



977.56 Solis

Fabricant: Solis
Modèle: 97756

€199,90



DÉSCRIPTION

Ce gril multifonction peut être utilisé pour griller de la viande et des légumes, cuire des crêpes et des mini pizzas, comme four à raclette au fromage suisse, et il est même livré avec des mini woks pour des plats inspirés de la cuisine asiatique.

- Plaque de gril multifonction - La plaque de gril d'une surface de 27 x 33 cm est à moitié nervurée et à moitié lisse, ce qui permet aux aliments d'être à la fois grillés et cuits au four.
- Cuisson ludique 2.0 - De la pizza croustillante au saumon crémeux et aux crêpes sucrées. Explorez toutes les possibilités du gril de table Solis 5-en-1.
- Contrôle de la température - Équipé de voyants lumineux clairs, le rouge indiquant que l'appareil est en train de chauffer et le vert signifiant que l'appareil est prêt à être utilisé.
- Un gril de table, cinq options - Griller, cuire au wok, cuire des pizzas et faire des raclettes et des crêpes - le plat préféré de tous est préparé avec un seul appareil.
- Zone froide - Placez les casseroles chaudes sur la zone froide pendant les pauses
- Dans la boîte - Le gril de table est livré avec tout le nécessaire pour 4 personnes, composé d'autant de poêles à raclette, woks et spatules.

Plus d'informations sur Solis 5 in 1 Table Grill for 4

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Cuisson ludique 2.0

Le gril de table 5-en-1 est le gril de table le plus polyvalent de notre gamme Solis. Surprenez vos invités avec les délicieuses possibilités de la cuisson ludique 2.0, avec quelque chose de délicieux pour tout le monde. De la pizza croustillante au saumon crémeux en passant par les crêpes sucrées : profitez de la polyvalence d'un buffet - le tout sur votre propre table.

Un gril de table, cinq possibilités

La plaque de cuisson multifonction a une superficie remarquable de 27 sur 33 centimètres, offrant de l'espace pour tous vos aliments désirés. L'assiette est à moitié nervurée et à moitié lisse d'un côté, ce qui permet à ces aliments d'être à la fois grillés et cuits au four. L'autre côté de l'assiette se compose de formes circulaires spacieuses, idéales pour une utilisation avec des mini-woks et la cuisson des crêpes ou d'œufs au plat les plus délicieux.

Tout comme les poêles à raclette, les mini woks peuvent également être placés sous la plaque de gril afin d'utiliser le foyer du dessus et le foyer du dessous en option. Les aliments sur la plaque de cuisson sont cuits avec une puissance maximale de 900 watts (foyer du dessus) et les aliments dans les casseroles sous la plaque avec 120 watts supplémentaires (foyer du dessous). La pâte à la sauce tomate et au fromage se transforme en une délicieuse mini pizza croustillante en un rien de temps. Le gril de table est fourni avec tout ce dont vous avez besoin pour 4 personnes, comprenant les poêles à raclette, les woks et les spatules. Grâce à la plaque chauffante inférieure revêtue ainsi qu'au revêtement anti-adhésif sur la plaque de cuisson et les casseroles, aucun reste de nourriture n'y colle, même sans ajouter de beurre et/ou d'huile. Le plaisir sain n'a jamais été aussi polyvalent et facile !

Gril élégant avec commandes simples

Vous pouvez activer et désactiver le foyer du dessous à l'aide du bouton situé à l'avant du gril de table. Le régulateur de température de la plaque de gril (foyer du dessus), également situé à l'avant, est équipé de voyants lumineux dont le rouge indique que l'appareil chauffe et le vert que l'appareil est prêt à être utilisé. Et lorsque vous en avez assez pendant un certain temps, vous pouvez simplement placer des casseroles chaudes dans la zone froide séparée sur la plaque du dessous, de sorte que vous n'avez pas à arrêter votre gril à chaque pause. Quelques étapes simples pour une véritable expérience gustative avec votre entreprise de restauration.

- Pour la raclette, comme gril de table, en mini-wok, pour des crêpes ou des mini-pizzas
- Avec chaleur de sole à activer en sus
- Plaque de gril géante et utilisable des deux côtés (un côté à moitié rainuré et à moitié plat pour la viande, les légumes, etc. / un côté pour le mini-wok ou les crêpes)
- Zone de froid pour les poêlons chauds lors des pauses
- Régulateur de température avec affichage lumineux (rouge = chauffe / vert = prêt)

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		

- En excellent acier inoxydable
- Puissance de 1400 watts (1200 watts chaleur de voûte et 200 watts chaleur de sole)
- Avec 8 poêlons de raclette, 8 mini-woks, 8 spatules et câble de raccordement

CARACTÉRISTIQUES

Courant

Puissance 1400 W

Général

Nombre de personnes 4

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