

Planchas de asar

Simogas

Cocinar a la plancha tiene muchas ventajas respecto a hacerlo con la tradicional barbacoa ya que los alimentos no se queman en contacto con el fuego, elimina el peligro de incendios en zonas boscosas, está en temperatura de funcionamiento en menos de 10 minutos, no hay que apagar brasas ni deshacerlos de ellas, y la limpieza final de la plancha se realiza en escasos 5 minutos.

Más tiempo para disfrutar, más respetuosos con el medio ambiente, cocina más sana.

Los alimentos como la carne, las verduras o el pescado se cocinan sobre una fina capa de aceite y de esta manera conservan todo su sabor y sus propiedades, y nos permite disfrutar de una cocina más sana y sabrosa.



Plancha Simogas Serie DREAM

- Equipada con un termostato regulable hasta 300°C.
- Equipada con un termostato de seguridad.
- Placa de cocción fija en acero laminado al carbono de 5mm. de espesor que es uno de los materiales preferidos por los chefs de cocina profesionales y el que se utiliza tradicionalmente en las planchas españolas.
- Película alimentaria de protección contra la posible oxidación de la placa de cocción antes de la primera utilización
- Mantenimiento mínimo, únicamente hay que proteger la placa de cocción de acero con una fina capa de aceite después de cada utilización y así podrá beneficiarse durante mucho mas tiempo de la verdadera cocina a la plancha.
- Alta potencia para mantener la temperatura de 300° en toda la superficie con una óptima distribución del calor.
- Dispone de dos asas aisladas térmicamente para su fácil transporte directamente a la mesa.
- El cable de la conexión eléctrica se puede separar de la plancha para facilitar su transporte.



Modelo DP45

PLANCHA DE ASAR DE INTERIOR

Modelos: DP45

Modelo	Dimensiones de la placa	Potencia	Resistencias
DP45	45 x 35 cm	2.500 KW	1

Accesorios



ESPÁTULAS