



La cuisson plein air.

Planchas · Barbecues · Duo

NOUVELLE COLLECTION PLANCHAS





Concepteur et
fabricant français
depuis 1949.



FABRIQUÉ
EN FRANCE

Depuis 1949, nous sommes animés par la recherche de la performance sans compromis sur la qualité. De la crêpière au gaufrier, en passant par les planchas, chacun des produits estampillés Krampouz témoigne de l'exigence et du savoir-faire des femmes et des hommes qui font l'histoire et l'identité de l'entreprise.

Nous axons l'ensemble de nos développements autour des nouveaux outils de production et de notre savoir-faire historique, héritage précieusement perpétué. Dotés d'un département Recherche et Développement, nous sommes engagés dans une démarche d'innovation permanente basée sur l'écoute de nos clients. Au bureau d'étude et au laboratoire, les appareils naissent en conception 3D puis prennent corps sous forme d'un prototype. Ils prendront vie quelques mètres plus loin sous des gestes experts, avant de trouver leur place dans votre cuisine.

Leader mondial sur le marché de la crêpière professionnelle, nous sommes fiers d'exporter nos produits sur les 5 continents tout en maintenant une fabrication 100% française. En tant qu'entreprise attachée à notre ancrage, nous misons sur l'excellence des partenaires locaux et attachons une grande importance à l'origine de nos approvisionnements en matières premières et composants. Nous sommes membre de l'association Produit en Bretagne et nous nous engageons ainsi pour le développement économique et culturel de notre région.





SOMMAIRE

Krampouz, plus de 70 ans de savoir-faire	6
Spécialiste de la plancha inox	11
NOUVEAU • La nouvelle collection de planchas inox	12
• Une conception unique	14
• Les avantages de l'inox	16
• Les bases de la cuisson sur inox	18
• Un nettoyage simple et rapide	20
• Comment choisir la plancha qui vous correspond	22
Les gammes de planchas inox	23
NOUVEAU • Planchas Smart	25
• Planchas Samba	29
NOUVEAU • Planchas Saveur	33
NOUVEAU • Plancha Série Noire	37
NOUVEAU • Planchas Design	41
NOUVEAU • Planchas Club	45
Barbecues électriques en fonte émaillée	49
• La véritable cuisson barbecue, en version saine	50
• Un nettoyage facile	52
• Comment choisir le barbecue qui vous correspond	53
• Côte de bœuf : obtenir une cuisson parfaite au barbecue	54
• Barbecue Mythic	56
• Barbecue Mythic XL	57
Duo K électrique Barbecue / Plancha	59
Chariots inox	63
• Chariot Plein Air	65
• Chariot Plein Air Compact	67
Accessoires	69
Codes barres	76
Tableau récapitulatif des gammes	78

KRAMPOUZ, PLUS DE 70 ANS DE SAVOIR-FAIRE



Krampouz, l'inventeur de la crêpière.

1945, pointe bretonne, Finistère, pays bigouden. Jean-Marie Bosser, alors électricien et réparateur de radios, reçoit une demande singulière de la part de sa belle sœur.

Celle-ci ayant agrandi sa maison, elle se retrouve sans cheminée à crêpes dans sa nouvelle cuisine et ne peut plus faire chauffer sa plaque de fonte. La solution ? Confectionner un réchaud à gaz adapté aux plaques en fonte utilisées dans les maisons bretonnes. Après quelques réglages pour obtenir une homogénéité de la chauffe sur la plaque, l'essai est concluant ! Fort de ce premier succès, Jean Marie entreprend la construction d'un prototype complet avec des moyens rudimentaires. Plus d'une année lui sera nécessaire, motivé par le potentiel que représente ce nouvel appareil. « Puisque ce truc n'avait pas de passé, ça devait avoir un avenir » dira-t-il. Après quelques années de mise au point il commercialise les premières crêpières gaz et crée son entreprise, Krampouz, qui signifie « crêpe » en breton.

Découvrez l'histoire de Krampouz
en détail sur notre site internet



1949

Lancement de la première crêpière au gaz.

Après plusieurs années de mise au point, la crêpière est présentée aux professionnels de la région.



1971

Lancement de la première crêpière électrique professionnelle, qui vient bousculer les habitudes des professionnels travaillant exclusivement au gaz.



1981

Naissance de la «Billig», la première crêpière électrique familiale, destinée au grand public.

Elle rencontre un succès immédiat et devient le produit emblématique de Krampouz.

1990

Hyperspécialisation de l'entreprise, plus de 150 références de crêpières et d'appareils complémentaires à ces produits sont proposés.



2001

Rachat d'un fabricant belge de gaufriers professionnels.

Cette nouvelle gamme d'appareils vient enrichir l'offre produits autour du snacking. Krampouz s'impose petit à petit comme l'une des références sur le marché mondial des gaufriers électriques professionnels haut de gamme.

2006

Conception des premières planchas familiales.

Krampouz fait son entrée sur le marché de la cuisson d'extérieur et s'impose petit à petit comme spécialiste de la plancha inox.



2015

Krampouz accélère sa présence sur le marché de la cuisson d'extérieur en lançant 3 nouvelles gammes de planchas familiales : la Saveur, la Design et la K. Inspirées du savoir faire professionnel, ces nouvelles planchas de haute qualité allient simplicité d'utilisation, performance de cuisson et robustesse.

La gamme tout inox a été dessinée par un designer.



2018

Lancement de la nouvelle gamme de **barbecues électriques Mythic** en fonte émaillée.



2019

Lancement du Duo K, appareil combinant les performances d'une plancha inox et d'un barbecue en fonte émaillée.



2024

Krampouz renouvelle sa gamme de planchas inox, alliance de la robustesse, de la précision et du plaisir. L'ADN des planchas Krampouz est conservé tout en facilitant toujours plus l'usage de ces appareils de cuisson ultra-performants.



FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 1949

Chaque appareil Krampouz est conçu et fabriqué dans notre usine de Pluguffan en Bretagne. Nos produits sont le reflet d'un savoir-faire précieusement entretenu et développé, d'une recherche de performance et de longévité. Ce sont autant d'ingrédients qui en font des compagnons de cuisine fidèles et appréciés.



UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Dans une démarche constante d'innovation, nous développons et préservons depuis plus de 70 ans un savoir-faire unique au service des professionnels et des particuliers.

Ce savoir-faire d'exception est depuis 2017 valorisé par le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV). Il est accordé par l'État français pour distinguer les entreprises françaises aux procédés artisanaux et industriels d'excellence, qui maîtrisent des savoir-faire rares et une haute technicité. La conception et la fabrication de nos appareils sont ainsi reconnues.



UN ENGAGEMENT AU QUOTIDIEN

Depuis 1949, la cuisson de précision est au cœur de notre philosophie. Nous concevons et fabriquons des appareils de cuisson haut de gamme, qui présentent une excellente répartition de la chaleur sur l'ensemble de la surface de cuisson ainsi qu'un réglage facile, stable et précis de la température.



UN ANCRAGE LOCAL

Nous misons depuis toujours sur l'excellence des partenaires locaux et attachons une grande importance à l'origine de nos approvisionnements en matières premières et composants. Membre de Produit en Bretagne, nous soutenons le développement de l'activité économique et culturelle de la région.



UN SAV FRANÇAIS

Conçus et fabriqués pour durer, nos produits sont réparables pendant 15 ans et notre SAV est intégré à notre atelier de production, en Bretagne.



