



QPL450 Plancha Power zone Cook & Serve Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: RBQPL450

€158,00

€129,00

APRÈS CASHBACK
-€40,00=€118,
00



DÉSCRIPTION

Avec notre **Plancha Power zone *Cook & Serve***, vous avez l'assurance d'**une cuisson parfaite** et d'**un service parfait en intérieur comme en extérieur !**

Sa surface de cuisson **de 50 x 30 cm (1500 cm²)** et ses **6 niveaux de température** permettent de cuire toutes sortes d'émincés. Alors que la **surface Power zone** (et son interrupteur dédié) permet de **préparer simultanément des pièces plus épaisses** (steaks, faux-filets, pavés de saumon...).

Le concept *Cook & Serve*

Avec nos **planchas et planchas-grils *Cook & Serve***, au **design exclusif** (modèle déposé), vous avez l'assurance d'**une cuisson parfaite** et d'**un service parfait en intérieur comme en extérieur !**

Ainsi, la **préparation peut se faire en cuisine** pour éviter d'incommoder les convives avec les odeurs de cuisson.

Il suffit ensuite de **retirer la plaque à l'aide des poignées** et de la **poser au milieu de la table** pour un **service direct**.

Lors du retrait de la plaque, le **tiroir collecteur reste fixé au support**, ce qui permet de recueillir les graisses même lors du service à table.

Et les aliments restent chauds grâce à **l'inertie des résistances intégrées**.

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 conviviale et polyvalente

Grâce à sa **surface de cuisson de 50 x 30 cm (1500 cm²)**, il est possible de **cuire différents aliments** : fruits de mer, légumes, émincés de viandes et poissons, oeufs...

La **plaque "Plancha traditionnelle"** permet de cuire toutes sortes d'émincés alors que la **surface "Power zone"** permet de préparer simultanément des pièces plus épaisses (steaks, faux-filets, pavés de saumon...).

Cuisson rapide et performante

Sa **plaque massive en fonte d'aluminium** intègre une **résistance** pour une meilleure diffusion de la chaleur.

Elle est équipée de **6 niveaux de température** (réglable jusqu'à 250°C) :

- **Position 1** : chauffe lente/maintien au chaud
- **Position 2** : chauffe moyenne/réchauffage
- **Position 3** : chauffe rapide/réchauffage
- **Position 4** : majorité des légumes et fruits, fines tranches de viande, fruits de mer, oeufs, fromages...
- **Position 5** : légumes en bouquets, légumes à peau fine, légumes en fines tranches, morceaux de viande, pâtes spécifiques...
- **Position 6** : majorité des poissons, crustacés et fruits de mer, hamburgers, filets de boeuf, fettina, crustacés...

Confort d'utilisation

Sa plaque de cuisson est équipé d'un **revêtement antiadhésif sans PFOA** : ce qui nécessite peu voire pas de graisse.

La plaque de cuisson et le tiroir collecteur des graisses sont **compatibles lave-vaisselle**.

Détails complémentaires

- Face avant inox satiné.
- **Interrupteur général** 0 watt et **interrupteur spécial Booster** d'énergie Power zone
- **Voyants de préchauffage et de température bicolores** (rouge et bleu).
- **Cordon d'alimentation extra-long** 1,8 mètre.

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		

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Matière	ALUMINIUM

Confort

Longueur de la corde	1,8 m
Surface du gril	50 x 30 cm

Entretien & Nettoyage

Plaque résistante au lave-vaisselle	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	-------------------------------------

Général

Electrique	<input checked="" type="checkbox"/>
Nombre de personnes	8

Sécurité

Voyant lumineux	<input checked="" type="checkbox"/>
-----------------	-------------------------------------

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