

Plancha Espagnole



La vraie cuisine à la plancha espagnole a de multiples avantages sur celle au barbecue classique. Elle élimine le risque de brûlure des aliments en contact avec le feu, mais encore le risque d'incendie en zone forestière. Quant à son fonctionnement, la plancha espagnole atteint la bonne température de cuisson en moins de 10 minutes. Une fois la cuisson terminée vous n'avez ni à éteindre les braises ni à vous en débarrasser. Le nettoyage final est ainsi facilité et ne prend pas plus de 5 minutes. Plus de temps libre. Meilleur respect de l'environnement. Alimentation plus saine
Les aliments tels que viandes, légumes ou poissons se cuisent sur la plaque légèrement huilée et conservent ainsi toutes leur saveur et leurs propriétés.



Plancha RAINBOW Électrique BARCELONA



Cuisine saine et savoureuse



Conception professionnelle



Répartition de la chaleur optimale sur toute la plaque



Chauffe en 5 minutes



Plaque en acier laminé au carbone



Compatible avec le déglçage



Nettoyage en 5 minutes



Livre de recettes + spatule professionnelle offerts

Plancha RAINBOW Électrique



DESCRIPTION TECHNIQUE

- La plancha RAINBOW Électrique est une **plancha électrique d'intérieur de qualité professionnelle** au design élégant.
- La plancha RAINBOW Électrique est fabriquée par SIMOGAS, **fabricant espagnol** de planchas.
- Le fonctionnement de ce modèle est basé sur l'échauffement de la plaque de cuisson par la chaleur que fournit une résistance électrique située à l'intérieur de la plancha.
- Résistance en M qui favorise une température identique sur toute la surface de la plancha.
- La plancha RAINBOW Électrique s'allume grâce à un interrupteur situé sur la partie frontale.
- La température se règle par un bouton de commande rotatif également situé sur la partie frontale.
- La plancha dispose d'un bac de récupération des graisses et des résidus liquides de cuisson éventuels pour éviter qu'ils ne tombent à l'intérieur de l'appareil et puissent ainsi affecter les composants électriques.
- La plaque de cuisson de la plancha RAINBOW Électrique est fabriquée en **acier laminé au carbone**, l'un des matériaux préférés par les cuisiniers professionnels les plus exigeants.
- **Traitement antirouille** de la plaque qui lui permet de maintenir un aspect homogène au fil du temps.
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Plaque de 45 x 35 x 10
- Puissance de 2.4 Kw.
- Pellicule alimentaire de protection contre possible oxydation de la plaque avant sa première utilisation

CONSEILS D'UTILISATION

- Protéger la plaque à la fin de chaque utilisation en passant une fine pellicule d'huile avec un essuie-tout ; Vous pourrez ainsi jouir du plaisir de la cuisson à la plancha traditionnelle.

LES GARANTIES SIMOGAS

