

Plancha Espagnole

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 CARMEN FUEGO-60



Cuisine saine et savoureuse



Conception professionnelle



Répartition de la chaleur optimale sur toute la plaque



Chauffe en 5 minutes



Nettoyage en 5 minutes

Plancha CARMEN FUEGO-60

DESCRIPTION TECHNIQUE

- Planchas fonctionnant au gaz butane.
- Corps en acier inoxydable et acier peint.
- Plaque fonte émaillée.
- Tiroir récupérateur de graisse
- 2 brûleurs
- Allumage par piezzo.
- Centre SAV en France
- 1 ana de garantie

Plancha CARMEN FUEGO-60

CARMEN FUEGO-60

Dimensions : 60 X 40

Puissance : 6.8 KW

Brûleurs : 2

