Grill contact - rainuré - plaque de gril simple - 22 cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9300430

Description brève du produit :

Sur les plaques rainurées en fonte de ce gril de contact professionnel, vous pouvez préparer non seulement des sandwichs grillés et des paninis, mais aussi des plats de viande, de poisson et de légumes. Les plaques de cuisson en fonte sont faciles à nettoyer grâce à la brosse de nettoyage fournie. Il est également équipé d'un bac de récupération pratique pour recueillir l'huile.

Description du produit :

La friture sur un gril à contact est généralement plus saine, car vous utilisez peu d'huile ou de graisse. Avec ce gril de contact, vous pouvez faire frire des plats de viande, de poisson et de légumes. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer de délicieux paninis et sandwichs grillés. Le gril de contact étant de construction durable, cet appareil durera longtemps et résistera à une utilisation intensive. Il convient donc parfaitement aux cuisines d'hôtellerie et de restauration très fréquentées, qui nécessitent une utilisation quotidienne intensive.

Bac de récupération pratique inclus

Ce gril de contact professionnel est équipé de deux plaques de cuisson en fonte robustes et rainurées. Grâce aux stries, les plats obtiennent le motif de grillade caractéristique. La répartition de la chaleur de cet appareil est également très bonne. Les produits de boulangerie sont donc cuits de manière homogène. Grâce au thermostat variable, vous pouvez régler la bonne température entre 50 et 300ºC. Le témoin lumineux pratique indique que la bonne température est atteinte et que vous pouvez commencer à cuisiner. Le gril de contact est également équipé d'un bac de récupération.

Facile à nettoyer

Le nettoyage est très facile grâce au boîtier et à la poignée en acier inoxydable. Vous pouvez les nettoyer avec un chiffon humide et de l'eau chaude. Les plaques du gril en fonte peuvent être nettoyées à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. Avant de procéder, assurez-vous que l'appareil est éteint et que la fiche est retirée de la prise murale. Une fois que les plaques ont refroidi, mais sont encore chaudes au toucher, enlevez les résidus d'aliments à l'aide de la brosse. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou d'éponges à récurer. Séchez les plaques avec un chiffon doux. Les pieds en caoutchouc sur lesquels repose la grille de contact assurent une bonne stabilité de l'appareil.

Caractéristiques

- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Équipé d'un bac de récupération et d'un voyant de température
- Répartition optimale de la chaleur
- Thermostat variable de 50°C à 300°C
- Comprend une brosse de nettoyage

Caractéristiques du produit

- Poids net : 11,5 kg
- Dimensions : B29 x D30,5 x H21cm B29 x D30,5 x H21cm

- Plaque supérieure du gril : B21,4 x D21,4cm
- Plaque inférieure du gril : B22 x D23,5cm
- 230V/50Hz/1Phase 1800W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an