



La cuisson plein air.  
Planchas · Barbecues · Duo

CATALOGUE 2025





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 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.



**Krampouz**<sup>®</sup>  
La cuisson  
de précision



# SOMMAIRE

<b>Krampouz, plus de 75 ans de savoir-faire</b>	<b>6</b>
<b>Spécialiste de la plancha inox</b>	<b>11</b>
· Une collection intemporelle de planchas inox	12
· Une conception experte et 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 tutos à la plancha	23
<b>Les gammes de planchas inox</b>	<b>24</b>
<b>NOUVEAU</b> · Plancha Kombi	25
· Plancha Smart	31
· Planchas Samba	35
· Planchas Saveur	39
· Plancha Série Noire	43
· Planchas Design	47
· Planchas Club	51
<b>Barbecues électriques en fonte émaillée</b>	<b>55</b>
· La véritable cuisson barbecue, en version saine	56
· Un nettoyage facile	58
· Comment choisir le barbecue qui vous correspond	59
· Côte de bœuf : obtenir une cuisson parfaite au barbecue	60
· Barbecue Mythic	62
· Barbecue Mythic XL	63
<b>Duo K électrique Barbecue / Plancha</b>	<b>65</b>
<b>Chariots inox</b>	<b>69</b>
· Chariot Plein Air	71
· Chariot Plein Air Compact	73
<b>Accessoires</b>	<b>75</b>
<b>Codes barres</b>	<b>84</b>
<b>Tableau récapitulatif des gammes</b>	<b>86</b>

# KRAMPOUZ, PLUS DE 75 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.



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

1971



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.

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

1990



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.

**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.

2006



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 accélère sa présence sur le marché de la cuisson d'extérieur en renouvelant sa gamme de planchas inox,** alliance de la robustesse, de la précision et du plaisir. Inspirées du savoir faire Krampouz sur les équipements professionnels, les planchas conservent leur ADN tout en facilitant toujours plus l'usage de ces appareils de cuisson ultra-performants.



2025

**Lancement du Kombi,** la toute première plancha électrique tout-en-un et tout inox aux deux zones de cuisson indépendantes avec chariot et capot de protection amovible intégrés.



# 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 75 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 coeur 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 SERVICE APRÈS-VENTE FRANÇAIS

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



**Conçus  
et fabriqués  
pour durer.**



# SPÉCIALISTE DE LA PLANCHA INOX

- Plaque inox 
- Cuisson de précision 
- Régulation précise de la température 
- Montée en température rapide jusqu'à 300 °C 
- Répartition homogène de la chauffe 
- Protection contre les projections d'eau 
- 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 

# UNE COLLECTION INTEMPORELLE DE PLANCHAS INOX,

Nos planchas tout inox reflètent une identité forte et unique : des plaques de cuisson et des châssis 100% inox, ainsi qu'un design robuste, moderne et épuré. Krampouz prône une autre façon de cuisiner qui allie plaisir, précision et performance.



# ALLIANCE DE LA ROBUSTESSE, DE LA PRÉCISION ET DU PLAISIR



## LA PLANCHA, 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 75 ans, nous appliquons la même exigence de qualité à nos produits à destination des particuliers. Grâce à notre savoir-faire et expertise, nous proposons une gamme de planchas inox robustes, ergonomiques et performantes.

# UNE CONCEPTION EXPERTE ET UNIQUE



## UNE 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 INNOVATIONS DESIGN ET ERGONOMIQUES



Des **manettes de contrôle robustes et précises** qui facilitent le réglage et la lecture de la température de cuisson.



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



Un **bac de récupération des jus de cuisson** avec des poignées robustes et 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 SAIN 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 (chocs thermiques).

La robustesse restant au cœur de la conception Krampouz, les 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 d'au moins 70% 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](http://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 (étape 4)

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 déposés !

# 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.

## NOUVEAU KIT DE NETTOYAGE



À retrouver page 80



Retrouvez nos conseils nettoyage  
en vidéo sur [www.krampouz.com](http://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



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



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

# LES TUTOS À LA PLANCHA, POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

## Découvrez les secrets de la plancha inox avec notre expert, Flavien !

Pourquoi choisir une plancha inox ou un barbecue électrique Krampouz ? Quelles sont les différences entre un modèle électrique et un modèle gaz ? Comment obtenir une cuisson parfaite ? Comment stocker la plancha après la saison ? Ce sont autant de questions auxquelles Flavien vous apporte la réponse.

Au travers d'une web-série de 10 épisodes à retrouver sur YouTube et Instagram, notre expert guide les utilisateurs dans la prise en main de leur appareil de cuisson de façon ludique et détaillée.

Suivez le guide !

Retrouvez la playlist complète sur notre chaîne Youtube.





# PLANCHA KOMBI

**NOUVEAU**

La première plancha électrique tout inox avec chariot et capot intégrés, et deux zones de cuisson indépendantes.



2 ZONES DE CUISSON



DE 4 À 6  
CONVIVES

ÉLECTRIQUE



# LA PREMIÈRE PLANCHA TOUT-EN-UN ET TOUT INOX.

En 2025, Krampouz lance le KOMBI, la première plancha tout-en-un et tout inox, avec deux zones de cuisson indépendantes. Intégrée à son chariot, cette plancha électrique équipée d'un capot de protection articulé et amovible forme un ensemble harmonieux et ergonomique.



## UN CAPOT DE PROTECTION ARTICULÉ ET AMOVIBLE

La conception innovante du capot de protection lui permet de s'articuler très facilement sur la plancha et peut faire office de crédence pendant la cuisson. Il est également amovible sans utilisation d'outils, ce qui facilite son nettoyage.

