0309461530

Poêle inox Castel Pro ø 20 cm

- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 20 cm adapté aux petites portions
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C

Cristel







Une poêle inox 20 cm pour les petites préparations

Compacte et facile à manipuler, la **poêle inox 20 cm Castel'Pro de Cristel** accompagne les petites cuissons du quotidien. Son format est pratique pour préparer des œufs, saisir une petite pièce de viande ou faire revenir quelques légumes. Sa construction Multiply à 5 couches associe inox et aluminium pour répartir efficacement la chaleur dans toute la cuve. Sans revêtement, sa surface en inox permet de saisir, dorer et cuisiner en maîtrisant précisément la température. 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 également au four et au lave-vaisselle.

Les avantages de la poêle inox Cristel

- Construction Multiply 5 couches.
- Diamètre 20 cm adapté aux petites quantités.
- 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 5 couches jusque dans les parois

Malgré son format compact, cette **poêle inox 20 cm** profite de la même technologie Multiply que les grands diamètres Castel'Pro. Cinq couches se succèdent : inox compatible induction, aluminium, inox 18/10, aluminium puis inox 18/10. L'association des matériaux répond à deux besoins complémentaires. L'inox apporte une surface de cuisson résistante et durable. Les couches d'aluminium, enfermées entre celles d'inox, conduisent rapidement la chaleur et contribuent à sa répartition. La structure multicouche se prolonge également dans les parois. La chaleur ne reste donc pas concentrée uniquement au niveau du fond, ce qui favorise une cuisson plus régulière dans l'ensemble de la poêle.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

L'inox sans revêtement pour maîtriser la cuisson

La surface en inox est particulièrement appréciée pour saisir une viande, faire dorer des légumes ou obtenir une belle coloration. Elle permet également de récupérer les sucs de cuisson afin de préparer un jus ou une sauce après déglaçage. Pour limiter l'adhérence, préchauffez progressivement la poêle avant d'y déposer les aliments. Quelques gouttes d'eau formant de petites billes mobiles permettent de vérifier que la surface est suffisamment chaude. Une fois la bonne température atteinte, il n'est pas nécessaire de maintenir la plaque à pleine puissance. La construction multicouche aide à exploiter efficacement la chaleur pendant la cuisson.

Un diamètre de 20 cm adapté aux petites portions

Le diamètre de 20 cm se révèle particulièrement pratique lorsqu'une grande poêle n'est pas nécessaire. Il évite d'utiliser une surface de cuisson disproportionnée pour préparer une petite quantité d'aliments. Œufs, petite pièce de viande, filet de poisson ou accompagnement de légumes : ce format convient aux préparations individuelles et aux portions mesurées. Sa taille compacte en fait aussi un bon complément à une poêle de 26, 28 ou 32 cm.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7 cm
Longueur	39.5 cm
Profondeur	3.5
Matière	Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	21.5 cm
Diamètre	20 cm
Poids	870 g
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461530

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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques