0309461546

Poêle anti adhérente Castel Pro ø 28 cm

- Revêtement antiadhérent Exceliss+ en 3 couches
- Construction Multiply inox et aluminium 5 couches
- Diamètre 28 cm confortable et maniable

Cristel







Une poêle antiadhérente 28 cm facile à adopter

La **poêle antiadhérente 28 cm Castel'Pro de Cristel** offre un format confortable pour cuisiner plusieurs portions sans s'encombrer d'une grande poêle. Son revêtement Exceliss+ facilite notamment la cuisson des poissons, œufs, légumes et autres aliments délicats. Sa construction Multiply à 5 couches associe inox et aluminium pour répartir efficacement la chaleur dans toute la cuve. Vous profitez ainsi d'une cuisson régulière, particulièrement adaptée aux préparations réalisées 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 28 cm maniable.
- Construction Multiply 5 couches.
- Inox et aluminium.
- Forme arrondie.
- Poignée en fonte d'inox.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Un revêtement Exceliss+ pour une cuisson tout en maîtrise

Cette **poêle antiadhérente 28 cm** reçoit le revêtement Exceliss+, appliqué en trois couches et garanti sans PFOA ni PFOS. Sa surface facilite la cuisson et la manipulation des ingrédients ayant tendance à accrocher. Elle se révèle particulièrement agréable pour cuire un filet de poisson, préparer des œufs ou faire revenir des légumes. L'antiadhérence permet également de cuisiner avec une quantité maîtrisée de matière grasse selon les recettes. Pour préserver les propriétés du revêtement, privilégiez les températures douces à modérées. Évitez de chauffer la poêle à vide et utilisez de préférence des accessoires en bois, nylon ou silicone.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

5 couches pour diffuser efficacement la chaleur

Sous le revêtement, la technologie Multiply associe cinq couches successives d'inox et d'aluminium. Les deux matériaux remplissent des fonctions complémentaires au cours de la cuisson. L'inox apporte résistance et durabilité à la structure. Les couches d'aluminium conduisent efficacement la chaleur afin de favoriser une montée en température réactive et une bonne répartition thermique. Cette construction ne se limite pas au fond : elle se prolonge également dans les parois. La chaleur est ainsi distribuée dans toute la cuve pour accompagner une cuisson régulière des aliments.

Un diamètre de 28 cm entre espace et maniabilité

Avec ses 28 cm de diamètre, cette poêle offre suffisamment de place pour cuisiner plusieurs portions sans atteindre l'encombrement du modèle de 32 cm. Son format convient aussi bien à une poêlée de légumes qu'à plusieurs filets de poisson, des pommes de terre ou une préparation à partager. Il constitue un choix intéressant pour disposer d'une grande poêle antiadhérente destinée aux recettes du quotidien.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7.5 cm
Longueur	50 cm
Profondeur	4
Matière	Inox, Anti adhérent
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	29.5 cm
Diamètre	28 cm
Poids	1.71 kg
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461546

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