0309461504

Faitout Castel Pro ø 9 cm

- Diamètre compact de 9 cm
- Adapté aux sauces et petites préparations
- Corps thermo-diffuseur inox et aluminium

Cristel







Un mini faitout inox 9 cm pour les préparations minute

Le **faitout inox 9 cm Castel'Pro de Cristel** offre un format miniature pour travailler précisément de très petites quantités. Il trouve sa place pour une sauce, une garniture chaude ou une préparation individuelle. Sa conception thermo-diffuseur associe inox et aluminium afin de répartir efficacement la chaleur. La petite taille de la cuve permet de conserver les ingrédients regroupés et facilite le travail des faibles volumes. Ce mini faitout possède deux anses fixes en fonte d'inox et un couvercle. Sa finition miroir permet également de l'utiliser pour présenter directement une préparation à table.

Les avantages du mini faitout Cristel

- Diamètre de 9 cm.
- Format miniature.
- Corps thermo-diffuseur.
- Inox et aluminium.
- Deux anses fixes.
- Couvercle.
- Tous feux dont induction.

Un diamètre de 9 cm pour travailler les faibles volumes

Avec ses 9 cm de diamètre, ce **mini faitout inox** évite de sortir un grand ustensile pour quelques ingrédients. La préparation reste concentrée dans une petite cuve, plus adaptée aux faibles quantités. Il peut notamment accueillir une sauce, une garniture ou un accompagnement individuel. Son format est également intéressant pour réchauffer séparément un élément qui viendra compléter une assiette. L'absence de long manche réduit son encombrement sur la plaque. Vous pouvez ainsi l'utiliser aux côtés d'autres casseroles et poêles lorsque plusieurs éléments d'une recette cuisent simultanément.

Inox et aluminium pour une cuisson maîtrisée

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

La construction thermo-diffuseur Castel'Pro associe inox et aluminium afin d'exploiter les qualités de chaque matériau. L'aluminium améliore la conduction thermique et aide la chaleur à se répartir dans la cuve. Cette diffusion est particulièrement utile avec une petite préparation, dont la température peut évoluer rapidement. L'inox apporte quant à lui résistance et durabilité. Sa surface sans revêtement permet de cuisiner sans les précautions associées à l'entretien d'un revêtement antiadhérent.

De la cuisson à la présentation individuelle

Ce diamètre miniature offre aussi une alternative originale à la vaisselle traditionnelle. Une préparation peut être cuisinée puis présentée directement dans le faitout pour apporter une touche soignée au dressage. Sauce chaude, petite garniture ou accompagnement peuvent ainsi arriver à table dans leur récipient. La finition miroir de l'inox et les deux petites anses renforcent l'élégance de cette présentation individuelle. Le couvercle permet enfin de garder la préparation couverte jusqu'au service. Ce mini faitout trouve donc sa place aussi bien pendant la cuisson qu'au moment du dressage.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7 cm
Longueur	15.5 cm
Diamètre	9 cm
Poids	0.36 kg
Matière	Inox
Passage lave-vaisselle	Oui

largeur	10.5 cm
Contenance	0,30 l
Profondeur	5
Couleur	Inox
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction

Référence : 0309461504

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