

Fiche Technique

Casserole inox Castel'Pro® Ø16cm

Descriptif

- Casserole saucier inox 5-ply collection Castel'Pro, finition brillante miroir avec corps thermo-diffuseur 5 couches, poignée fixe en fonte d'inox. Graduations intérieures.
- Les 5 couches superposées (inox 18/10 + 3 couches d'aluminium + inox induction), permettent une diffusion homogène de la chaleur dans tout le corps de l'ustensile de cuisson, en partant du fond jusqu'aux bords. L'absence de fond rapporté justifie une rapidité de montée et de descente de la température et facilite la cuisson des appareils les plus techniques. La forme unique tout en rondeur du corps de l'ustensile est idéale pour mélanger, cuire et monter les sauces.
- Les casseroles sauciers Castel'Pro 5 couches préservent les qualités gustatives des aliments et se nettoient facilement après la cuisson.
- La poignée en inox massif athermique, parfaitement liée au corps de la casserole grâce aux rivets inox, ne retient pas la chaleur sur plaque vitrocéramique et induction.

Compatibilité :

- Induction (depuis 1991) - Gaz - Vitro céramique - Électrique
- Passe au four (jusqu'à 300°C) - Passe au lave-vaisselle - Passe au grill

Caractéristiques :

- Poignée fixe - Intérieur inox 18/10 - Inox 18/10 finition brillante
- Graduations intérieures tous les 0,5 l - Poignée en fonte d'inox, rivetée

Dimensions et poids :

- Ø intérieur de l'article* : 16 cm
- Ø du fond : 12,50 cm
- Longueur : 32,50 cm
- Hauteur totale : 9,50 cm
- Profondeur de la cuve : 7,20 cm
- Longueur poignée : 15,00 cm
- Largeur : 17,50 cm
- Poids : 0,67 kg
- Contenance : 1,40 l

*Dimensions de la partie supérieure de l'article, de bord intérieur à bord intérieur

