

- Préserve l'humidité des recettes
- Large anse en inox massif
- Passe au lave-vaisselle



Cristel



Gardez toute la saveur de vos préparations à couvert

Le **couvercle inox Castel Pro Fixe Ø18 cm Cristel** accompagne vos casseroles et autres ustensiles compatibles pour mijoter, cuire doucement ou simplement couvrir une préparation. Sa forme à drageoir aide à retenir l'eau issue de l'évaporation afin de limiter le dessèchement des aliments. Entièrement en inox brillant, il est spécialement adapté aux **ustensiles en inox de la gamme Castel'Pro Fixe de Cristel**.

Les avantages du couvercle Castel Pro

- Aide à préserver le moelleux des aliments.
- Parfait pour mijoter à couvert.
- Large anse facile à prendre en main.
- Inox brillant et indéformable.
- Compatible four jusqu'à 300 °C.
- Passe au gril et au lave-vaisselle.
- Adapté à la gamme Castel'Pro Fixe.

Un vrai plus pour les recettes qui mijotent

Lorsque votre préparation doit cuire tranquillement, couvrir l'ustensile permet de mieux conserver son humidité. Le couvercle Castel Pro se distingue par sa **forme à drageoir**, qui retient l'eau provenant de l'évaporation.

Cette conception aide ainsi à éviter que les préparations ne se dessèchent au fil de la cuisson. Pratique pour surveiller moins souvent une recette et la laisser mijoter sereinement.

Pensé pour compléter vos ustensiles Castel'Pro Fixe

Avec son **diamètre de 18 cm**, ce couvercle est destiné aux ustensiles en inox compatibles de la **gamme Castel'Pro Fixe de Cristel**. Vous profitez ainsi d'un couvercle assorti à votre batterie de cuisine, aussi bien par sa conception que par son esthétique.

Sa finition en **inox brillant et indéformable** s'intègre naturellement aux lignes de la collection et lui permet de conserver durablement son allure.

Une large anse pratique au quotidien

Cristel a doté ce modèle d'une **large anse fixe en inox massif**. Elle offre une bonne prise en main pour découvrir rapidement votre casserole lorsque vous souhaitez remuer, assaisonner ou contrôler la cuisson.

Le couvercle peut également suivre vos préparations au **four jusqu'à 300 °C** et sous le **gril**. Pour l'entretien, il passe simplement au **lave-vaisselle**.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	5 cm	Diamètre	18 cm
Poids	280 g	Température maxi	300
Matière	Inox	Compatibilité	Four traditionnel, Grill
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461521

Produit de la même gamme	
0309462501	Couvercle castel pro fixe inox ø 20cm
0309461511	Couvercle castel pro fixe inox ø 9cm
0309461513	Couvercle castel pro fixe inox ø 10cm
0309461515	Couvercle castel pro fixe inox ø 12cm
0309461517	Couvercle castel pro fixe inox ø 14cm
0309461519	Couvercle castel pro fixe inox ø 16cm
0309461521	Couvercle castel pro fixe inox ø 18cm
0309462503	Couvercle castel pro fixe inox ø 24cm
0309461524	Couvercle castel pro fixe inox ø 22cm
0309461526	Couvercle castel pro fixe inox ø 26cm
0309461528	Couvercle castel pro fixe inox ø 28cm