



QPL1045 Plancha Pro geëmailleerd gietijzer 1 zone Riviera & Bar

Merk: Riviera & Bar

Model: RBQPL1045

€329,99

NA CASHBACK

-€80,00=€249,
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.

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

- **Voedsel plakt niet** en maakt koken zonder vet mogelijk.

Veelzijdig en gelijkmatig koken

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

Dankzij de emaillering **wordt het voedsel perfect dichtgeschroeid** en gaar zonder dat het verbrandt. 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 1575 cm² (45 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

Het reinigen van de glad ogende geëmailleerde plaat is **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.

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

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		

- **Netsnoer** 1 meter.

SPECIFICATIES

Algemeen		Fysieke kenmerken	
Elektrisch	<input checked="" type="checkbox"/>	Breedte	45 cm
		Diepte	42 cm
		Hoogte	16,6 cm
		Kleur	Grijs, Zwart
		Materiaal	Roestvrij staal (RVS)
Gebruiksgemak		Platen	
Grilloppervlak	45 x 35 cm	Materiaal plaat	Gietijzer
Opvang vet	<input checked="" type="checkbox"/>		
Snoerlengte	1 m		
Veiligheid			
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