

- Cuve profonde de 5 cm et contenance de 1,3 L
- Corps 5 couches inox et aluminium
- Tous feux dont induction et four jusqu'à 300 °C



Cristel



Une poêle sautoir inox 20 cm pour les petites préparations

La **poêle sautoir inox 20 cm Castel'Pro de Cristel** associe un diamètre compact à une cuve profonde et arrondie. Elle permet de saisir, faire revenir ou cuisiner en sauce de petites quantités avec un seul ustensile. Son corps thermo-diffuseur à 5 couches associe inox et aluminium pour transmettre efficacement la chaleur dans toute la cuve. Cette construction apporte également une bonne réactivité lorsque vous ajustez la température pendant la recette. 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 cm.
- Contenance de 1,3 L.
- Construction 5 couches.
- 3 couches d'aluminium.
- Inox 18/10 sans revêtement.
- Forme arrondie.
- Tous feux dont induction.
- Fabrication française.

Un petit sautoir pour cuisiner sans surdimensionner

Avec son diamètre de 20 cm, cette **poêle sautoir inox** permet d'adapter la taille de l'ustensile aux petites quantités. Elle convient notamment pour préparer un accompagnement, quelques légumes ou une recette individuelle. Sa cuve plus profonde qu'une poêle classique apporte davantage de liberté pendant la préparation. Vous pouvez remuer les ingrédients, incorporer un liquide ou laisser réduire une sauce directement dans le même ustensile. Ce petit format est également intéressant en complément d'un sautoir plus généreux. Il permet de réaliser simultanément une sauce ou un accompagnement sans mobiliser une grande surface de cuisson.

Une construction 5 couches réactive à la chaleur

Le corps thermo-diffuseur associe cinq couches : inox 18/10, trois couches d'aluminium et inox compatible induction. Cette structure exploite les propriétés complémentaires de chaque matériau. Les couches d'aluminium assurent une transmission rapide de la chaleur et contribuent à sa diffusion dans toute la cuve. La construction se prolonge jusque dans les parois pour obtenir une chauffe plus uniforme. L'inox apporte résistance et durabilité à l'ensemble. Cette combinaison offre également une bonne réactivité lorsque vous modifiez la puissance de la plaque au cours de la recette.

De la saisie à la cuisson en sauce

La surface en inox 18/10 sans revêtement permet de saisir une petite pièce de viande ou de faire dorer des légumes. Les aliments peuvent ainsi développer une belle coloration et former des sucs au fond de la cuve. Ces sucs peuvent ensuite être déglacés directement dans le sautoir. Vous pouvez ajouter un liquide, incorporer d'autres ingrédients puis poursuivre la préparation à température plus douce. Pour limiter l'adhérence lors d'une cuisson saisie, préchauffez progressivement l'inox. Quelques gouttes d'eau formant de petites billes mobiles indiquent que la surface est suffisamment chaude pour commencer la cuisson.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8 cm	largeur	21.5 cm
Longueur	39.5 cm	Contenance	1,30 l
Diamètre	20 cm	Profondeur	5
Poids	790 g	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461550

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