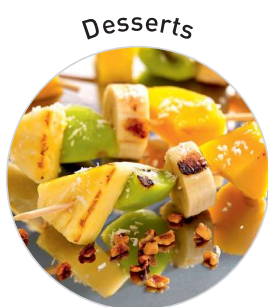


LA PLANCHA, une autre façon de cuisiner

FABRIQUÉ
EN FRANCE



RECETTES SAINES
ET VARIÉES



CUISINE SIMPLE
ET CONVIVIALE



ENTRETIEN
FACILE

Pourquoi choisir **une plancha Krampouz ?**



PLAQUES EN INOX
GARANTIES 10 ANS



MONTÉE EN
TEMPÉRATURE RAPIDE



CUISSON
DE PRÉCISION



PARFAITE RÉPARTITION
DE LA CHALEUR



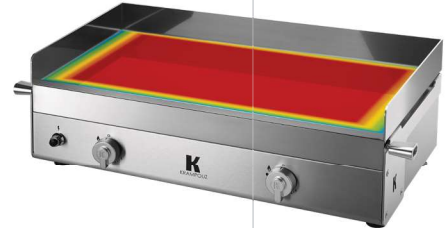
NETTOYAGE
FACILE



DESIGN
UNIQUE

► **LE SAVIEZ-VOUS ?**

C'est en combinant la plaque 100% inox Krampouz avec un matériau conducteur de chaleur que nous pouvons assurer une montée en température rapide et une excellente répartition de la chauffe. Sa conception ainsi que l'utilisation de différents matériaux procurent à la plaque rigidité et robustesse.



Je choisis la plancha qui me correspond !

① **Gaz ou électrique ?**

	ÉLECTRIQUE	GAZ
Utilisation intérieure et extérieure	<p>★★★ Utilisation intérieure et extérieure : la plancha est protégée contre les projections d'eau, elle possède la certification IPX4.</p>	<p>★★ 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).</p>
Rapidité de montée en température	<p>★★ Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 12 min.</p>	<p>★★★ Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 8 min</p>
Cuisson haute précision	<p>★★★ Réglage très précis de la température grâce aux thermostats réglables.</p>	<p>★★ Régulation manuelle de la température (exception : la plancha K a une régulation automatique de la température)</p>
Mobilité	<p>★★ Nécessité d'une source électrique à proximité.</p>	<p>★★★ Possibilité d'utiliser la plancha où on le souhaite.</p>

► **LE SAVIEZ-VOUS ?**

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 incomparable.





2 Je choisis la taille de ma plancha !

• SIMPLE = 1 zone de cuisson :

Cuisson de tous les aliments à la même température sur la plaque de cuisson, 4/6 convives.

• DOUBLE = 2 zones de cuisson :

Cuisson des aliments à des températures différentes en même temps sur la plaque de cuisson, 10/12 convives.

3 Je choisis la gamme et je trouve la plancha qui me correspond !



2 zones de cuisson



1 zone de cuisson



2 zones de cuisson

K : Je souhaite une plancha d'exception, au design remarquable, apportant un véritable confort d'utilisation (par ex: régulation automatique de la température sur la version gaz) pour sublimer mes repas.

DESIGN : Je souhaite une plancha très ergonomique avec une large plaque de cuisson et au design épuré.



1 zone de cuisson



2 zones de cuisson



2 zones de cuisson

SAVEUR : Je souhaite une plancha de très bon rapport qualité/prix et simple d'utilisation.

SAMBA : Je souhaite une plancha de taille intermédiaire et simple d'utilisation.

► LE SAVIEZ-VOUS ?

Les planchas électriques Krampouz vous feront profiter en toute sécurité de vos repas, en intérieur et en extérieur, grâce à une protection totale contre les projections d'eau et les intempéries (**certification IPX4**).

MOULES DE BOUCHOT À L'ANDOUILLE ET AU CIDRE

INGRÉDIENTS

1,5 kg de moules de bouchot
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil
1 échalote
100 g d'andouille
2 pommes
5 cl de cidre
10 cl de crème fraîche

En amuse bouche ou en plat principal, les moules à la plancha c'est un succès assuré !

PRÉPARATION DE L'ACCOMPAGNEMENT

- Ciseler l'échalote, concasser l'ail et hacher le persil.
- Éplucher et couper les pommes en petits cubes, tailler l'andouille en dés.

PRÉCHAUFFAGE

- Préchauffer la plancha à 200°C.

CUISSON

- Faire revenir les pommes et l'andouille, réserver.
- Mettre les moules sur la plancha, attendre qu'elles commencent à s'ouvrir sous l'effet de la chaleur.
- Ajouter ensuite l'échalote, l'ail, le persil puis remuer.
- Ajouter la garniture de pommes et d'andouille puis verser le cidre et la crème.
- Mélanger et laisser réduire.



ASTUCE DU CHEF

- Envie de varier ? Déclinez la garniture selon vos goûts.