Conçus
et fabriqués
pour durer.



SPÉCIALISTE DE LA PLANCHA INOX

NOUVELLE COLLECTION

Plaque inox



Cuisson de précision



Régulation précise de la température



Montée en température rapide jusqu'à 300 °C



Répartition homogène de la chauffe



Protection totale contre les projections d'eau - Certification IPX4



Simplicité d'utilisation «Branchez cuisinez»



Cuisson sans fumée



Cuisson saine sans matières grasses



Nettoyage facile



Utilisation en intérieur et en extérieur



Utilisation en extérieur uniquement



Plaque garantie 10 ans



Réparabilité 15 ans



LA NOUVELLE COLLECTION DE PLANCHAS INOX,

En 2024, nous apportons des améliorations design et ergonomiques à notre gamme intemporelle de planchas. Un renouvellement qui s'inscrit dans la continuité du succès de nos planchas inox et qui s'attache à conserver leur ADN.



ALLIANCE DE LA ROBUSTESSE, DE LA PRÉCISION ET DU PLAISIR



Avec nos nouvelles planchas tout inox, nous réaffirmons l'identité forte de nos produits : des plaques de cuisson et des châssis 100% inox, ainsi qu'un design robuste, moderne et épuré. Krampouz continue de prôner une autre façon de cuisiner qui allie plaisir, précision et performance.

LA PLANCHÀ, UNE CUISINE SIMPLE ET CONVIVIALE

« Branchez, cuisinez ». Et s'il était aussi simple de cuisiner dans son jardin que de brancher un appareil de cuisson ?

Exit la préparation du feu, la surveillance des braises et des fumées, la plancha électrique ou gaz Krampouz est facile à mettre en marche, à utiliser et à nettoyer. C'est une invitation à la gastronomie de plein air, saine et savoureuse. Place à la convivialité et au partage !

L'INOX, LA PRÉFÉRENCE DES PROFESSIONNELS POUR NOS PLANCHAS

Matériau privilégié des professionnels pour ses performances de cuisson, ses qualités hygiéniques et sa facilité d'entretien, l'inox a toujours été une évidence pour nous. L'utilisation de ce matériau, véritable innovation portée par l'entreprise, nous inscrit comme précurseur et spécialiste de la plancha inox en France.



NOTRE EXPERTISE PROFESSIONNELLE AU SERVICE DES PARTICULIERS

Concepteur et fabricant d'appareils de cuisson pour les professionnels depuis plus de 70 ans, nous appliquons la même exigence de qualité à nos produits à destination des particuliers. Grâce à notre savoir-faire et expertise, nous avons mis au point une nouvelle gamme de planchas inox encore plus robustes, ergonomiques et performantes.

UNE CONCEPTION UNIQUE



LA MÊME COMBINAISON EXCLUSIVE DE MATÉRIAUX

L'association de la plaque de cuisson en inox à un matériau conducteur de chaleur permet à nos planchas d'assurer une montée en température rapide et une excellente répartition de la chaleur. Sa conception unique ainsi que l'utilisation de ces différents matériaux procurent à la plaque rigidité et robustesse.



UNE MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE ET UNE RÉGULATION PRÉCISE DE LA TEMPÉRATURE

Cette combinaison unique développée par Krampouz permet à la plancha de monter rapidement en température, atteignant les 250 °C en 8 minutes pour les planchas gaz et en 12 minutes pour les planchas électriques, tout en consommant moins d'énergie qu'une plancha avec une plaque en fonte. Grâce à une inertie thermique moins forte que d'autres matériaux, l'inox réagit rapidement aux changements de température et maintient une température stable. Sur les modèles de planchas équipées de deux zones de cuisson, il est possible de cuire de chaque côté de la plaque des ingrédients à des températures très différentes.

UN SYSTÈME DE CHAUFFE OPTIMAL



PLANCHA GAZ

Grâce aux brûleurs inox en forme de U et positionnés au plus près de la plaque de cuisson, les planchas gaz garantissent une répartition homogène de la chauffe et une performance de cuisson remarquable. Les planchas gaz sont dotées d'un système de sécurité assurant la coupure du gaz en cas d'extinction de la flamme (sauf modèle Samba).

PLANCHA ÉLECTRIQUE

Les résistances sont spécialement dimensionnées pour une répartition optimale de la chauffe, permettant d'obtenir une cuisson homogène sur toute la surface de la plaque.

DES AMÉLIORATIONS DESIGN ET ERGONOMIQUES



De nouvelles manettes de contrôle plus robustes et plus précises qui facilitent le réglage et la lecture de la température de cuisson.



Une mise en marche plus intuitive, facilitée par l'intégration d'un allumoir à train d'étincelles sur la plancha Saveur gaz.



Un bac de récupération des jus de cuisson amélioré avec de nouvelles poignées plus robustes et plus ergonomiques, doté d'un filtre amovible innovant qui facilite la manipulation en stabilisant les jus.



Un modèle de plancha avec capot de protection en inox intégré, pratique et harmonieux.

LES AVANTAGES DE L'INOX

UNE CUISSON SAINES ET MAÎTRISÉE

La plaque inox permet une cuisson par contact, dans le respect de l'aliment, sans ajout de matière grasse. En effet, une fois monté en température, les aliments ne collent pas.

La couleur claire de l'inox permet de suivre la caramélisation des sucs et de maîtriser la cuisson. Autre avantage, cela permet de s'assurer du bon nettoyage de la plaque.



LE CHOIX DU GOÛT

Sur une plancha en inox on ne grille pas, on cuisine des plats variés et équilibrés, de l'entrée jusqu'au dessert. La plaque se nettoie en quelques coups d'éponge entre deux plats et l'inox a la particularité de ne retenir ni les saveurs, ni les odeurs.

Les aliments sont saisis sur la plaque, les sucs développés lors de la cuisson apportent beaucoup de goûts et permettent d'obtenir de délicieuses sauces lors du déglacage.



UN MATÉRIAU ROBUSTE

L'inox ne craint ni les chocs (coups d'ustensile de cuisine), ni les variations brutales de température aussi appelées chocs thermiques.

La robustesse restant au cœur de la conception Krampouz, les nouvelles planchas sont dotées d'une structure interne renforcée pour des produits encore plus résistants aux chocs et au temps.



DES PRODUITS **RÉPARABLES** ET **DURABLES**

Nous attachons une forte importance à la capacité de recyclage des matériaux utilisés lors de la conception de nos produits.

L'inox utilisé pour la fabrication de nos appareils de cuisson est un inox recyclé à 73% et 100% des chutes liées à la découpe de pièces métalliques (inox, acier, laiton) sont triées et réintroduites dans le circuit de recyclage des métaux. C'est un cercle vertueux pour notre entreprise, pour la planète et pour le consommateur.

Conçues pour être réparables et durables, nos planchas sont couvertes par une garantie de 10 ans pour la plaque et 2 ans pour l'ensemble de l'appareil. Nos planchas sont réparables pendant 15 ans, nous assurons la mise à disposition des pièces détachées pendant toute cette durée.



LES BASES DE LA CUISSON SUR INOX



LA CUISSON DU POISSON

Cuisson des poissons à chair grasse

Préchauffer la plancha à 200 °C. Déposer le poisson sur la plancha, côté peau s'il s'agit d'un saumon et sans ajout de matière grasse. Utiliser une cloche de cuisson les deux dernières minutes pour parfaire le résultat.

