



0309461526

Couvercle inox Castel Pro Fixe ø 26 cm

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



Cristel



Un couvercle inox pensé pour cuisiner confortablement

Le **couvercle inox Castel Pro Fixe Ø26 cm Cristel** associe une conception robuste à une manipulation agréable au quotidien. Sa forme à drageoir aide à conserver l'humidité des préparations pendant qu'elles mijotent, tandis que sa large poignée ergonomique facilite la prise en main. En inox de forte épaisseur, il complète les **ustensiles en inox compatibles de la gamme Castel'Pro Fixe Cristel**.

Les avantages du couvercle Castel Pro

- Aide à préserver le moelleux des plats.
- Poignée large et ergonomique.
- Préhension facile pendant la cuisson.
- Inox épais et indéformable.
- Poignée solidement vissée.
- Four jusqu'à 300 °C.
- Compatible gril et lave-vaisselle.

Une cuisson à couvert qui préserve vos préparations

Lorsque vous laissez mijoter un plat, conserver suffisamment d'humidité permet d'éviter qu'il ne sèche au fil de la cuisson. La **forme à drageoir** de ce couvercle retient l'eau provenant de l'évaporation et contribue ainsi à préserver le moelleux des aliments.

Le format **26 cm** permet de compléter les ustensiles en inox compatibles de la **gamme Castel'Pro Fixe Cristel**, pour profiter pleinement de vos cuissons à couvert.

Une poignée ergonomique qui facilite la prise en main

Cristel accorde une attention particulière à la manipulation du couvercle. Sa **poignée large et ergonomique** offre une préhension facilitée lorsque vous souhaitez découvrir votre plat pour mélanger, assaisonner ou simplement surveiller la cuisson.

La poignée est **solidement vissée au couvercle**, pour assurer un assemblage robuste et fiable au fil des utilisations.

Un inox épais conçu pour durer

Le couvercle Castel Pro est fabriqué dans un **inox de forte épaisseur et indéformable**. Une conception robuste qui lui permet de conserver sa forme et son bel aspect brillant au fil des recettes.

Il accompagne également vos préparations au **four jusqu'à 300 °C** et sous le **gril**. Après utilisation, il peut simplement être placé au **lave-vaisselle** pour faciliter son entretien.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Diamètre	26	Température maxi	300
Matière	Inox	Compatibilité	Four traditionnel, Gril
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461526

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