0309461544

# Poêle anti adhérente Castel Pro ø 26 cm

- Revêtement antiadhérent Exceliss+ en 3 couches
- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 26 cm pratique au quotidien

**Cristel**







## Une poêle antiadhérente 26 cm pour le quotidien

La **poêle antiadhérente 26 cm Castel'Pro de Cristel** combine un format pratique avec une surface adaptée aux aliments délicats. Elle accompagne facilement la cuisson des œufs, poissons, légumes ou pommes de terre. Son revêtement Exceliss+ limite l'adhérence, tandis que la construction Multiply à 5 couches répartit efficacement la chaleur dans la cuve. Une association pensée pour obtenir des cuissons régulières à température douce ou modérée. Fabriquée en France, cette 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.

### Les avantages de la poêle antiadhérente Cristel

- Revêtement Exceliss+.
- Diamètre de 26 cm pratique.
- Construction Multiply 5 couches.
- Inox et aluminium.
- Forme arrondie.
- Poignée en fonte d'inox.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

### Le revêtement Exceliss+ pour les aliments délicats

Cette **poêle antiadhérente 26 cm** bénéficie du revêtement Exceliss+, appliqué en trois couches et garanti sans PFOA ni PFOS. Sa surface limite l'adhérence et facilite la manipulation des aliments pendant la cuisson. Ce revêtement trouve notamment son intérêt avec les poissons, les œufs ou certaines préparations à base de légumes. Il permet également de maîtriser la quantité de matière grasse ajoutée selon les recettes et le résultat recherché. Pour préserver ses propriétés, privilégiez une cuisson à température douce ou modérée. Évitez la chauffe à vide et préférez des ustensiles en bois, nylon ou silicone afin de protéger la surface.



Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

## Une construction Multiply à 5 couches

Les performances de la poêle reposent également sur son corps multicouche. La technologie Multiply superpose de l'inox compatible induction, de l'aluminium, de l'inox 18/10, une seconde couche d'aluminium puis de l'inox 18/10. L'aluminium améliore la conduction et la répartition de la chaleur, tandis que l'inox apporte résistance et durabilité à l'ustensile. Les couches d'aluminium restent enfermées entre celles d'inox. Cette structure se prolonge du fond jusque dans les parois. La chaleur est ainsi répartie dans l'ensemble de la cuve plutôt que concentrée uniquement au centre.

## Un diamètre de 26 cm pratique et équilibré

Le diamètre de 26 cm offre un juste équilibre entre surface de cuisson et facilité de manipulation. Il permet de cuisiner confortablement sans mobiliser l'espace nécessaire à une poêle de 28 ou 32 cm. Ce format convient notamment pour préparer quelques filets de poisson, une omelette, des légumes ou des pommes de terre. Il trouve facilement sa place parmi les ustensiles utilisés régulièrement pour les repas du quotidien.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | |
|---|---|
| Hauteur | 8 cm |
| Longueur | 48 cm |
| Profondeur | 4 |
| Matière | Inox, Anti adhérent |
| Passage lave-vaisselle | Oui |

| | |
|---|---|
| largeur | 27.5 cm |
| Diamètre | 26 cm |
| Poids | 1.43 kg |
| Compatibilité | Cuisson tous Feux dont Induction |

Référence : 0309461544

| 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