Cuisson des poissons à chair ferme

Sur une plancha à 200 °C, graisser l'inox en y ajoutant un mélange d'huile de raisin et de beurre, pour apporter plus de goût à la préparation. Déposer votre poisson sur la matière grasse fondue.

Cuisson des poissons blancs ou à peau très fragile

Pour éviter que la chair n'accroche, positionner un morceau de papier sulfurisé directement sur la plaque de la plancha chauffée à 150 °C. Graisser le papier sulfurisé avec un filet d'huile d'olive puis déposer le poisson dessus.

ASTUCE

Déposez le poisson sur plaque préchauffée et attendez que les bords se décollent d'eux mêmes avant de retourner avec une spatule coudée pour cuire la seconde face.

Retrouvez tous nos conseils
sur www.krampouz.com



LA CUISSON DE LA VIANDE

1. Sortir la viande du réfrigérateur au moins 30 minutes avant cuisson.
2. Préchauffer la plancha sans matière grasse aux 2/3 de la température maximale, soit 200 °C.
3. Lorsque la température est atteinte, poser la viande sur la plaque.
4. Laisser la viande saisir quelques instants sans la toucher, jusqu'à ce que les sucs caramélisent. Quand les bords commencent à se rétracter, retourner la viande pour poursuivre la cuisson. Si la viande attache à la plaque, ne pas insister, poursuivre quelques instants la cuisson.
5. Lorsque les deux côtés ont une belle coloration, baisser la température à 1/3 de la température maximale, soit à 100 °C, pour finir la cuisson.

ASTUCE

La réaction de Maillard

Cette réaction chimique est LA clé pour obtenir des plats délicieux. Elle permet la libération d'arômes lors de la cuisson qui décuplent le goût et la saveur des aliments.

ASTUCE

Le test de la bille d'eau

Cette méthode simple permet de savoir si l'inox est à bonne température pour débiter la cuisson.

Jetez quelques gouttes d'eau sur la plaque :

- ✗ Si les gouttes bouillonnent ou s'évaporent, la plaque n'est pas assez chaude.
- ✓ Si les gouttes roulent comme des billes, l'inox est à bonne température.



Contrairement aux idées reçues, ce n'est pas la matière grasse qui fait que la préparation colle ou non sur l'inox, mais la température à laquelle les aliments sont incorporés !

UN NETTOYAGE SIMPLE ET RAPIDE

1 Pour un nettoyage en toute sécurité, la plancha doit être éteinte et le cordon débranché s'il s'agit d'un appareil électrique.

2 Avec une spatule en inox, racler la plaque pour enlever grossièrement les résidus de cuisson.

3 Sur la plaque encore chaude, verser de l'eau ou des glaçons. Le choc thermique provoqué permet de décoller les sucs restants. Laisser agir quelques minutes si la plaque est encrassée et réhumidifier si nécessaire.

4 Avec la spatule, racler la plaque et décoller les sucs détremés.



5 Frotter la plaque avec une boule inox.



6 Rincer à l'eau claire avec une éponge douce.



ASTUCES

- Terminez occasionnellement le nettoyage de la plaque avec un peu de vinaigre blanc pour entretenir la couche protectrice naturelle de l'inox.
- Pour conserver l'éclat de la plancha, procédez à son nettoyage immédiatement après chaque utilisation.



Retrouvez nos conseils nettoyage
en vidéo sur www.krampouz.com



COMMENT CHOISIR LA PLANCHA QUI VOUS CORRESPOND

ÉLECTRIQUE OU GAZ ?

ÉLECTRIQUE

GAZ

Utilisation intérieure
et extérieure

★★★

Utilisation intérieure et extérieure :
la plancha est protégée
contre les intempéries
(certification IPX4).
Elle s'adresse notamment aux urbains qui
peuvent utiliser leur plancha
électrique sur un balcon ou une terrasse, en
respectant les règles de copropriété.

★★★

Utilisation extérieure uniquement :
la plancha est dotée
d'un système de sécurité
assurant la coupure
du gaz en cas d'extinction
de la flamme
(sauf modèle SAMBA).

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.

Cuisson haute
précision

★★★

Réglage très précis
de la température grâce
aux thermostats réglables.

★★

Régulation manuelle
de la température.
Exception : la plancha Club a une régulation
thermostatique de la température.

Mobilité

★★

Nécessité d'une source
électrique à proximité.

★★★

Possibilité d'utiliser la plancha
où on le souhaite.

SIMPLE OU DOUBLE ?

SIMPLE

DOUBLE

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.

QUELLE GAMME ?

NOUVEAU SMART



1 ZONE DE CUISSON
2 À 4 CONVIVES

- La plancha compacte.
- Un format idéal pour les petits espaces.

SAMBA



2 ZONES DE CUISSON
4 À 6 CONVIVES

- La plancha compacte avec 2 zones de cuisson.
- Une vraie simplicité d'utilisation.

NOUVEAU SAVEUR



2 ZONES DE CUISSON
6 À 8 CONVIVES

- La plancha Best-seller.
- Une vraie simplicité d'utilisation.

NOUVEAU SÉRIE NOIRE



2 ZONES DE CUISSON
6 À 8 CONVIVES

- La plancha qui allie esthétique et performance.
- Un design élégant avec un châssis inox peint en noir.

NOUVEAU DESIGN



2 ZONES DE CUISSON
8 À 12 CONVIVES

- La plancha très ergonomique.
- Une large plaque de cuisson.
- Un design épuré.

NOUVEAU CLUB



2 ZONES DE CUISSON
8 À 12 CONVIVES

- La plancha d'exception, au design remarquable.
- Un capot de protection intégré.
- Une large plaque de cuisson.
- Un véritable confort d'utilisation.
- Pour la version gaz, la régulation thermostatique assure la stabilité de la température de la plaque et permet une maîtrise des cuissons aussi précise qu'avec une plancha électrique.



PLANCHA SMART

NOUVEAU

La plancha électrique compacte pour les petits espaces.



1 ZONE DE CUISSON
DE 2 À 4 CONVIVES



 ÉLECTRIQUE

PLANCHA ÉLECTRIQUE SMART

NOUVEAU

Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis pour une plus grande facilité d'usage (40 cl).

x3

Plaque de cuisson 100% inox avec 3 rebords.

Format compact idéal pour les balcons et petites terrasses.



NOUVEAU

Manette anti-dérápante, graduation permettant la lecture précise des températures.



1 thermostat réglable jusqu'à 300 °C.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	45 x 41 x 22,5 cm
Surface de cuisson	34 x 33 cm
Zones de cuisson	1
Poids	11,7 kg
Puissance	1 600 W

Tension	220 - 240 V
Certification	CE / IEC
Code	PFSTIAA-KR



RECETTE DE BRIOCHE PERDUE VERSION BELLE HÉLÈNE

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de brioche
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème
- 1 gousse de vanille
- 4 poires
- 30 g de chocolat
- 20 g de sucre roux
- Beurre

PRÉPARATION

- Éplucher et découper les poires en quatre.
- Mélanger dans un cul de poule les oeufs, la crème, le lait, le sucre et la vanille fendue et grattée. Mettre les tranches de brioche dans la préparation et laisser s'imbiber.

