



QPL1060 Plancha Pro geëmailleerd gietijzer bi-zone Riviera & Bar

Merk: Riviera & Bar

Model: RBQPL1060

€449,99

€359,00

NA CASHBACK

-€110,00=€339,99



SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Deze Pro plancha is volledig ontworpen en geproduceerd in Frankrijk en is uitgerust met een geëmailleerde gietijzeren kookplaat van hoge kwaliteit, met een garantie van 10 jaar. De uitstekende traagheid van gietijzer zorgt voor een gelijkmatige verwarming van de plaat en een stabiele en hoge temperatuur.

De hoogwaardige emailering biedt volledige bescherming van het gietijzer tegen oxidatie en de gladde plaat voorkomt dat voedsel eraan blijft kleven. Genoeg om eenvoudig, gezond en gevarieerd te koken en gemakkelijk in onderhoud!

Een geëmailleerde gietijzeren plaat van hoge kwaliteit

Dankzij de uitstekende thermische traagheid van gietijzer wordt de plaat gelijkmatig verwarmd en verspreidt deze een stabiele en hoge temperatuur.

Bovendien is de kwaliteit van het emaileren van de plaat :

- Beschermt het gietijzer om de plaat resistent te maken.
- Voedsel plakt niet en maakt koken zonder vet mogelijk.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN

Veelzijdig en gelijkmatig koken

Door te koken op hoge temperaturen op een geëmailleerde gietijzeren plancha is het gemakkelijk om **de smaak** van het voedsel te versterken en **krachtige aroma's** te verkrijgen .

Dankzij de hoogwaardige emaillering **wordt het voedsel perfect gegrepen** en gaar zonder het te verbranden. Het grootste deel van het sap blijft in de voeding bewaard voor **nog meer smaak**.

En koken doe je op een gezonde manier, **zonder toevoeging van vet** (gemakkelijk opgevangen in de geïntegreerde opvangbak dankzij de verstelbare pootjes).

IPX4-gecertificeerd (totale bescherming tegen opspattend water en slecht weer), ideaal voor **gebruik buitenshuis!**

Intuïtief en veilig gebruik

Het **grote kookoppervlak van 2000 cm² (57 x 35 cm)** biedt plaats aan **maximaal 10 gasten** .
Met de **instelbare temperatuur van 50°C tot 300°C** is het mogelijk om een ??groot aantal bereidingswijzen uit te voeren:

- fruit en groenten
- zeevruchten en schaaldieren
- vlees en vis
- eieren en kaas
- specifiek deeg (platbrood, pizza, pita...)

Eenvoudige en gemakkelijke reiniging

Net als zijn kleine zusje, de plancha QPL1045, is het reinigen van de glad ogende geëmailleerde plaat **na elk gebruik eenvoudig** . **De plaat is afneembaar** en kan onder lauw zeepsop worden gehouden om alle voedselresten te verwijderen.

Evenals de **uitneembare vetopvangbak** , die kan worden gereinigd nadat het apparaat volledig is afgekoeld.

Aanvullende details

- Chassis **van geborsteld roestvrij staal** .
- **“Aan/Uit”-schakelaar en indicatielampje** : nul

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	10u tot 18u30	VRIJ	10u tot 18u30
DI	10u tot 18u30	ZAT	10u tot 18u
WOE	10u tot 18u30	ZON	GESLOTEN
DO	10u tot 18u30		

elektriciteitsverbruik in de "Uit"-positie.

- **Netsnoer** 1 meter.

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Aantal personen	10	Breedte	64 cm
Elektrisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Diepte	49 cm
		Hoogte	19,5 cm
		Kleur	Zwart, Zilver
		Materiaal	Gietijzer, Roestvrij staal (RVS)
Gebruiksgemak		Onderhoud & Reiniging	
Griloppervlak	57 x 35 cm	Volledig demonteerbaar	<input checked="" type="checkbox"/>
Snoerlengte	1 m		
Platen		Veiligheid	
Uitneembare platen	<input checked="" type="checkbox"/>	Controlelampje Aan	<input checked="" type="checkbox"/>

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 10u tot 18u30
DI 10u tot 18u30
WOE 10u tot 18u30
DO 10u tot 18u30

VRIJ 10u tot 18u30
ZAT 10u tot 18u
ZON GESLOTEN