

# 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 ELECTRIQUE

- Equipée d'un thermostat de sécurité jusqu'à 300°.
- Fabriquée en acier inoxydable.
- Plaque de cuisson fixe en acier laminé au carbone de 6 mm d'épaisseur, qui est l'un des matériaux préférés des chefs cuisiniers professionnels et celui traditionnellement utilisé pour les planchas espagnoles.
- Pellicule alimentaire de protection contre possible oxydation de la plaque avant sa première utilisation.
- 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.
- Forte puissance pour maintenir une température de 300° sur toute la surface de la plaque de cuisson, avec une répartition optimale de la chaleur.



Modèle ELP-50

### PLANCHA EN ACIER ELECTRIQUE

Modèles: ELP-30, ELP-50

Modèle	Dimensions des plaques	Puissance	Résistances
ELP-30	34x22	1,0 KW	1
ELP-50	51x41	2,5 KW	1

## Accessoires



CHARIOT BOIS POUR LA PLANCHA



CHARIOT INOX  
POUR LA PLANCHA



SPATULES



COUVERCLE  
PLANCHA EN INOX



HOUSSE PVC  
PLANCHA +  
CHARRIOT