CUISSON

- Préchauffer la plancha inox à 200 °C, soit aux deux tiers de sa température maximale pour une plancha gaz. Vérifier la température de la zone plancha en jetant quelques gouttes d'eau sur la plaque. Des billes d'eau se forment lorsque la température est optimale.
- Saisir les poires avec un peu de beurre. Lorsqu'elles commencent à colorer, ajouter le sucre roux.
- Faire colorer les faces de votre brioche avec un peu de beurre. Retourner la tranche et disposer les poires puis saupoudrer de chocolat râpé.
- Servir avec une boule de glace vanille sur le dessus.





PLANCHAS SAMBA

La plancha compacte
aux deux zones de cuisson.



2 ZONES DE CUISSON
DE 4 À 6 CONVIVES



ÉLECTRIQUE

GAZ

PLANCHA GAZ

SAMBA DOUBLE



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	60 x 36 x 20 cm	Alimentation	Butane / Propane
Surface de cuisson	54 x 33 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	2	Code	PFSB2MA-KR
Poids	13,5 kg		
Puissance	2 x 1 500 W		

PLANCHA ÉLECTRIQUE

SAMBA DOUBLE



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	60 x 36 x 20 cm
Surface de cuisson	54 x 33 cm
Zones de cuisson	2
Poids	15,5 kg
Puissance	2 x 1 250 W

Tension	220 - 240 V
Certification	CE
Code	PFSB2AA-KR



3 563880 125333



PLANCHAS SAVEUR

NOUVEAU La plancha best seller.



2 ZONES DE CUISSON
DE 6 À 8 CONVIVES



 ÉLECTRIQUE

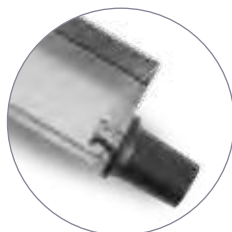
 GAZ

PLANCHA GAZ

SAVEUR DOUBLE



x3 Plaque de cuisson 100% inox avec 3 rebords.



NOUVEAU

Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis pour une plus grande facilité d'usage (70 cl).

Allumage à train d'étincelles.



NOUVEAU

Manette anti-dérapante permettant le réglage de la flamme.

2 brûleurs en U équipés de robinets de sécurité.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 44 x 23 cm	Alimentation	Butane / Propane
Surface de cuisson	64 x 33 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	2	Code	PFSV2MA-KR
Poids	19 kg		
Puissance	2 x 1 700 W		

PLANCHA ÉLECTRIQUE

SAVEUR DOUBLE



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 43 x 23 cm
Surface de cuisson	64 x 33 cm
Zones de cuisson	2
Poids	19,5 kg
Puissance	2 x 1 600 W

Tension	220 - 240 V
Certification	CE / IEC
Code	PFSV2AA-KR



3 563880 123667



PLANCHA SÉRIE NOIRE

NOUVEAU

Un design élégant, alliant esthétique et performance.



2 ZONES
DE CUISSON

DE 6 À 8 CONVIVES

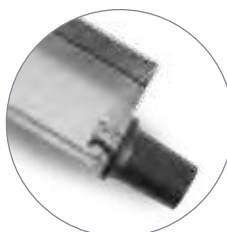


 ÉLECTRIQUE

PLANCHA ÉLECTRIQUE SÉRIE NOIRE DOUBLE



x3 Plaque de cuisson 100% inox avec 3 rebords.



NOUVEAU

Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis pour une plus grande facilité d'usage (70 cl).



NOUVEAU

Manettes avec finition inox, graduation permettant la lecture précise des températures.



2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C.

Façade moderne en inox peinte en noir mat.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 43 x 23 cm
Surface de cuisson	64 x 33 cm
Zones de cuisson	2
Poids	19,5 kg
Puissance	2 x 1 600 W

Tension	220 - 240 V
Certification	CE / IEC
Code	PFSR2AA-KR



RECETTE DE POÊLÉE DE POMMES DE TERRE AU CHORIZO

INGRÉDIENTS

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 3 oignons rouges
- 150 g de chorizo
- 70 g d'abricots secs
- 10 branches de persil
- 20 g de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- Poivre
- Fleur de sel

PRÉPARATION

- Couper en morceaux les pommes de terre. Tailler les oignons en gros morceaux. Couper le chorizo en rondelles, hacher le persil.

CUISSON

- Préchauffer la plancha inox à 200 °C, soit aux deux tiers de sa température maximale pour une plancha gaz. Vérifier la température de la zone plancha en jetant quelques gouttes d'eau sur la plaque. Des billes d'eau se forment lorsque la température est optimale.
- Sur la plancha chaude, faire fondre le beurre et l'huile puis y ajouter les pommes de terre. Baisser la température de moitié lorsqu'elles sont bien colorées et laisser cuire 10 à 15 minutes.
- Ajouter les oignons et le chorizo. Saler et poivrer puis poursuivre la cuisson durant 5 minutes. Ajouter les abricots secs en fin de cuisson. Ajouter le persil au dernier moment et servir.





PLANCHAS DESIGN

NOUVEAU

La plancha ergonomique
au design épuré.



2

GRANDES ZONES
DE CUISSON



DE 8 À 12 CONVIVES



ÉLECTRIQUE



GAZ

PLANCHA GAZ

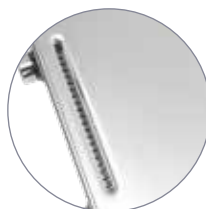
DESIGN DOUBLE

Plaque de cuisson 100% inox avec 4 rebords pour un plus grand confort d'utilisation.



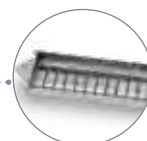
x4

Grande surface de cuisson.



Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis avec ouverture pour une plus grande facilité d'usage (85 cl).

NOUVEAU



Filtre amovible pour les résidus de cuisson.



Allumage à train d'étincelles.

NOUVEAU



Manettes avec finition en inox permettant le réglage de la flamme.

2 brûleurs en U équipés de robinets de sécurité.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 47 x 24,5 cm
Surface de cuisson	65 x 39 cm
Zones de cuisson	2
Poids	23,7 kg
Puissance	2 x 2 000 W

Alimentation	Butane / Propane
Certification	CE
Code	PFDS2MA-KR



3 563880 124251

PLANCHA ÉLECTRIQUE

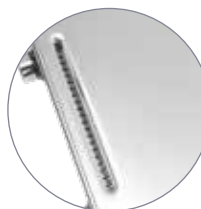
DESIGN DOUBLE

Plaque de cuisson 100% inox avec
4 rebords pour un plus grand
confort d'utilisation.



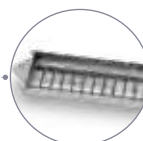
x4

Grande surface
de cuisson.



Tiroir de récupération des résidus de
cuisson intégré au châssis avec
ouverture pour une plus grande facilité
d'usage (85 cl).

NOUVEAU



Filtre amovible pour les
résidus de cuisson.



NOUVEAU

Manettes avec finition inox, graduation
permettant la lecture précise des
températures.



2 thermostats réglables
jusqu'à 300 °C.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 45 x 24,5 cm
Surface de cuisson	65 x 39 cm
Zones de cuisson	2
Poids	23 kg
Puissance	2 x 1 800 W

Tension	220 - 240 V
Certification	CE / IEC
Code	PFDS2AA-KR



3 563880 124091



PLANCHAS CLUB

NOUVEAU

Une plancha au design et aux performances remarquables, avec un capot intégré.

