0309461508

Faitout Castel Pro ø 12 cm

- Diamètre compact de 12 cm
- Adapté aux sauces et petites préparations
- Corps thermo-diffuseur inox et aluminium

Cristel







Un mini faitout inox 12 cm précis et élégant

Le **faitout inox 12 cm Castel'Pro de Cristel** transpose les qualités de cuisson de la gamme dans un format miniature. Sa petite cuve est adaptée aux sauces, accompagnements et préparations individuelles. Sa construction thermo-diffuseur associe inox et aluminium afin de transmettre efficacement la chaleur. Son petit diamètre facilite également le travail des quantités réduites, sans utiliser un récipient disproportionné. Ce mini faitout possède deux anses fixes en fonte d'inox et un couvercle. Son design en inox finition miroir permet aussi de passer naturellement de la cuisine à la table.

Les avantages du mini faitout Cristel

- Diamètre de 12 cm.
- Format miniature.
- Corps thermo-diffuseur.
- Inox et aluminium.
- Deux anses fixes.
- Couvercle.
- Tous feux dont induction.

Un faitout de 12 cm pour les petites quantités

Avec son diamètre de seulement 12 cm, ce **mini faitout inox** permet de travailler des volumes que l'on ne souhaite pas préparer dans une grande casserole. La quantité reste concentrée au fond de la cuve, ce qui facilite notamment la cuisson des petites préparations. Il trouve naturellement sa place pour réaliser une sauce, réchauffer un accompagnement ou préparer une portion individuelle. Son format peut aussi être intéressant lorsque plusieurs éléments d'une recette doivent être cuisinés séparément. Ses deux anses occupent peu d'espace autour de la cuve. Le mini faitout reste ainsi facile à installer sur la plaque aux côtés d'autres ustensiles.

Une construction inox et aluminium pour maîtriser la cuisson

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Le corps thermo-diffuseur de la gamme Castel'Pro associe plusieurs couches d'inox et d'aluminium. L'objectif est de profiter des propriétés complémentaires de ces deux matériaux. L'aluminium conduit efficacement la chaleur afin de la répartir dans l'ustensile. Cette caractéristique prend tout son intérêt avec de petites quantités, pour lesquelles la maîtrise de la température est importante. L'inox apporte quant à lui résistance et durabilité à l'ensemble. Sa surface sans revêtement permet également de cuisiner sans avoir à préserver une couche antiadhérente.

Du plan de cuisson directement à la table

Le format miniature du faitout offre également une possibilité intéressante pour le service. Sa finition brillante miroir et ses deux anses lui donnent une présentation soignée pour servir directement une préparation à table. Vous pouvez ainsi l'utiliser pour présenter un accompagnement, une petite garniture chaude ou une préparation individuelle. Le couvercle permet de conserver la préparation couverte jusqu'au moment du service. Ce diamètre de 12 cm complète ainsi les casseroles et faitouts plus généreux de la cuisine. Il apporte une solution dédiée lorsque la recette nécessite avant tout précision et petite capacité.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	8 cm
Longueur	19 cm
Diamètre	12 cm
Poids	0.57 kg
Matière	Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	13.30 cm
Contenance	0,70 l
Profondeur	6
Couleur	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461508

Produit de la même gamme	
0309461504	Faitout castel pro fixe inox ø 9cm
0309461506	Faitout castel pro fixe inox ø 10cm
0309461508	Faitout castel pro fixe inox ø 12cm

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques