

- Cuve profonde de 7 cm et contenance de 3,7 L
- Corps 5 couches inox et aluminium
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C



Cristel



Une poêle sautoir inox 28 cm aux multiples usages

La **poêle sautoir inox 28 cm Castel'Pro de Cristel** se distingue par sa cuve profonde et ses formes arrondies. Elle offre suffisamment d'espace pour saisir, faire sauter, mélanger ou laisser mijoter différentes préparations. Son corps thermo-diffuseur à 5 couches associe inox et aluminium pour répartir efficacement la chaleur du fond jusqu'aux bords. Sa conception réactive permet également d'ajuster plus rapidement la température au fil de la recette. Fabriquée en France, elle possède une poignée fixe en fonte d'inox et une finition brillante miroir. Elle s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et passe au four jusqu'à 300 °C.

Les avantages de la poêle sautoir Cristel

- Cuve profonde de 7 cm.
- Contenance de 3,7 L.
- Construction 5 couches.
- 3 couches d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Forme arrondie.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Une forme pensée pour saisir, sauter et mijoter

La particularité de cette **poêle sautoir inox 28 cm** réside dans sa cuve de 7 cm de profondeur. Plus haute qu'une poêle classique, elle permet de travailler des préparations plus volumineuses tout en limitant les projections. Ses parois arrondies facilitent également le mouvement des aliments. Vous pouvez mélanger des légumes, faire sauter des pommes de terre ou remuer une préparation directement dans la cuve. Avec une contenance de 3,7 L, elle ne se limite pas aux cuissons saisies. Son volume permet aussi de préparer des recettes avec une sauce ou de poursuivre une cuisson plus doucement après avoir fait revenir les ingrédients.

5 couches pour mieux maîtriser la température

Le corps de la poêle sautoir superpose cinq couches : inox 18/10, trois couches d'aluminium et inox compatible induction. Chaque matériau contribue ainsi aux performances de cuisson. Les couches d'aluminium conduisent rapidement la chaleur et favorisent sa répartition. La construction s'étend dans tout le corps de l'ustensile afin de chauffer aussi bien le fond que les parois. L'absence de fond rapporté améliore également la réactivité thermique. La température peut monter mais aussi redescendre rapidement lorsque vous ajustez la puissance de votre plaque, ce qui apporte davantage de maîtrise aux recettes sensibles aux variations de chaleur.

Une surface en inox adaptée aux cuissons saisies

Sans revêtement, l'inox 18/10 est particulièrement intéressant pour saisir et faire dorer. Viandes et légumes peuvent développer une belle coloration tout en formant des sucs au fond de la poêle. Pour une cuisson réussie, faites chauffer progressivement le sautoir. Cristel conseille d'utiliser environ deux tiers de la puissance de la plaque. Quelques gouttes d'eau formant des billes mobiles indiquent ensuite que la surface est suffisamment chaude. Après la cuisson d'une viande, les sucs peuvent être déglacés avec un liquide. Cette technique permet à la fois de réaliser un jus savoureux et de faciliter le nettoyage de la cuve.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	12.5 cm	largeur	29.5 cm
Longueur	50 cm	Contenance	3,70 l
Diamètre	28 cm	Profondeur	7
Poids	1.42 kg	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461557

Produit de la même gamme	
0309461550	Poele sautoir castel pro fixe ø 20cm
0309461553	Poele sautoir castel pro fixe ø 22cm
0309461555	Poele sautoir castel pro fixe ø 24cm
0309461557	Poele sautoir castel pro fixe ø 28cm