2

GRANDES
ZONES
DE CUISSON



DE 8 À 12
CONVIVES



 ÉLECTRIQUE

 GAZ - RÉGULATION THERMOSTATIQUE

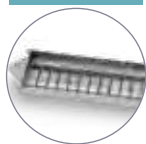
PLANCHA GAZ

CLUB DOUBLE



Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis avec ouverture pour une plus grande facilité d'usage (85 cl).

NOUVEAU



Filtre amovible pour les résidus de cuisson dans le tiroir.

NOUVEAU

Capot de protection intégré.

• 2 brûleurs en U équipés de robinets thermostatiques de sécurité.

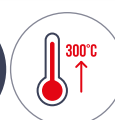
• Grande surface de cuisson.

Allumage à train d'étincelles.

NOUVEAU

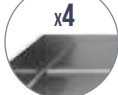
Manettes avec finition en inox permettant le réglage de la flamme.

**30%
ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE**



Régulation thermostatique. 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C.

x4



Plaque de cuisson 100% inox avec 4 rebords pour un plus grand confort d'utilisation.



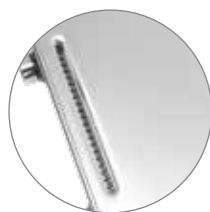
CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 50 x 27 cm
Surface de cuisson	65 x 39 cm
Zones de cuisson	2
Poids	27,5 kg
Puissance	2 x 2 000 W

Alimentation	Butane / Propane
Certification	CE
Code	PFCB2MA-KR

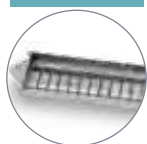


PLANCHA ÉLECTRIQUE CLUB DOUBLE



Tiroir de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis avec ouverture pour une plus grande facilité d'usage (85 cl).

NOUVEAU



Filtre amovible pour les résidus de cuisson dans le tiroir.

NOUVEAU

Capot de protection intégré.



Grande surface de cuisson.

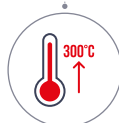


Plaqué de cuisson 100% inox avec 4 rebords pour un plus grand confort d'utilisation.

NOUVEAU



Manettes avec finition inox, graduation permettant la lecture précise des températures.



2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C avec fonction marche / arrêt.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 48 x 27 cm
Surface de cuisson	65 x 39 cm
Zones de cuisson	2
Poids	27,7 kg
Puissance	2 x 1 800 W

Tension	220 - 240 V
Certification	CE / IEC
Code	PFCB2AA-KR



3 563880 124244



BARBECUES ÉLECTRIQUES EN FONTE ÉMAILLÉE

Grille en fonte émaillée



Cuisson de précision



Répartition homogène de la chauffe



Protection totale contre les projections d'eau - Certification IPX4



Simplicité d'utilisation «Branchez cuisinez»



Véritable cuisson BBQ



Cuisson sans fumée liée aux graisses brûlées



Cuisson saine sans matières grasses



Nettoyage facile



Grille et barquette lavables au lave-vaisselle



Utilisation en extérieur uniquement



Grille garantie 5 ans



Réparabilité 15 ans



LA VÉRITABLE CUISSON

LE CHOIX DE LA FONTE ÉMAILLÉE



Nos barbecues électriques sont équipés d'une grille de cuisson en fonte émaillée. La couche d'émail donne à la grille sa propriété antiadhésive, elle facilite le nettoyage et protège la fonte de l'oxydation. La fonte a une grande capacité de restitution de la chaleur, qui offre des performances idéales pour la cuisson barbecue.

UNE CONCEPTION UNIQUE

Les résistances de nos barbecues électriques sont insérées dans la plaque de cuisson. Cette conception permet une cuisson très performante et un nettoyage facile du barbecue. Elle assure :

- Une réactivité aux ajustements de température grâce au contact direct entre la résistance et la fonte.
- Une homogénéité de la chauffe sur la surface de cuisson du barbecue électrique.
- Une cuisson saine sans dégagement de fumées nocives liées aux graisses brûlées.
- Un entretien facile, les graisses s'écoulent directement dans le bac de récupération des résidus de cuisson sans contact avec les résistances du barbecue électrique.



BARBECUE, EN VERSION SAINE

LE GOÛT UNIQUE DE LA VIANDE GRILLÉE

Grâce à leur conception unique, nos barbecues électriques Mythic permettent une cuisson rapide pour des viandes saisies et marquées en surface et tendres et juteuses à l'intérieur. Une véritable cuisson barbecue sans les inconvénients du charbon.



UNE CUISSON DE PRÉCISION

Equipés d'un ou deux thermostats réglables, nos barbecues électriques permettent une cuisson haute température pour des viandes saisies, et une cuisson à plus basse température des légumes ou des poissons.

DES APPAREILS ROBUSTES

L'association de la grille de cuisson en fonte émaillée et du châssis en inox assure la robustesse des barbecues électriques Mythic. Nous faisons le choix de matériaux de haute qualité issus du domaine professionnel pour proposer des appareils fiables et performants.

UN NETTOYAGE FACILE



GRILLE ET DOSSERET

Ils sont amovibles et compatibles au lave-vaisselle pour un nettoyage simple et rapide.

BARQUETTES

Les barquettes de récupération des résidus de cuisson se vident et se nettoient avec une éponge douce et de l'eau savonneuse après chaque utilisation.

COMMENT NETTOYER LE BARBECUE ÉLECTRIQUE MYTHIC ?

- 1 Lorsque les cuissons sont terminées, laisser la grille en fonte refroidir et la retirer du châssis. Pour en faciliter le nettoyage, faire tremper la grille dans de l'eau pour décoller les résidus de viandes, poissons ou légumes.
- 2 Vider la barquette en aluminium et la rincer à l'eau savonneuse, ou la remplacer par une barquette neuve si nécessaire.
- 3 Toutes les parties en inox du barbecue électrique Krampouz se nettoient avec une éponge légèrement humide.

3 RAISONS DE NETTOYER LE BARBECUE APRÈS CHAQUE UTILISATION

- Limiter l'accumulation des dépôts sur les grilles.
- Éviter le dégagement de fumées malodorantes.
- Augmenter la durée de vie de l'appareil.

COMMENT CHOISIR **LE BARBECUE** QUI VOUS CORRESPOND

MYTHIC



MYTHIC XL



1
ZONE
DE CUISSON

3 À 4
CONVIVES

- Compact et nomade.
- Une petite taille qui s'adapte à tous les espaces (balcon, terrasse,...).

2
ZONES
DE CUISSON

8 À 10
CONVIVES

- Convivial et astucieux.
- Deux zones de cuisson indépendantes qui permettent de maîtriser simultanément la cuisson de deux aliments à des températures différentes.

CÔTE DE BŒUF : OBTENIR UNE CUISSON PARFAITE AU BARBECUE

AVANT LA CUISSON

Pour une cuisson homogène de la côte de boeuf, sortir la viande du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de la griller.

Ne pas saler la viande avant la cuisson et la graisser légèrement avec une huile aromatisée pour une viande tendre et savoureuse.

ADAPTER LE TEMPS DE CUISSON À L'ÉPAISSEUR DE LA VIANDE

Régler le barbecue sur la position 5.

