

Raclette Gourmet

«Pierre à griller», 8 pers.

S'adapte à toutes les envies!

2 plaques – 3 possibilités d'utilisation

Parfois, on a envie d'une chose, parfois, d'une autre. Il en va de même pour les repas, c'est pourquoi ce raclette-grill offre la possibilité de préparer des viandes et autres recettes délicieuses soit sur une plaque de cuisson classique, soit sur une pierre à griller. Le four à raclette idéal pour une soirée conviviale en famille ou avec des amis.

Également disponible :

B0222 Raclette Gourmet «Pierre à griller», 4 pers.



2 plaques –
3 possibilités d'utilisation



www.cuisineratable.ch

Caractéristiques

2 plaques interchangeables

Thermostat

8 poêlons à revêtement antiadhésif avec marquage couleur et 8 spatules en bois

Pieds antidérapants

Surface de cuisson : 42 x 21 cm

Poignées intégrées

Témoin lumineux

Avantages

Selon l'humeur ou l'envie, possibilité d'utiliser la plaque de cuisson en aluminium à revêtement antiadhésif (une face lisse, une face rainurée) ou la pierre à griller dotée d'un fort pouvoir d'accumulation de la chaleur et d'une rainure pour la récupération du jus.

Réglage en continu de la température pour une flexibilité maximale.

Pas de fromage qui attache ou brûle dans les poêlons, pas de risque de se tromper de poêlon grâce au marquage de couleur.

Position stable, donc sécurité accrue.

Surface de cuisson aux dimensions généreuses pour une soirée conviviale à 8 personnes.

Pratiques pour transporter le four à raclette sur la table et ensuite le débarrasser facilement et rapidement.

Pour contrôler à tout moment si l'appareil est en fonctionnement ou pas.

N° article	B02224	Code EAN	7610045010488
Unité de vente	3 pièces	Coloris	Noir
Emballage	Boîte en carton de couleur	Poids (net) / Longueur câble	6 kg / 2 m
Puissance	600 Watt	Dim. emballage (LxHxP)	570 x 265 x 140 mm
Dim. produit (LxHxP)	550 x 120 x 215 mm	PVC (TAR 2.50 excl.)	CHF 83.–

Cuisiner à
table

La con-
vivialité
selon
KOENIG

