

Fiche Technique

Couvercle brillant Castel'Pro® Ø28cm

Descriptif

- Sauteuse Castel'Pro Ultralu en aluminium et revêtement antiadhésif Exceliss®+ sans PFOA et sans PFOS.
- Accessoirisée de deux anses rivetées en fonte d'inox, et couvercle en verre bombé cerclé inox.
- Les sauteuses Castel'Pro Ultralu à anses fixes existent en 2 tailles : 24 et 28 cm.

- Grâce à l'efficacité de leur corps thermo-diffuseur, compatible induction, les sauteuses Castel'Pro Ultralu sont à l'aise dans toutes les cuisines.
- Leur composition permet de diffuser rapidement la chaleur sur toute la surface en partant du fond jusqu'aux bords, garantissant ainsi une cuisson uniforme des aliments.

- Articles non rechapables.
- Article non fabriqué en France

Compatibilité :

- Passe au four jusqu'à 180°C max (sauf gril) - Induction (depuis 1991)
- Gaz - Vitro céramique - Électrique - Passe au lave vaisselle

Caractéristiques :

- Anses athermiques - Corps thermo-diffuseur
- Couvercle avec poignée en fonte d'inox - Poignée fixe
- Anti-adhésif Exceliss+ sans PFOS ni PFOA - Aluminium
- Anses en fonte d'inox, rivetées
- Couvercle bombé, en verre trempé cerclé inox
- Couvercle avec poignée en fonte d'inox

Dimensions et poids :

- Ø intérieur de l'article* : 28 cm
- Ø du fond : 19,50 cm
- Longueur : 39,00 cm
- Hauteur totale : 15,00 cm
- Profondeur de la cuve : 7,00 cm
- Longueur poignée : 6,00 cm
- Largeur : 29,30 cm
- Hauteur sans couvercle : 8,00 cm
- Poids : 2,34 kg
- Contenance : 3,80 l

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

