0309461541

Poêle anti adhérente Castel Pro ø 24 cm

- Revêtement antiadhérent Exceliss+ en 3 couches
- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 24 cm compact et maniable

Cristel







Une poêle antiadhérente 24 cm précise et maniable

La **poêle antiadhérente 24 cm Castel'Pro de Cristel** offre un format compact pour réaliser facilement les cuissons du quotidien. Elle est particulièrement adaptée aux œufs, poissons, légumes et autres préparations qui demandent une surface peu adhérente. Son revêtement Exceliss+ facilite la cuisson des aliments délicats. Associé à la construction Multiply à 5 couches d'inox et d'aluminium, il permet de profiter d'une chaleur bien répartie dans toute la cuve. Fabriquée en France, cette poêle possède une poignée fixe en fonte d'inox. Elle est compatible avec tous les feux, dont l'induction, et peut également être utilisée au four.

Les avantages de la poêle antiadhérente Cristel

- Revêtement Exceliss+.
- Diamètre de 24 cm compact.
- Construction Multiply 5 couches.
- Inox et aluminium.
- Forme arrondie.
- Poignée en fonte d'inox.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Une surface antiadhérente pour cuisiner avec délicatesse

Cette **poêle antiadhérente 24 cm** est équipée du revêtement Exceliss+, appliqué en trois couches et garanti sans PFOA ni PFOS. Il limite l'adhérence des aliments et facilite leur manipulation pendant la cuisson. Ce type de surface prend tout son intérêt avec les préparations fragiles. Un filet de poisson peut être retourné plus facilement, tandis que les œufs ou une omelette se détachent aisément de la poêle. Pour conserver les propriétés du revêtement, privilégiez une chauffe douce à modérée et évitez de laisser la poêle chauffer à vide. Les ustensiles en bois, nylon ou silicone permettent également de préserver sa surface.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Inox et aluminium réunis dans une structure 5 couches

Sous le revêtement Exceliss+, la technologie Multiply associe cinq couches d'inox et d'aluminium. Cette construction permet de profiter des propriétés complémentaires de chaque matériau. L'aluminium assure une transmission efficace de la chaleur, tandis que l'inox apporte résistance et durabilité à la structure. Les couches d'aluminium sont enfermées entre celles d'inox et restent sans contact avec les aliments. La construction multicouche se prolonge également dans les parois. La chaleur circule ainsi dans l'ensemble de la cuve pour accompagner une cuisson régulière.

Un diamètre de 24 cm adapté aux petites préparations

Avec ses 24 cm, cette poêle privilégie la maniabilité et occupe peu de place sur la plaque de cuisson. Elle offre néanmoins suffisamment de surface pour réaliser de nombreuses recettes courantes. Son diamètre convient notamment pour une omelette, un filet de poisson, quelques légumes ou des pommes de terre. Il est également intéressant en complément d'une grande poêle de 28 ou 32 cm lorsque vous cuisinez plusieurs préparations simultanément.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

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

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

Référence : 0309461541

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