- Pour une côte de boeuf de 3 centimètres d'épaisseur : 2 allers retours en respectant un temps de cuisson de deux fois 3 minutes sur chaque face (soit au total 12 minutes de cuisson).
- Pour une côte de boeuf de 4 centimètres d'épaisseur : 2 allers retours en respectant un temps de cuisson de deux fois 4 minutes sur chaque face (soit au total 16 minutes de cuisson).

Le résultat ? Une côte de boeuf grillée, rouge à coeur.

APRÈS LA CUISSON

Laisser la pièce de viande reposer quelques instants avant de la servir : le jus présent dans la côte de boeuf va ainsi circuler et l'attendrir.

Assaisonner au dernier moment avec du poivre du moulin et de la fleur de sel de Guérande.

ÉVALUER LE STADE DE CUISSON DE LA CÔTE DE BŒUF

Évaluation visuelle

- Bleu : la viande est sèche en surface, la viande crue est encore légèrement visible sur les côtés.
- Saignant : la viande transpire, une fine couche d'eau est visible à la surface.
- À point : de petites gouttelettes rouges sont visibles à la surface.
- Bien cuite : la viande s'est rétractée, il n'y a plus de gouttelettes.

Évaluation en utilisant une sonde

Positionner la sonde au coeur de la viande, en piquant par le côté de la pièce de boeuf. Procéder à la cuisson en alternant les côtés puis attendre la température désirée :

- Bleu : température à coeur de 45 °C
- Saignant : température à coeur de 55 °C
- À point : température à coeur de 60 °C
- Bien cuite : température à coeur de 65 °C





BARBECUE ÉLECTRIQUE MYTHIC



Dosseret de protection amovible.

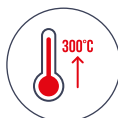
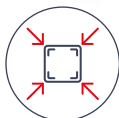
Grille amovible en fonte émaillée compatible lave-vaisselle.



Barquette amovible de récupération des résidus de cuisson.



Format compact idéal pour les balcons et terrasses.



Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Résistance insérée dans la grille de cuisson.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	46 x 36 x 19 cm
Surface de cuisson	40 x 25 cm
Zones de cuisson	1
Poids	9 kg
Puissance	1 700 W

Alimentation	220 - 240 V
Certification	CE
Code	GECIM10A00



3 563880 101931

BARBECUE ÉLECTRIQUE

MYTHIC XL



Dosseret de protection amovible.

2 grilles amovibles en fonte émaillée compatibles lave-vaisselle.



2 barquettes amovibles de récupération des résidus de cuisson.



Résistances insérées dans la grille de cuisson.



2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C.



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	59 x 50 x 21 cm
Surface de cuisson	50 x 40 cm
Zones de cuisson	2
Poids	12 kg
Puissance	2 x 1 700 W

Tension	220 - 240 V
Certification	CE
Code	GECIM20A00





DUO K ÉLECTRIQUE BARBECUE / PLANCHÀ

Combiné 2 en 1 : grille en fonte émaillée, plaque inox



Cuisson de précision



Répartition homogène de la chauffe



Protection totale contre les projections d'eau - Certification IPX4



Simplicité d'utilisation «Branchez cuisinez»



Véritable cuisson BBQ



Cuisson sans fumée



Cuisson saine sans matières grasses



Nettoyage facile



Grille et barquette compatibles au lave-vaisselle



Utilisation en extérieur uniquement



Plaque garantie 10 ans



Grille garantie 5 ans



Réparabilité 15 ans



BARBECUE OU PLANCHA, POURQUOI CHOISIR ?

UNE ALLIANCE DE PERFORMANCES

Grâce à sa conception unique, le Duo K combine en un même appareil une plancha et un barbecue. Il propose une véritable zone de cuisson barbecue, sur grille ajourée en fonte émaillée ainsi qu'une véritable plancha en inox. Le tout, sans compromis sur la précision de cuisson.

C'est en effet la promesse du Duo K : allier les qualités de la fonte et de l'inox pour obtenir les meilleures performances.



UNE CUISINE POLYVALENTE

Conçu comme un véritable barbecue électrique, la zone de cuisson BBQ bénéficie de la même technologie que nos modèles de barbecues Mythic. La grille en fonte permet d'obtenir une cuisson parfaite des viandes : grillées en extérieur, tendres et juteuses à cœur.

La zone de cuisson Plancha est composée d'une véritable plancha en inox, permettant une cuisson saine sans ajout de matière grasse.

La zone de récupération des résidus de cuisson est, elle, commune aux deux appareils.



UN NETTOYAGE SIMPLE

Les jus et résidus de cuisson de la partie barbecue et plancha sont collectés dans la barquette située sous la zone barbecue, sans zone de contact avec la résistance.

Réutilisable, elle se vide et se nettoie après chaque utilisation. La grille est compatible avec un nettoyage au lave vaisselle et la plaque inox se nettoie à l'eau.

DUO K ÉLECTRIQUE

BARBECUE / PLANCHA



CARACTÉRISTIQUES

Zone de cuisson Barbecue		Dimensions	
Surface de cuisson	40 x 25 cm	Poids	24 kg
Puissance	1 700 W	Tension	220 - 240 V
Zone de cuisson Plancha		Certification	CE
Surface de cuisson	43 x 35 cm	Code	GECIO20A-AA-00
Puissance	1 800 W	 3 563880 105311	



CHARIOTS INOX



CHARIOT

PLEIN AIR



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions plan de travail, tablettes relevées 75 x 44 cm

Dimensions totales, tablettes relevées et roues incluses 140 x 59 x 82 cm

Poids 19 kg

Mobilité 2 grandes roues

Charge maximale sur étagère du bas 6 kg

Compatibilité Appareils simples et doubles

Code KHEA05



3 563880 095872



CHARIOT

PLEIN AIR COMPACT



CARACTÉRISTIQUES

Dimensions plan de travail, tablette relevée	55 x 44 cm
Dimensions totales, tablettes relevées et roues incluses	83 x 56 x 82 cm
Poids	10,5 kg
Mobilité	2 grandes roues

Charge maximale sur étagère du bas	6 kg
------------------------------------	------

Compatibilité	Appareils simples et planchas Samba
---------------	-------------------------------------

Code	KHEC01
------	--------





ACCESSOIRES

COMMENT CHOISIR LE BON ACCESSOIRE

À chaque appareil de cuisson ses accessoires. Faire le bon choix, c'est tirer le meilleur des performances de sa plancha ou de son barbecue.

BIEN CHOISIR SES ACCESSOIRES POUR CUISINER

- **Spatule coudée** : indispensable et polyvalente. Sa large spatule en inox permet de manipuler facilement toutes les préparations. Idéale pour débarrasser la plaque des résidus en fin de cuisson.
- **Spatule coudée longue** : conseillée pour manipuler les aliments plus fragiles type poisson entier. Adaptée aux appareils à deux zones de cuisson.
- **Pince en inox** : précise et très maniable, idéale pour manipuler les aliments petits ou délicats tel que des Saint Jacques ou des fruits.
- **Pince en silicone** : large pince en silicone, idéale pour les brochettes et les légumes entiers.
- **Pinçeau en silicone** : conseillé pour les marinades et glaçage des préparations.
- **Cloche de cuisson** : indispensable pour les cuissons à l'étouffée. Son utilisation polyvalente permet de conserver le moelleux des viandes, faire fondre le fromage, conserver les aliments au chaud...
- **Set d'accessoires** : kit complet pour démarrer avec une plancha ou un barbecue électrique, existe en version plancha ou barbecue.



