

- Diamètre compact de 10 cm
- Adapté aux sauces et petites préparations
- Corps thermo-diffuseur inox et aluminium



Cristel



Un mini faitout inox 10 cm pour cuisiner avec précision

Le **faitout inox 10 cm Castel'Pro de Cristel** est pensé pour les préparations qui nécessitent un récipient de très petite capacité. Sauces, garnitures et portions individuelles peuvent ainsi être travaillées sans utiliser un ustensile trop volumineux. Sa construction thermo-diffuseur associe inox et aluminium afin de répartir efficacement la chaleur. Son format miniature permet de concentrer les petites quantités dans la cuve et de mieux suivre leur cuisson. Ce mini faitout possède deux anses fixes en fonte d'inox et un couvercle. Sa finition miroir offre également une présentation soignée pour un service directement à table.

Les avantages du mini faitout Cristel

- Diamètre de 10 cm.
- Format miniature.
- Corps thermo-diffuseur.
- Inox et aluminium.
- Deux anses fixes.
- Couvercle.
- Tous feux dont induction.

Un diamètre de 10 cm pour les très petites préparations

Avec seulement 10 cm de diamètre, ce **mini faitout inox** répond aux situations où une casserole classique serait surdimensionnée. Il permet de travailler une petite quantité en la maintenant regroupée au fond de la cuve. Vous pouvez l'utiliser pour préparer ou réchauffer une sauce, une garniture ou un accompagnement en petite quantité. Son format convient également à certaines préparations individuelles. Cette petite taille facilite enfin l'organisation lorsque plusieurs cuissons sont réalisées simultanément. Le faitout occupe peu de place sur la plaque et ses deux anses évitent l'encombrement d'un long manche.

Une construction pensée pour diffuser la chaleur

Le corps thermo-diffuseur Castel'Pro associe les propriétés de l'inox et de l'aluminium. Ces deux matériaux remplissent des fonctions complémentaires pendant la cuisson. L'aluminium favorise la transmission de la chaleur et contribue à sa répartition dans la cuve. Cet aspect est particulièrement intéressant lorsque vous travaillez une petite quantité nécessitant une surveillance précise. L'inox apporte résistance et durabilité à l'ustensile. Sa surface sans revêtement simplifie également l'utilisation au quotidien puisqu'aucune couche antiadhérente ne nécessite de précautions particulières.

Un mini faitout pensé aussi pour le service

Au-delà de la cuisson, le diamètre de 10 cm permet d'utiliser ce faitout pour présenter directement une préparation individuelle. Sa finition brillante miroir s'intègre facilement à une table soignée. Une garniture chaude, un accompagnement ou une petite préparation peut ainsi être apporté dans son récipient de cuisson. Les deux anses renforcent cet esprit de mini cocotte tout en facilitant sa manipulation. Le couvercle complète cette utilisation en permettant de conserver la préparation couverte jusqu'au service. Ce mini format devient ainsi un ustensile aussi intéressant pour cuisiner que pour présenter.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7 cm	largeur	11.50 cm
Longueur	17 cm	Contenance	0,40 l
Diamètre	10 cm	Profondeur	5.50
Poids	0.45 kg	Couleur	Inox
Matière	Inox	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309461506

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