

1 MODE DE CUISSON

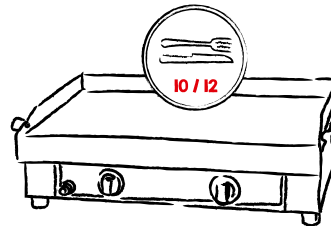
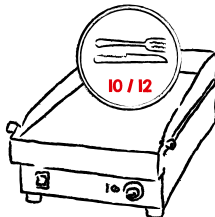
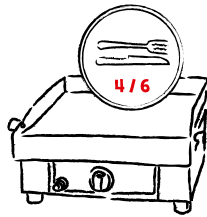
ÉLECTRIQUE OU GAZ ?

Utilisation intérieure et extérieure	Utilisation intérieure	Utilisation intérieure et extérieure
Cuisson haute précision	Réglage très précis de la température grâce aux thermostats réglables	Régulation automatique de la température <small>(exception : régulation manuelle de la température pour les planchas gaz avec plaque en fonte)</small>
Rapidité de montée en température	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 12 min	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 8 min
Mobilité	Nécessité d'une source électrique à proximité	Possibilité d'utiliser la plancha où on le souhaite

2 1 OU 2 ZONES DE CUISSON ?

1 zone de cuisson

Cuisson de tous les aliments à la même température sur la plaque de cuisson.



2 zones de cuisson

Cuisson des aliments à des températures différentes en même temps sur la plaque de cuisson.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La plancha gaz «Automatic Control System» possède un système de régulation automatique de la température. Simple d'utilisation, les flammes se régulent automatiquement pour garantir une température de cuisson stable et régulière pendant toute la durée d'utilisation.



3 JE TROUVE LA PLANCHA QUI ME CORRESPOND



ÉLECTRIQUE

GAZ
"Automatic Control System"

GAZ