Spatule coudée



Pince en inox



Cloche de cuisson

BIEN CHOISIR SES ACCESSOIRES POUR NETTOYER

NOUVEAU

- **Filtre amovible** : conçu en inox, il permet de récupérer les résidus de cuisson et de stabiliser les jus dans la goulotte de la plancha.
- **Brosse inox** : indispensable pour l'entretien des grilles en fonte émaillée, permet de retirer les résidus de cuisson.
- **Barquette en aluminium** : adaptée aux barbecues et au Duo K, elle a été soigneusement sélectionnée pour sa robustesse. Lavable au lave vaisselle et réutilisable.



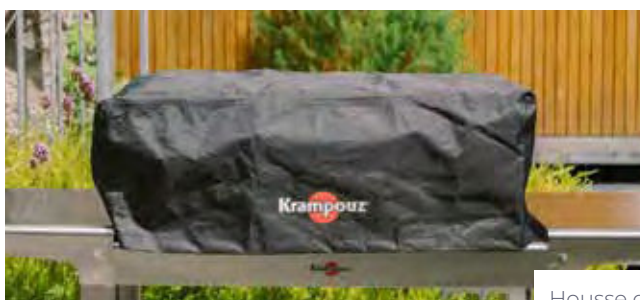
Filtre amovible

BIEN CHOISIR SES ACCESSOIRES POUR PROTÉGER

- **Capot de protection** : conçu sur mesure pour chaque appareil, il offre une protection totale de la zone de cuisson. Les modèles pour planchas et Duo K se fixent au dossier de l'appareil pour faire office de crédence.
- **Housse de protection** : conçue sur mesure pour chaque appareil, elle protège l'ensemble de l'appareil ou du chariot. Idéale lorsque l'appareil reste en extérieur et pour les périodes de stockage prolongées.



Capot de protection



Housse de protection

ACCESSOIRES **POUR CUISINER****SPATULE COUDÉE**

Matière	Inox
Longueur de lame	17 cm
Longueur totale	30,5 cm
Code	ASC2
EAN	356 388 0103 201

**SPATULE COUDÉE LONGUE**

Matière	Inox
Longueur de lame	21 cm
Longueur totale	40 cm
Code	ASC3
EAN	356 388 0105 595

**PINCE INOX**

Matière	Inox
Longueur	30 cm
Code	API1
EAN	356 388 0105 601

**PINCEAU SILICONE**

Matière	Silicone
Code	APS2
EAN	356 388 0061 242

**SET**

	PLANCHA	BARBECUE
Composition	Pince silicone, spatule et pinceau silicone	Pince silicone, brosse inox et pinceau silicone
Code	ASP1	ASG1
EAN	356 388 0069 064	356 388 0069 057

**CLOCHE DE CUISSON**

Diamètre	28 cm
Matière	Inox (poignée plastique)
Code	ACC1
EAN	356 388 0103 188

NOUVEAU



LIVRE PLANCHAS*
« 50 RECETTES CRÉATIVES ET CONVIVIALES,
DE L'APÉRO AU DESSERT »

Langue	Français
Code	ALR18
EAN	356 388 0126 323



PLANCHE À DÉCOUPER

Dimensions	40 x 30 cm
Matière	Hêtre
Code	APD6
EAN	356 388 0103 171



TABLIER

100% coton, tour de cou ajustable, lavable en machine	
Taille	Unique
Couleur	Noir
Code	ATC1
EAN	356 388 0088 584



BROSSE INOX

Matière	Inox
Code	ABG1
EAN	356 388 0071 371

NOUVEAU



FILTRE AMOVIBLE

Matière	Inox
Code	AFA1
EAN	356 388 0128 785
Compatibilité	Smart (PFST1AA-KR) Saveur (PFSV2MA-KR, PFSV2AA-KR) Série Noire (PFSR2AA-KR)



BARQUETTE ALUMINIUM

Lot de 2 barquettes, réutilisables	
Code	ABB1
EAN	356 388 0102 549

*Couverture non définitive

ACCESSOIRES POUR NETTOYER

ACCESSOIRES POUR PROTÉGER

HOUSSES DE PROTECTION
POUR CHARIOTS

Chariot Plein Air

Format tablettes ouvertes	
Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	145 x 54 x 90 cm
Code	AHC1
EAN	356 388 0083 688

Chariot Plein Air

Format tablettes rabattues	
Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	105 x 54 x 90 cm
Code	AHC4
EAN	356 388 0112 166

Chariot Plein Air Compact

Format tablette ouverte	
Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	82 x 54 x 90 cm
Code	AHC2
EAN	356 388 0103 126

Chariot Plein Air Compact

Format tablette rabattue	
Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	67 x 54 x 90 cm
Code	AHC5
EAN	356 388 0112 173

HOUSSES DE PROTECTION
POUR PLANCHAS

Plancha Club Double

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	74 x 44 x 26 cm
Code	AHP5
EAN	356 388 0128 280

Planchas K et Design Doubles

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	74 x 41 x 23 cm
Code	AHP3
EAN	356 388 0092 734

Planchas Saveur et Série Noire Doubles

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	71 x 39 x 22 cm
Code	AHP2
EAN	356 388 0083 671

Planchas Saveur et Smart Simples

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	46,5 x 37 x 20 cm
Code	AHB1
EAN	356 388 0103 119

Plancha Samba Double

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	60 x 39 x 19,5 cm
Code	AHP4
EAN	356 388 0105 229

HOUSSES DE PROTECTION
POUR BARBECUES ET DUO

Barbecue Mythic

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	46,5 x 37 x 20 cm
Code	AHB1
EAN	356 388 0103 119

Barbecue Mythic XL

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	60,5 x 51,5 x 20 cm
Code	AHB2
EAN	356 388 0103 140

Duo K

Housse sur mesure, imperméable, polyester, noir	
Cordon de serrage	
Dimensions	70,5 x 50,5 x 23,5 cm
Code	AHD1
EAN	356 388 0105 564



CAPOTS DE PROTECTION POUR PLANCHAS

Planchas Design et K Doubles

	Inox, 1 poignée et un système de fixation à l'appareil
Dimensions	67 x 41 x 11 cm
Code	ACP10
EAN	356 388 0128 600

Planchas Design Simples

	Inox, 1 poignée et un système de fixation à l'appareil
Dimensions	43 x 41 x 9 cm
Code	ACP6
EAN	356 388 0092 697

Planchas Saveur et Série Noire Doubles

	Inox, 1 poignée et un système de fixation à l'appareil
Dimensions	67 x 38 x 10 cm
Code	ACP9
EAN	356 388 0128 594

Planchas Saveur et Smart Simples

	Inox, 1 poignée et un système de fixation à l'appareil
Dimensions	36 x 38 x 10 cm
Code	ACP8
EAN	356 388 0128 587

Plancha Samba

	Inox, 1 poignée et un système de fixation à l'appareil
Dimensions	55 x 38 x 10 cm
Code	ACP11
EAN	356 388 0128 624



CAPOTS DE PROTECTION POUR BARBECUES ET DUO

Barbecue Mythic

	Inox, 1 poignée
Dimensions	41 x 26 x 11 cm
Code	ACB2
EAN	356 388 0103 157

Barbecue Mythic XL

	Inox, 1 poignée
Dimensions	51 x 42 x 11 cm
Code	ACB3
EAN	356 388 0103 164

Duo K

	Inox, 1 poignée et un système de fixation à l'appareil
Dimensions	66 x 45 x 10 cm
Code	ACD1
EAN	356 388 0105 588

