0309461534

Poêle inox Castel Pro ø 26 cm

- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 26 cm maniable au quotidien
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C

Cristel







Une poêle inox 26 cm pour maîtriser chaque cuisson

La **poêle inox 26 cm Castel'Pro de Cristel** associe un format facile à utiliser au quotidien aux performances d'une construction multicouche. Elle permet de saisir une viande, faire dorer des légumes ou préparer différentes recettes pour deux à trois personnes. Sa technologie Multiply réunit 5 couches d'inox et d'aluminium pour conduire rapidement la chaleur et la répartir dans toute la cuve. Sa surface en inox sans revêtement favorise également une belle coloration des aliments. Fabriquée en France, cette poêle dispose d'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 maniable de 26 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

La conception de cette **poêle inox 26 cm** repose sur cinq couches successives : inox compatible induction, aluminium, inox 18/10, aluminium et inox 18/10. Cette association permet de profiter des qualités complémentaires des deux matériaux. L'inox constitue une surface de cuisson résistante et durable, tandis que l'aluminium améliore la conduction et la répartition de la chaleur. Surtout, cette construction multicouche ne concerne pas uniquement le fond. Elle se prolonge dans les parois de la poêle, permettant à la chaleur de circuler dans l'ensemble de la cuve.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Une poêle inox pour saisir et faire dorer

La surface en inox sans revêtement est particulièrement intéressante pour les cuissons nécessitant une température soutenue. Viandes, poissons ou légumes peuvent ainsi être saisis et développer une belle coloration. Lors de la cuisson d'une viande, les sucs qui se déposent au fond peuvent ensuite être déglacés. Vous obtenez ainsi une base particulièrement savoureuse pour préparer un jus ou une sauce directement dans la poêle. Pour savoir quand commencer la cuisson, faites chauffer la poêle à puissance modérée puis déposez quelques gouttes d'eau. Lorsqu'elles se transforment en petites billes mobiles, la surface a atteint une température adaptée pour saisir.

Un diamètre de 26 cm pratique au quotidien

Avec ses 26 cm, cette poêle offre davantage d'espace qu'un petit modèle tout en restant facile à manipuler et à ranger. Son format convient particulièrement aux cuissons quotidiennes pour deux à trois personnes. Œufs, légumes sautés, filets de poisson, escalopes ou pièces de viande trouvent facilement leur place dans la cuve. Une dimension intéressante si vous recherchez une poêle principale capable de couvrir une grande variété de préparations.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8 cm
Longueur	48 cm
Profondeur	4
Matière	Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	27.5 cm
Diamètre	26 cm
Poids	1.5 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461534

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