# Plaque de gril - lisse - 36 cm - incl plateau d'égouttement



## Attributs du produit :

## Codes produits :

Référence 9365159

## Description brève du produit :

Cette plancha électrique est fabriquée en acier inoxydable de haute qualité et dispose d'une plaque de gril lisse. La plaque grill lisse est parfaite pour griller les aliments délicats. Elle est équipée d'un bac de récupération des graisses et de protections contre les éclaboussures pour un travail en toute sécurité. Le boîtier et le bac de récupération en acier inoxydable facilitent le nettoyage.

## Description du produit :

Pour préparer les meilleurs plats de viande et de poisson, une plancha est indispensable dans la cuisine du traiteur. La cuisson au gril permet de conserver plus longtemps la saveur et les vitamines, et les plats peuvent être cuits rapidement. L'avantage de cette plancha est qu'elle chauffe et refroidit rapidement. Elle dispose d'une plaque de cuisson lisse en acier de 8 mm avec une finition satinée. Cet appareil de restauration convient donc parfaitement à une grande quantité de plats et à une utilisation intensive. Grâce à la répartition uniforme de la chaleur, les aliments sont bien cuits.

Commande conviviale

La température de cette plancha peut être réglée entre 50 et 300°C. L'appareil est également doté d'un voyant lumineux qui indique si le gril est à température et prêt à l'emploi. Malgré les températures élevées, cette plancha professionnelle peut être utilisée en toute sécurité. Elle est équipée de hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable pour éviter les projections d'huile. La plancha est très facile à utiliser. Mettez-la en marche à l'aide de l'interrupteur, graissez la surface de la grille avec de l'huile et, lorsque la bonne température est atteinte, placez les produits sur la plaque.

Facile à nettoyer

Le nettoyage de la plancha est un jeu d'enfant. Un bac amovible situé sous l'appareil recueille les graisses. Grâce au boîtier, aux pare-éclaboussures et à la plaque de cuisson en acier inoxydable, les surfaces lisses sont faciles à nettoyer. Enlevez les résidus les plus tenaces à l'aide d'un grattoir. Chauffez ensuite l'appareil à 75°C et versez un peu d'eau sur la surface du gril. De cette manière, vous pouvez facilement éliminer les résidus les plus tenaces. N'oubliez pas d'utiliser des gants. À l'aide d'un chiffon humide, essuyez l'extérieur et la plaque de cuisson. Veillez à ce que toutes les parties soient bien sèches avant de réutiliser le gril.

**Caractéristiques**

- Composants robustes
- Thermostat entre 50ºC et 300ºC
- Témoin de température
- Distribution uniforme et rapide de la chaleur
- Repose sur 4 pieds en caoutchouc
- Protection contre les surcharges

**Caractéristiques du produit**

- Poids net : 17 kg
- Surface de cuisson : L35,6 x P38,5cm

- Dimensions de la machine : L36 x P45 x H22cm
- Puissance : 230V/50Hz/1Phase 2000W

## caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an