



## QPL1045 Plancha Pro fonte émaillée 1 zone Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: RBQPL1045

€329,99

APRÈS CASHBACK

-€80,00=€249,  
99



### DÉSCRIPTION

**Entièrement conçue et produite en France**, cette plancha Pro est équipée d'une plaque de cuisson en **fonte émaillée de haute qualité**, garantie 10 ans. L'**excellente inertie de la fonte** permet une chauffe uniforme de la plaque et une température stable et forte.

Son **émaillage de qualité** offre une protection totale de la fonte contre l'oxydation et sa plaque lisse empêche les aliments de s'y accrocher. De quoi profiter d'**une cuisine facile, saine et variée et un entretien facile !**

### Une plaque en fonte émaillée de haute qualité

Grâce à l'**excellente inertie thermique de la fonte**, sa plaque **chauffe uniformément** et diffuse une **température stable et forte**.

De plus, l'**émaillage de qualité de sa plaque** :

- Protège la fonte pour rendre la **plaque résistante**.
- **Les aliments n'accrochent pas** et permet une cuisson sans matières grasses.

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

## Une cuisson polyvalente et homogène

Avec la cuisson à forte température à la plancha en fonte émaillée, il est facile de **sublimer les saveurs** des aliments et d'obtenir des **arômes puissants**.

Grâce à l'émaillage, la **saisie des aliments des aliments est parfaite** et se fait sans les brûler. L'essentiel du jus est conservé dans les aliments pour **encore plus de saveurs**.

Et la cuisson se fait de manière saine, **sans ajout de matières grasses** (facilement récupérées dans le collecteur intégrée à l'aide de ses pieds réglables).

**Certifiée IPX4** (protection totale contre les projections d'eau et les intempéries), elle est idéale pour **être utilisée en extérieur !**

## Une utilisation intuitive et sécurisée

Sa **grande surface de cuisson de 1575 cm<sup>2</sup> (45 x 35 cm)** permet de réunir **jusqu'à 10 convives**.

Avec sa **température réglable de 50°C à 300°C**, il est possible de réaliser une multitude de cuisson :

- fruits et légumes
- fruits de mer et crustacés
- viandes et poissons
- oeufs et fromages
- pâtes spécifiques (pain plat, pizza, pita...)

## Un nettoyage simple et facile

Le nettoyage de sa plaque émaillée à l'aspect lisse se **fait facilement après chaque utilisation. Amovible**, sa plaque se passe sous l'eau tiède et savonneuse pour ôter tous les résidus d'aliments.

De même que le **collecteur de graisses amovible** dont le nettoyage se fait après complet refroidissement de l'appareil.

- Châssis en **inox brossé**.
- **Interrupteur et voyant "Marche/Arrêt"** : zéro consommation d'électricité en position "Arrêt".
- **Cordon d'alimentation** 1 mètre.

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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30	<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30	<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>MER</b>	10h vers 18h30	<b>DIM</b>	FERMÉ
<b>JEU</b>	10h vers 18h30		

## CARACTÉRISTIQUES

### Caractéristiques physiques

Couleur	Gris, Noir
Hauteur	16,6 cm
Largeur	45 cm
Matière	Acier inoxydable
Profondeur	42 cm

### Confort

Collection	
pâte/graisse	
Longueur de la corde	1 m
Surface du gril	45 x 35 cm

### Général

Electrique	
------------	---

### Plaques

Matière plaque	Fonte
----------------	-------

### Sécurité

Voyant lumineux	
-----------------	---

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

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