sans atteindre l'encombrement d'une poêle de 32 cm. Ce format trouve facilement sa place dans une cuisine quotidienne : légumes poêlés, viandes, poissons, pommes de terre ou préparations à partager. Il convient particulièrement lorsque vous souhaitez disposer d'une poêle généreuse sans passer à un très grand diamètre.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7.50 cm	largeur	29.50 cm
Longueur	50 cm	Diamètre	28 cm
Profondeur	4	Poids	1.71 kg
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461536

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