

Gril panini avec plaques rainurées en fonte, plaque inférieure 335x220 mm

Codes produits :

Référence : 9300436



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 210
Largeur (mm): 410
Profondeur (mm): 305
Nombre de plaque: 1
Type de plaque: Rainurée
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Colis postal: Oui

- Ce gril de contact doté de lourdes plaques de cuisson en fonte permet de préparer de délicieux paninis et de grands sandwiches grillés.
- C'est un appareil de cuisine facile à nettoyer, grâce à la brosse de nettoyage fournie.
- Il dispose également d'un bac de récupération pratique.

Machine à panini et tacos professionnelle

Utilisez ce gril de contact professionnel pour préparer de délicieux paninis ou de grands sandwiches. Sur les deux plaques de cuisson en fonte, vous pouvez également faire frire d'autres aliments, comme de la viande, des légumes et du poisson. Grâce à sa surface rainurée, ce gril de contact est extrêmement polyvalent. Les plaques supérieure et inférieure sont toutes deux rainurées, ce qui crée le motif caractéristique des produits. Ce gril de contact convient parfaitement à une utilisation dans toute cuisine professionnelle et, grâce à ses matériaux de haute qualité, il peut résister à une utilisation quotidienne intensive.

Régalez vous-même la température exacte

Avec ce gril, la chaleur est répartie de manière homogène, de sorte que les aliments sont chauffés de manière uniforme. La construction durable garantit que le gril durera longtemps. Vous pouvez régler vous-même la température exacte, à l'aide du thermostat variable, jusqu'à 300°C. Le témoin lumineux vous indique exactement quand vous pouvez commencer à cuisiner. Le gril de contact dispose également d'un bac de récupération des graisses. Le boîtier et la poignée sont en acier inoxydable.

Nettoyage avec la brosse fournie

Ce gril de contact est facile à nettoyer grâce à son boîtier en acier inoxydable. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, éteignez-le et débranchez-le. Attendez un moment que les plaques aient refroidi, mais soient encore chaudes au toucher. Avec un peu d'eau chaude et une brosse, enlevez les résidus éventuels. Pour éviter les rayures, veillez à ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs et à ne pas nettoyer la plaque avec un tampon à récurer. La grille de contact est livrée avec une brosse de nettoyage prévue à cet effet. Ensuite, séchez les plaques avec un chiffon doux et la grille de contact est prête pour la prochaine utilisation. La grille de contact repose sur des pieds en caoutchouc pour une meilleure stabilité.

- Grille de contact professionnelle 'panini
- Plaques en fonte lourde
- Boîtier et poignée en acier inoxydable
- Equipée d'un bac de récupération
- Les deux côtés sont rainurés
- Répartition optimale de la chaleur
- Thermostat variable de 0°C à 300°C
- Témoin lumineux de température
- Brosse de nettoyage incluse
- Idéal pour de nombreuses préparations
- Poids net : 20 kg
- Dimensions : L41 x P30,5 x H21cm
- Plaque de gril supérieure : L33,5 x P22cm
- Plaque de gril inférieure : L33,5 x P22cm
- 230V/50Hz/1Phase 2200W