0309461532

Poêle inox Castel Pro ø 24 cm

- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 24 cm pratique et maniable
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C

Cristel







Une poêle inox 24 cm maniable et performante

La **poêle inox 24 cm Castel'Pro de Cristel** offre un format facile à manier pour les cuissons de tous les jours. Elle convient pour saisir une pièce de viande, cuire un filet de poisson ou faire revenir une portion de légumes. Sa construction Multiply à 5 couches associe inox et aluminium pour diffuser rapidement et uniformément la chaleur. L'inox sans revêtement permet de saisir les aliments et d'obtenir une belle coloration en maîtrisant correctement 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 24 cm adapté aux portions du quotidien.
- Inox sans revêtement.
- Montée rapide en température.
- Poignée fixe en fonte d'inox.
- Tous feux dont induction.
- Compatible avec le four.
- Fabrication française.

5 couches pour mieux répartir la chaleur

La conception Multiply de cette **poêle inox 24 cm** superpose cinq couches : inox compatible induction, aluminium, inox 18/10, aluminium puis inox 18/10. L'intérêt réside dans la complémentarité des matériaux. L'inox apporte résistance et durabilité à la poêle. L'aluminium, placé entre les couches d'inox, améliore quant à lui la conduction thermique sans entrer en contact avec les aliments. Cette construction se prolonge du fond jusque dans les parois. La chaleur est donc mieux répartie dans l'ensemble de la cuve, ce qui favorise une cuisson régulière et une montée en température réactive.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Une surface en inox idéale pour saisir

Sans revêtement, la surface de cuisson en inox permet de travailler à température soutenue. Elle est particulièrement intéressante pour saisir une viande, dorer des légumes ou cuire un poisson en recherchant une belle coloration. L'inox permet également de profiter des sucs laissés par les aliments. Après la cuisson d'une viande, un simple déglaçage permet de les récupérer pour réaliser un jus ou enrichir une sauce. Pour limiter l'adhérence, préchauffez progressivement votre poêle avant d'ajouter les aliments. Quelques gouttes d'eau formant de petites billes mobiles à la surface indiquent que l'inox est suffisamment chaud.

Un format de 24 cm facile à utiliser au quotidien

Avec son diamètre de 24 cm, cette poêle privilégie la maniabilité sans sacrifier l'espace nécessaire aux préparations courantes. Elle trouve facilement sa place sur la plaque de cuisson et reste agréable à manipuler. Son format convient notamment pour préparer une à deux portions selon la recette : escalope, steak, filet de poisson, œufs ou légumes poêlés. Une dimension particulièrement intéressante pour compléter une grande poêle destinée aux repas plus généreux.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7 cm
Longueur	46 cm
Profondeur	4
Matière	Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	25.5 cm
Diamètre	24 cm
Poids	1.24 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461532

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