

- Une chaleur homogène sur toute la cuve
- Saisissez et mijotez dans la même sauteuse
- Cuisinez sans revêtement antiadhésif



Menastyl



Une sauteuse Menastyl 24 cm pour tout cuisiner

La **sauteuse Menastyl 24 cm** Triply accompagne aussi bien les cuissons rapides que les recettes qui prennent le temps de mijoter. Sa construction triple couche associe deux qualités d'inox à un cœur en aluminium pour diffuser efficacement la chaleur sur toute la sauteuse. Avec son couvercle en verre, son format de 24 cm et sa compatibilité tous feux, elle offre une solution complète pour cuisiner au quotidien.

Les avantages de la sauteuse Menastyl

- Chaleur répartie sur toute la sauteuse
- Idéale pour saisir, mijoter et saucer
- Cuisson sans revêtement antiadhésif
- Couvercle en verre pour surveiller
- Compatible tous feux dont induction
- Passe au four et au lave-vaisselle
- Fabriquée en France

Trois couches pour une cuisson plus homogène

La performance de cette **sauteuse Menastyl 24 cm** repose sur sa construction Triply. Contrairement à un simple fond rapporté, les trois couches composent le corps de l'ustensile pour favoriser une diffusion homogène de la chaleur.

À l'intérieur, **0,4 mm d'inox 304 18/10** offre une surface de cuisson durable au contact des aliments. Au centre, **1,2 mm d'aluminium** favorise une montée en température rapide et une bonne répartition de la chaleur. Enfin, la couche extérieure de **0,6 mm en inox 430** complète la structure et assure notamment la compatibilité avec l'induction.

Vous profitez ainsi d'une chaleur mieux répartie sur l'ensemble de la sauteuse pour maîtriser plus facilement vos cuissons.

Saisir, faire revenir ou laisser mijoter

Avec son **diamètre de 24 cm**, cette sauteuse trouve facilement sa place dans la cuisine de tous les jours. Faites revenir des légumes, saisissez une viande, préparez une sauce ou laissez tranquillement mijoter un plat dans le même ustensile.

Ses bords hauts facilitent également le mélange des ingrédients et permettent de cuisiner des préparations en sauce plus confortablement qu'avec une poêle classique. Le **couvercle en verre** permet quant à lui de garder un œil sur la préparation sans avoir à découvrir systématiquement la sauteuse.

L'inox pour une cuisson sans revêtement

La surface intérieure en **inox 18/10** permet de cuisiner directement sur le métal, sans revêtement antiadhésif. Cette sauteuse est ainsi **sans PFAS et sans PTFE**.

L'inox supporte également les températures élevées, ce qui le rend particulièrement intéressant pour obtenir une belle saisie des aliments. Les **poignées rivetées en inox** assurent une fixation solide et une prise en main confortable au quotidien.

Du feu au four, puis au lave-vaisselle

La sauteuse Triply est compatible avec **tous les feux, dont l'induction**. Elle peut également passer au **four**, ce qui permet de commencer une recette sur la plaque puis de poursuivre sa cuisson sans changer de récipient.

Elle peut être placée au réfrigérateur et passe au **lave-vaisselle** pour simplifier l'entretien après le repas. Sa **fabrication française** complète une conception pensée pour accompagner durablement les cuisiniers à la maison.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Diamètre	24.0 cm	Poids	950 g
Matière	Acier inoxydable	Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction, Réfrigération, Four traditionnel
Passage lave-vaisselle	Oui		

Référence : 0309485187