

- Cuve profonde de 5,5 cm et contenance de 1,8 L
- Corps 5 couches inox et aluminium
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C



Cristel



Une poêle sautoir inox 22 cm compacte et précise

La **poêle sautoir inox 22 cm Castel'Pro de Cristel** réunit la maniabilité d'un petit diamètre et les possibilités offertes par une cuve profonde. Elle permet de saisir, faire revenir, mélanger ou poursuivre une préparation avec une sauce. Son corps thermo-diffuseur à 5 couches associe inox et aluminium pour transmettre efficacement la chaleur dans toute la cuve. Cette construction apporte une bonne réactivité lorsque vous ajustez la puissance pendant la cuisson. Fabriqué en France, ce sautoir possède une poignée fixe en fonte d'inox. Il s'utilise sur tous les feux, dont l'induction, et peut également passer au four.

Les avantages de la poêle sautoir Cristel

- Cuve profonde de 5,5 cm.
- Contenance de 1,8 L.
- Construction 5 couches.
- 3 couches d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Forme arrondie.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Une petite poêle sautoir aux usages variés

Avec son diamètre de 22 cm, cette **poêle sautoir inox** offre une alternative compacte aux modèles de 24 et 28 cm. Sa cuve profonde permet de travailler confortablement des quantités plus mesurées. Sa forme se prête à différentes étapes d'une même recette. Vous pouvez faire revenir des légumes, saisir une petite pièce de viande puis ajouter un liquide pour poursuivre la cuisson. Les parois hautes et arrondies facilitent également le mélange des ingrédients. Elles permettent de remuer une préparation plus librement qu'avec une poêle classique aux bords plus bas.

5 couches pour une chaleur bien répartie

Le corps thermo-diffuseur du sautoir associe cinq couches : inox 18/10, trois couches d'aluminium et inox compatible induction. Les trois couches intermédiaires d'aluminium conduisent efficacement la chaleur. Celle-ci se répartit dans le fond mais également dans les parois afin de chauffer l'ensemble de la cuve. L'inox apporte quant à lui résistance et durabilité à l'ustensile. L'association des deux matériaux favorise aussi une bonne réactivité lorsque vous augmentez ou diminuez la puissance de votre plaque.

Une surface inox pour saisir avant de mijoter

L'inox 18/10 sans revêtement permet de commencer une recette par une cuisson saisie. Viandes et légumes peuvent développer une belle coloration et former des sucs au contact de la surface chaude. Une fois les aliments colorés, vous pouvez déglacer directement la cuve pour récupérer ces sucs. La profondeur du sautoir permet ensuite d'ajouter une sauce ou d'autres ingrédients et de poursuivre la cuisson plus doucement. Pour limiter l'adhérence, préchauffez progressivement l'inox avant d'y déposer les aliments. Quelques gouttes d'eau formant de petites billes mobiles permettent de contrôler que la surface a atteint une température adaptée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7.5 cm	largeur	23.5 cm
Longueur	41.5 cm	Contenance	1,80 l
Diamètre	22 cm	Profondeur	5.5
Poids	970 g	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461553

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