



QPL1045 Plancha Pro fonte émaillée 1 zone Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: RBQPL1045

€329,99



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 **émailage 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'**émailage 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 cm² (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

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	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

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