# Plaque de gril - rainuré - 55 cm - incl plateau d'égouttement



## Attributs du produit :

## Codes produits :

Référence 9300070

## Description brève du produit :

Cette plancha électrique a une surface de gril rainurée de 55 cm et est fabriquée en acier inoxydable. Elle est équipée d'un bac de récupération des graisses et de protections contre les éclaboussures pour un travail en toute sécurité. Avec cette plancha, vous pouvez griller les viandes, poissons ou légumes les plus savoureux. Elle est parfaite pour une utilisation quotidienne et intensive dans toute cuisine professionnelle.

## Description du produit :

Pour donner encore plus de goût à vos plats de viande, de poisson ou de légumes, vous pouvez les cuire sur un gril électrique. De cette manière, la saveur et les vitamines sont préservées plus longtemps. Un autre avantage du gril électrique est que les produits sont cuits rapidement. Cette plancha électrique chauffe rapidement. Et si vous souhaitez nettoyer l'appareil, vous n'avez pas besoin d'attendre longtemps car la plaque refroidit rapidement. Cette plancha professionnelle est dotée d'une surface rainurée de 6 mm. Grâce à l'élément chauffant robuste, cette plaque de gril convient parfaitement à un usage quotidien intensif et les aliments sont cuits uniformément.

Réglez la température avec précision

Vous choisissez la température exacte pour les aliments que vous souhaitez cuire. Le thermostat facile à utiliser vous permet de régler la température entre 50ºC et 300ºC. La plaque du gril est également équipée d'un voyant de température. Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez commencer à griller. La plaque de gril est également protégée contre les surcharges. La sécurité est importante dans la cuisine. Les hauts pare-éclaboussures en acier inoxydable empêchent les éclaboussures d'huile. Le gril électrique 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 éliminer les résidus grossiers à l'aide d'une brosse ou d'un grattoir. Les salissures tenaces peuvent être éliminées 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 parties. Grâce à ses pieds en caoutchouc, cette plancha professionnelle reste ferme et stable pendant l'utilisation.

**Caractéristiques**

- Surface entièrement rainurée avec plaque de gril de 6 mm
- Boîtier et bac de récupération en acier inoxydable
- Équipée 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