

- Cuve profonde de 6 cm et contenance de 2,3 L
- Corps 5 couches inox et aluminium
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C



Cristel



Une poêle sautoir inox 24 cm compacte et polyvalente

La **poêle sautoir inox 24 cm Castel'Pro de Cristel** combine une cuve profonde à un diamètre facile à manier. Sa forme permet de saisir une viande, faire sauter des légumes, mélanger une préparation ou poursuivre une cuisson avec une sauce. Son corps thermo-diffuseur à 5 couches associe inox et aluminium pour répartir efficacement la chaleur dans toute la cuve. La température reste ainsi facile à maîtriser au fil des différentes étapes de la recette. Fabriquée en France, cette poêle sautoir possède une poignée fixe en fonte d'inox. Elle s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et passe également au four.

Les avantages de la poêle sautoir Cristel

- Cuve profonde de 6 cm.
- Contenance de 2,3 L.
- Construction 5 couches.
- 3 couches d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Forme arrondie.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Une cuve profonde pour varier les préparations

La **poêle sautoir inox 24 cm** se distingue d'une poêle classique par ses parois plus hautes et sa forme arrondie. Cette conception offre davantage de liberté pour remuer ou faire sauter les ingrédients sans les faire sortir de la cuve. Elle permet ainsi d'enchaîner plusieurs techniques avec le même ustensile. Vous pouvez faire revenir des légumes, saisir une viande puis ajouter un liquide pour terminer la préparation avec une sauce. Le diamètre de 24 cm rend ce modèle particulièrement intéressant pour les portions plus mesurées. Il offre les possibilités d'une poêle sautoir tout en restant facile à manipuler sur la plaque de cuisson.

Une construction 5 couches réactive à la cuisson

Le corps thermo-diffuseur associe cinq couches successives : inox 18/10, trois couches d'aluminium puis inox compatible induction. L'aluminium joue un rôle essentiel dans la conduction thermique. Ses trois couches permettent à la chaleur de se diffuser efficacement dans le fond mais également dans les parois de l'ustensile. L'inox complète cette construction en apportant résistance et durabilité. Cette association permet également au sautoir de réagir aux changements de puissance, un avantage lorsque la recette nécessite d'ajuster la température pendant la cuisson.

L'inox sans revêtement pour saisir et faire dorer

La surface en inox 18/10 sans revêtement convient particulièrement aux cuissons saisies. Une viande ou des légumes peuvent ainsi développer une belle coloration et former des sucs au fond de la cuve. Pour limiter l'adhérence, préchauffez progressivement votre sautoir avant d'ajouter les aliments. Quelques gouttes d'eau qui forment de petites billes mobiles permettent de vérifier que la surface est suffisamment chaude. Les sucs obtenus après une cuisson peuvent ensuite être déglacés avec un liquide. Vous profitez alors de la profondeur du sautoir pour poursuivre directement la recette et préparer une sauce ou un jus.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8.5 cm	largeur	22.5 cm
Longueur	43.5 cm	Contenance	2,30 l
Diamètre	24	Profondeur	6
Poids	1.11 kg	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461555

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