ACCESSOIRES

ASP1	Set Plancha	
ASG1	Set Barbecue	
ASC2	Spatule coudée	
ASC3	Spatule coudée longue	
API1	Pince inox	
APS2	Pinceau	
ABG1	Brosse	
ABB1	Barquettes aluminium	
APD6	Planche à découper	
ATC1	Tablier	
ALR18	Livre plancha « 50 recettes créatives et conviviales, de l'apéro au dessert »	
ACC1	Cloche de cuisson	
AFA1	Filtre amovible	
AHC1	Housse de protection pour chariot PLEIN AIR Format tablettes ouvertes	
AHC4	Housse de protection pour chariot PLEIN AIR Format tablettes rabattues	
AHC2	Housse de protection pour chariot PLEIN AIR COMPACT Format tablette ouverte	
AHC5	Housse de protection pour chariot PLEIN AIR COMPACT Format tablette rabattue	

AHP5	Housse de protection pour plancha Club	
AHB1	Housse de protection pour planchas SAVEUR et SMART simples	
AHP2	Housse de protection pour planchas SAVEUR et SÉRIE NOIRE doubles	
AHP3	Housse de protection pour planchas DESIGN et K doubles	
AHP4	Housse de protection pour planchas SAMBA	
AHD1	Housse de protection pour DUO K	
AHB2	Housse de protection pour barbecue MYTHIC XL	
AHB1	Housse de protection pour barbecue MYTHIC	
ACP8	Capot de protection pour planchas SAVEUR et SMART simples	
ACP9	Capot de protection pour planchas SAVEUR et SÉRIE NOIRE doubles	
ACP6	Capot de protection pour planchas DESIGN simples	
ACP10	Capot de protection pour planchas DESIGN et K doubles	
ACP11	Capot de protection pour planchas SAMBA	
ACD1	Capot de protection pour DUO K	
ACB3	Capot de protection pour barbecue MYTHIC XL	
ACB2	Capot de protection pour barbecue MYTHIC	



Krampouz

TABLEAU RÉCAPITULATIF

Modèle	Samba Double	NOUVEAU Saveur Double	NOUVEAU Design Double	NOUVEAU Club Double	NOUVEAU Smart Simple	Samba Double
Référence	PFSB2MA-KR	PFSV2MA-KR	PFDS2MA-KR	PFCB2MA-KR	PFSTIAA-KR	PFSB2AA-KR
Gencode	 3 563880 125340	 3 563880 123650	 3 563880 124251	 3 563880 124398	 3 563880 124404	 3 563880 125333
Énergie	 Gaz	 Gaz	 Gaz	 Gaz	 Électrique	 Électrique
Nombre de zones de cuisson	2	2	2	2	1	2
Surface de cuisson	54 x 33 cm	64 x 33 cm	65 x 39 cm	65 x 39 cm	34 x 33 cm	54 x 33 cm
Dimensions	60 x 36 x 20 cm	75 x 44 x 23 cm	75 x 47 x 24,5 cm	75 x 50 x 27 cm	45 x 41 x 22,5 cm	60 x 36 x 20 cm
Poids	13,5 kg	19 kg	23,7 kg	27,5 kg	11,7 kg	15,5 kg
Puissance	2 x 1 500 W	2 x 1 700 W	2 x 2 000 W	2 x 2 000 W	1 600 W	2 x 1 250 W
Utilisation	Extérieure	Extérieure	Extérieure	Extérieure	Intérieure / Extérieure	Intérieure / Extérieure
Réglage du thermostat	Régulation manuelle	Régulation manuelle	Régulation manuelle	Régulation automatique	Régulation automatique	Régulation automatique
Contenance du bac de récupération des résidus de cuisson	43 cl	70 cl	85 cl	85 cl	40 cl	43 cl
Garantie de la plaque ou grille	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
Disponibilité des pièces détachées	15 ans	15 ans	15 ans	15 ans	15 ans	15 ans
Les +	Taille intermédiaire.	Best-seller. Tiroir intégré à la façade.	Grande surface de cuisson. Tiroir intégré à la façade avec filtre amovible pour les résidus.	Capot de protection intégré. Grande surface de cuisson. Tiroir intégré à la façade avec filtre amovible pour les résidus. Régulation thermostatique de la température. 30% d'économie d'énergie.	Format compact. Tiroir intégré à la façade.	Taille intermédiaire.

DES GAMMES

NOUVEAU Saveur Double	NOUVEAU Série Noire Double	NOUVEAU Design Double	NOUVEAU Club Double	Duo K	Mythic	Mythic XL
PFSV2AA-KR	PFSR2AA-KR	PFDS2AA-KR	PFCB2AA-KR	GECIO2OA	GECIM10A	GECIM2OA
 3 563880 123667	 3 563880 124503	 3 563880 124091	 3 563880 124244	 3 563880 105311	 3 563880 101931	 3 563880 101948
⚡ Électrique	⚡ Électrique	⚡ Électrique	⚡ Électrique	⚡ Électrique	⚡ Électrique	⚡ Électrique
2	2	2	2	2	1	2
64 x 33 cm	64 x 33 cm	65 x 39 cm	65 x 39 cm	Barbecue : 40 x 25 cm Plancha : 43 x 35 cm	40 x 25 cm	50 x 40 cm
75 x 43 x 23 cm	75 x 43 x 23 cm	75 x 45 x 24,5 cm	75 x 48 x 27 cm	70 x 50 x 25 cm	46 x 36 x 19 cm	59 x 50 x 21 cm
19,5 kg	19,5 kg	23 kg	27,7 kg	24 kg	9 kg	12 kg
2 x 1 600 W	2 x 1 600 W	2 x 1 800 W	2 x 1 800 W	Barbecue : 1 700 W Plancha : 1 800 W	1 700 W	2 x 1 700 W
Intérieure / Extérieure	Intérieure / Extérieure	Intérieure / Extérieure	Intérieure / Extérieure	Extérieure	Extérieure	Extérieure
Régulation automatique	Régulation automatique	Régulation automatique	Régulation automatique	Régulation automatique	Régulation automatique	Régulation automatique
70 cl	70 cl	85 cl	85 cl	1 barquette	1 barquette	2 barquettes
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	Fonte : 5 ans Inox : 10 ans	5 ans	5 ans
15 ans	15 ans	15 ans	15 ans	15 ans	15 ans	15 ans
Best-seller. Tiroir intégré à la façade.	Façade bicolore en inox. Tiroir intégré à la façade.	Grande surface de cuisson. Tiroir intégré à la façade avec filtre amovible pour les résidus.	Capot de protection intégré. Grande surface de cuisson. Tiroir intégré à la façade avec filtre amovible pour les résidus.	2 véritables appareils de cuisson en 1.	Format compact.	Grande surface de cuisson.

PLANCHAS

BARBECUES

DUO K

CHARIOTS

ACCESSOIRES



KRAMPOUZ SAS

Z.A. de Bel Air | 29700 PLUGUFFAN (FRANCE)

Tél. +33 (0)2 98 53 92 92

www.krampouz.com

contact@krampouz.com

Retrouvez nos conseils et recettes
sur notre compte Instagram

Rejoignez-nous @    

