0309461539

Poêle anti adhérente Castel Pro ø 20 cm

- Revêtement antiadhérent Exceliss+ en 3 couches
- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 20 cm pour les petites préparations

Cristel







Une poêle antiadhérente 20 cm pour les petites cuissons

Compacte et facile à manipuler, la **poêle antiadhérente 20 cm Castel'Pro de Cristel** est idéale lorsque vous cuisinez de petites quantités. Œufs, poisson, légumes ou accompagnements trouvent naturellement leur place dans ce format. Son revêtement Exceliss+ facilite la cuisson des aliments délicats. La construction Multiply à 5 couches d'inox et d'aluminium assure quant à elle une diffusion efficace de la chaleur 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 20 cm pour petites quantités.
- Construction Multiply 5 couches.
- Inox et aluminium.
- Forme arrondie.
- Poignée en fonte d'inox.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Un revêtement Exceliss+ adapté aux aliments délicats

Cette **poêle antiadhérente 20 cm** bénéficie du revêtement Exceliss+, appliqué en trois couches et garanti sans PFOA ni PFOS. Sa surface limite l'adhérence et permet de retourner ou retirer plus facilement les aliments fragiles. Son petit diamètre est particulièrement pratique pour cuire un œuf, une petite omelette ou une portion de poisson. Il évite de sortir une grande poêle lorsque la quantité à préparer ne le nécessite pas. Le revêtement est conçu pour les cuissons douces à modérées. Pour préserver ses propriétés, évitez la chauffe à vide et privilégiez les ustensiles en bois, nylon ou silicone.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Une construction Multiply à 5 couches

Sous sa surface antiadhérente, cette poêle conserve la technologie Multiply de la collection Castel'Pro. Son corps associe cinq couches successives d'inox et d'aluminium. Les couches d'aluminium favorisent une transmission rapide et homogène de la chaleur. L'inox apporte quant à lui résistance et durabilité à la structure de la poêle. Cette construction multicouche se prolonge jusque dans les parois. Même sur ce diamètre compact, la chaleur est donc répartie dans l'ensemble de la cuve pour accompagner une cuisson régulière.

Un diamètre de 20 cm compact et pratique

Le format 20 cm prend tout son sens pour les préparations individuelles et les petites portions. Sa surface plus contenue permet d'adapter la taille de l'ustensile à la quantité réellement cuisinée. Vous pouvez l'utiliser pour préparer des œufs, un filet de poisson, quelques légumes ou réchauffer un accompagnement. Sa taille facilite également sa manipulation et son rangement. Cette petite poêle antiadhérente complète efficacement un modèle de plus grand diamètre. Elle permet notamment de réaliser un accompagnement pendant qu'une autre préparation cuit simultanément.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7 cm
Longueur	39.5 cm
Profondeur	3.5
Matière	Anti adhérent, Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	21.5 cm
Diamètre	20 cm
Poids	870 g
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461539

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