

# 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 RECTIFIÉE

- Fabriquée en acier inoxydable.
- La plaque de cuisson est en acier laminé au carbone poli de 12 mm d'épaisseur. Les rebords en acier inoxydable sont soudés.
- 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 REC-90

### PLANCHA EN ACIER À GAZ

Modèles: REC-60, REC-90

Modèle	Dimensions des plaques	Puissance	Brûleurs
REC-60	61x41	6,6 KW	2
REC-90	91x41	9,9 KW	3

## Accessoires



CHARIOT INOX  
POUR LA PLANCHA



SPATULES

