

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 toutes leur saveur et leurs propriétés.



Plancha Simogas Série DREAM

- Thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- Équipé d'un thermostat de sécurité.
- Plaque de cuisson fixe en acier laminé au carbone de 5mm d'épaisseur. Matériau utilisé par les professionnels du CHR et les bars à tapas espagnols.
- Péllicule de protection alimentaire pour la première utilisation.
- Conseils d'utilisation:
 - a. Protéger la plaque à la fin de chaque utilisation en passant une fine pellicule d'huile avec une essuie-tout.
 - b. Ainsi vous pourrez jouir du plaisir de la cuisson à la plancha traditionnelle.
- Muni d'une résistance en M, la température de la plaque sera identique sur toute la surface de la plancha.
- Dispose de 2 anses isolées de la chaleur et permet son transport facile jusqu'à votre table.
- Le câble électrique est indépendant de la plancha.



Modèle DP45



PLANCHA ÉLECTRIQUE D'INTERIEUR

Modèle: DP45

Modèle	Dimensions des plaques	Puissance	Résistances
DP45	45 x 35 cm	2.500 KW	1

Accessoires



SPATULES