

La plancha Espagnole

Simogas

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 toute leur saveur et leurs propriétés.



Plancha Simogas Série CHROME DUR

- Fabriquée en acier inoxydable.
- Plaque de cuisson fixe en acier laminé en carbone de 18mm d'épaisseur recouverte de chrome dur de 50 microns et hermétiquement soudée dans sa partie supérieure. Soupape de sécurité thermostatique jusqu'à 400°C.
- Entretien minimum, à savoir: uniquement protéger la plaque de cuisson d'une pellicule d'huile après chaque utilisation. Vous pourrez de cette façon bénéficier pendant beaucoup plus longtemps des bienfaits de la véritable cuisine à la plancha.
- Brûleurs destinés pour éviter les zones froides, d'une forte puissance et d'une grande longévité. Forte puissance pour maintenir une température de plus de 300° sur toute la surface de la plaque de cuisson, avec une répartition optimale de la chaleur.
- Equipées d'une soupape de sécurité avec Thermocouple qui coupe la sortie du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Bac récupérateur des graisses de grande capacité en partie arrière.



Modèle CP-60

PLANCHA EN ACIER À GAZ

Modèles: CP-60, CP-90

Modèle	Dimensions des plaques	Puissance	Brûleurs
CP-60	61x41	10,0 KW	3
CP-90	91x41	15,0 KW	4

Accessoires



CHARIOT INOX
POUR LA PLANCHA



SPATULES

