Plaque de gril - lisse - 55 cm - incl plateau d'égouttementl



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300065

Description brève du produit :

Cette plancha électrique a une surface de cuisson de 55 cm et est fabriquée en acier avec un alliage d'acier inoxydable. Elle est équipée de pare-éclaboussures pour un travail en toute sécurité et d'un bac de récupération des graisses. Cette plaque de cuisson lisse vous permet de réaliser les plats les plus savoureux dans une cuisine professionnelle.

Description du produit :

Pour donner encore plus de goût à vos plats de viande, de poisson ou de légumes, faites-les cuire sur une plancha. La saveur et les vitamines sont ainsi préservées plus longtemps. Un autre avantage de la plancha est que les produits sont cuits rapidement. Cette plancha électrique chauffe rapidement. Et si vous voulez nettoyer l'appareil après, vous ne devez pas attendre longtemps car la plancha refroidit rapidement. Cette plancha professionnelle dispose d'une surface de cuisson lisse de 6 mm. Grâce à l'élément chauffant robuste, cette plancha convient à un usage quotidien intensif et les aliments sont cuits uniformément.

Toujours à la bonne température

Vous pouvez toujours choisir la température précise pour les aliments que vous souhaitez cuire. Le régulateur de température simple vous permet de régler la température entre 50 et 300°C. La plancha est également équipée d'un voyant de température. Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez commencer à griller. La plancha est également protégée contre les surcharges. La sécurité est importante dans la cuisine. Les hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable empêchent les projections d'huile et la plancha est facile à utiliser. Il suffit d'appuyer sur le bouton, de graisser la surface du gril avec de l'huile et de régler la température souhaitée.

Nettoyage rapide et facile

Grâce au boîtier en acier inoxydable et au bac à graisse en acier inoxydable, le nettoyage est facile. Commencez par enlever les gros débris à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir. Les saletés tenaces peuvent être nettoyées en chauffant l'appareil à 75°C et en versant un peu d'eau sur la surface du gril. Il est recommandé d'utiliser des gants. Utilisez ensuite un chiffon humide avec un peu de détergent doux pour nettoyer toutes les pièces. Grâce à ses pieds en caoutchouc, ce gril professionnel reste stable et solide pendant l'utilisation.

Caractéristiques

- Surface entièrement lisse avec plaque de gril de 6 mm
- Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable
- Équipé d'une haute protection contre les éclaboussures
- Thermostat réglable : 50°C à 300°C
- Protection contre les surcharges

Caractéristiques du produit

- Poids net : 23 kg
- Surface de cuisson : L55 x P35cm
- Dimensions de la machine : L56 x P47 x H25cm
- 230V/50Hz/1Phase 3000W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an