0309461548

Poêle anti adhérente Castel Pro ø 32 cm

- Revêtement antiadhérent Exceliss+ en 3 couches
- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 32 cm pour les préparations généreuses

Cristel







Une poêle antiadhérente 32 cm pour cuisiner généreusement

La **poêle antiadhérente 32 cm Castel'Pro de Cristel** offre une grande surface pour cuisiner plusieurs portions à la fois. Poissons, œufs, pommes de terre ou légumes se cuisent facilement grâce au revêtement Exceliss+. Sous cette surface antiadhérente, sa construction Multiply à 5 couches associe inox et aluminium. Elle favorise une montée rapide en température et une diffusion homogène de la chaleur du fond jusqu'aux parois. Fabriquée en France, cette grande poêle possède une poignée fixe en fonte d'inox. Elle s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et peut également passer au four jusqu'à 250 °C, hors fonction gril.

Les avantages de la poêle antiadhérente Cristel

- Revêtement Exceliss+.
- Grand diamètre de 32 cm.
- Construction Multiply 5 couches.
- Inox et aluminium.
- Forme arrondie.
- Poignée en fonte d'inox.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Un revêtement Exceliss+ pour les cuissons délicates

La différence avec la poêle inox Castel'Pro classique se trouve avant tout au niveau de sa surface de cuisson. Cette version reçoit le revêtement antiadhérent Exceliss+, appliqué en trois couches et garanti sans PFOA ni PFOS. Il est particulièrement intéressant pour les aliments susceptibles d'accrocher. Poisson, œufs ou pommes de terre peuvent ainsi être cuisinés et retournés plus facilement. Cette poêle est destinée en priorité aux cuissons douces et maîtrisées. Il n'est donc pas nécessaire de la faire chauffer fortement pour profiter de ses performances. Pour préserver son revêtement, évitez également de chauffer la poêle à vide. Ajoutez la matière grasse dès le début de la chauffe et privilégiez des ustensiles en bois, nylon ou silicone.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Une construction Multiply à 5 couches

Sous son revêtement antiadhérent, cette **poêle antiadhérente 32 cm** conserve la conception Multiply caractéristique de la collection Castel'Pro. Son corps superpose cinq couches : inox compatible induction, aluminium, inox 18/10, aluminium puis inox 18/10. Cette association exploite la résistance de l'inox et les qualités conductrices de l'aluminium. La construction multicouche se prolonge du fond jusqu'aux bords. La chaleur peut ainsi se diffuser dans l'ensemble de la poêle, favorisant une cuisson régulière sur toute sa surface.

Un diamètre de 32 cm pour les grandes préparations

Avec un diamètre intérieur de 32 cm et un fond de 26 cm, cette poêle offre une surface généreuse. Vous pouvez y répartir davantage d'aliments sans les entasser au centre de la cuve. Ce grand format trouve notamment son intérêt pour préparer des légumes, des pommes de terre, plusieurs filets de poisson ou d'autres recettes à partager. Sa cuve de 5,3 cm de profondeur et ses bords arrondis facilitent également le mélange des ingrédients. Une conception pratique lorsque vous cuisinez des préparations généreuses pour toute la table.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	11.5 cm
Longueur	56.5 cm
Profondeur	5.30
Matière	Inox, Anti adhérent
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	33.5 cm
Diamètre	32 cm
Poids	2.16 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461548

Produit de la même gamme	
0309461539	Poele anti adherente castel pro fixe ø 20cm
0309461541	Poele anti adherente castel pro fixe ø 24cm
0309461544	Poele anti adherente castel pro fixe ø 26cm
0309461546	Poele anti adherente castel pro fixe ø 28cm
0309461548	Poele anti adherente castel pro fixe ø 32cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques