

FICHE PRODUIT

CREPIERE Ø400 mm 555350



Fabriquée en France



Caractéristiques

Dimensions (DxH)	400 x 130 mm
Poids	14 Kg
Puissance	3,6 kW
Volts	220-240 V
Normes	CE – UL/NSF

Argumentaire

Quoi de plus difficile à cuire qu'une crêpe ? Cette fine couche de pâte sur une grande surface de fonte de 400 mm de diamètre. Pour réussir vos crêpes, il vous faut une température homogène et stable sur toute la surface de cuisson (Thermostat 50-320°C).

- **Cuisson homogène** : Cette crêpière est équipée d'une **résistance forte puissance (3600 W) et haute température** en forme de spirale, directement **intégrée dans la plaque de fonte** : elle chauffe la fonte de manière homogène avec une **très bonne inertie**.
- **Isolation renforcée** : Une **contre-plaque effet double-peau** permet de maintenir la température sur toute la surface de cuisson sans déperdition de chaleur.
- **Forte puissance** : crêpière à haut rendement adaptée à un usage en extérieur (60 crêpes fines/heure).
- **Ceinture inox** et voyant de contrôle

Idéal pour les crêpes, galettes au sarrasin, tampus indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... Très appréciée aussi dans la cuisine asiatique pour la préparation du canard laqué.

Cette crêpière est équipée d'une plaque en fonte nécessitant une phase de culottage avant la première utilisation. Livrée avec un rozell.