

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 RAINBOW

BARCELONA



Cuisine saine et savoureuse



Conception professionnelle



Brûleurs en "H" haute puissance



Répartition de la chaleur optimale sur toute la plaque



Chauffe en 5 minutes



Plaque en acier laminé au carbone



Compatible avec le deglaçage



Nettoyage en 5 minutes



Piezzo électronique



Livre de recettes + spatule professionnelle offerts

Plancha RAINBOW

Plancha à gaz de qualité professionnelle



DESCRIPTION TECHNIQUE

- La plancha RAINBOW est fabriquée par SIMOGAS, **fabricant espagnol** de planchas.
- La plancha RAINBOW avec **piezzo électronique** est en inox et acier peint inoxydable avec une **plaque amovible de 6 mm** d'épaisseur et des côtés de 5 cm de hauteur
- **Tiroir récupérateur de graisse.**
- Fabriquée en **acier laminé au carbone**, un des matériaux préférés des chefs de cuisine professionnels les plus exigeants
- **Traitement antirouille** de la plaque qui lui permet de maintenir un aspect homogène au fil du temps.
- Plancha de design élégant et de qualité professionnelle.
- Les brûleurs destinés à éviter les zones froides, d'une puissance suffisante pour maintenir une température de plus de 300° sur toute la surface de la plaque de cuisson, avec une répartition optimale de la chaleur. Il s'agit d'un système professionnel, utilisée par les chefs de cuisine de beaucoup restaurants de France et Espagne.
- Plancha totalement sûre qui dispose d'un système de sécurité (**thermocouple**) qui coupe la sortie du gaz si la flamme s'éteint accidentellement.

CONSEILS D'UTILISATION

- Protéger la plaque à la fin de chaque utilisation en passant une fine pellicule d'huile avec un essuie-tout ; Vous pourrez ainsi jouir du plaisir de la cuisson à la plancha traditionnelle.

MODELES

- **RAINBOW** : 70 x 40 - 6,6 KW - 2 brûleurs en « H » haute puissance

Couleurs disponibles :

Rouge RAL 3000

Bleu RAL 5015

Vert RAL 6018

Orange RAL 2003

Violet RAL 4008

Jaune RAL 1021

LES GARANTIES SIMOGAS