## UN USAGE SIMPLE ET PRATIQUE

Le chariot est équipé d'une tablette latérale rabattable, d'une étagère et d'un porte-accessoires. Compact et pratique, il se déplace facilement sur la terrasse ou dans le jardin grâce à ses 2 roues.

## UN DESIGN UNIQUE, COMPACT ET ERGONOMIQUE

Le KOMBI casse les codes ! Avec son design épuré et iconique, c'est le fruit d'un mariage réussi entre expertise et modernité. Au coeur de sa conception, l'ergonomie est optimisée pour un appareil pratique et compact.

## UN NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE

Sa conception tout inox, matériau privilégié des professionnels, permet un nettoyage facile et rapide de l'ensemble de la plancha, du capot et du chariot.



# PLANCHA ÉLECTRIQUE KOMBI DOUBLE



- TOUT EN 1**  
Plancha, chariot et capot inclus
- Montage simple en 40 minutes
- Plaque, tiroir, châssis, chariot et capot en inox
- Thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- IPx4
- 220 - 240 V
- CE
- PLAQUE GARANTIE 10 ANS
- 15 ANS

## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions totales (capot fermé et tablette rabattue)	65,4 x 46,4 x 96,6 cm	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	54 x 33 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	2	Code	MFKO2AA-KR
Poids	26 kg		
Puissance	2 x 1250 W		



# QUELLE GAMME DE PLANCHAS CHOISIR ?

Le nombre de convives, le design, l'énergie, l'espace dédié à l'utilisation et le stockage sont des éléments importants dans le choix de la plancha correspondant à vos besoins et vos envies !

Les modèles à une zone de cuisson ou de taille compacte permettent de cuisiner en petit comité. Les grands modèles sont idéaux pour les réceptions entre amis ou en famille.



## SMART



1 ZONE DE CUISSON  
2 À 4 CONVIVES

- La plancha idéale pour les petits espaces.

## SAMBA



2 ZONES DE CUISSON  
4 À 6 CONVIVES

- La plancha compacte aux 2 zones de cuisson.

## SAVEUR



2 ZONES DE CUISSON  
6 À 8 CONVIVES

- La plancha Best-seller.

## SÉRIE NOIRE



2 ZONES DE CUISSON  
6 À 8 CONVIVES

- La plancha au design élégant avec son châssis inox peint en noir.

## DESIGN



2 ZONES DE CUISSON  
8 À 12 CONVIVES

- La plancha au design épuré avec sa grande plaque de cuisson.

## CLUB



2 ZONES DE CUISSON  
8 À 12 CONVIVES

- La plancha d'exception, au design remarquable.
- Un capot de protection intégré.
- Sur 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.



Krampouz

Krampouz

# PLANCHA SMART

La plancha électrique compacte pour les petits espaces.



1 ZONE DE CUISSON  
DE 2 À 4 CONVIVES



 ÉLECTRIQUE

# PLANCHA ÉLECTRIQUE SMART



## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	45 x 41 x 22,5 cm	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	34 x 33 cm	Certification	CE / IEC
Zones de cuisson	1	Code	PFSTIAA-KR
Poids	11,7 kg	 3 563880 124404	
Puissance	1 600 W		

# RECETTE DE COURGE RÔTIE CARAMÉLISÉE

## INGRÉDIENTS

- 1 potimarron
- 50 g de sirop d'érable
- Glace vanille
- Amandes concassées

## PRÉPARATION

- Couper la courge en deux et enlever les pépins. Détailler en fines tranches.

## CUISSON

- Préchauffer la plancha inox à 150 °C. Vérifier la température de la zone en jetant quelques gouttes d'eau sur la plaque. Des billes d'eau se forment lorsque la température est optimale.
- Déposer les tranches de courge sur la plancha et laisser cuire 4 minutes avant de les retourner.
- Badigeonner les tranches avec du sirop d'érable et continuer la cuisson pendant 4 minutes.
- Retirer délicatement les tranches de la plancha.
- Servir avec une boule de glace et les amandes concassées sur le dessus.

Retrouvez toutes nos recettes  
sur [www.krampouz.com](http://www.krampouz.com)





Krampouz

Krampouz

# 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	 3 563880 125340	
Puissance	2 x 1 500 W		

# PLANCHA ÉLECTRIQUE

## SAMBA DOUBLE



### CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	60 x 36 x 20 cm	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	54 x 33 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	2	Code	PFSB2AA-KR
Poids	15,5 kg	 3 563880 125333	
Puissance	2 x 1250 W		



# PLANCHAS SAVEUR

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.

Tiroir amovible de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis (70 cl).

Allumage à train d'étincelles.

Manettes antidérapantes permettant le réglage de la flamme.

2 brûleurs en U équipés de robinets de sécurité.

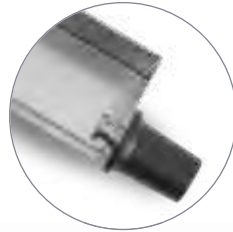


### CARACTÉRISTIQUES

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	 3 563880 123650	
Puissance	2 x 1 700 W		

# PLANCHA ÉLECTRIQUE

## SAVEUR DOUBLE



Tiroir amovible de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis (70 cl).



Plaques de cuisson 100% inox avec 3 rebords.




Manettes antidérapantes, graduation permettant la lecture précise des températures.



2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C.



### CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 43 x 23 cm	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	64 x 33 cm	Certification	CE / IEC
Zones de cuisson	2	Code	PFSV2AA-KR
Poids	19,5 kg	 3 563880 123667	
Puissance	2 x 1 600 W		



# PLANCHA SÉRIE NOIRE

Un design élégant, alliant esthétique et performance.



2 ZONES  
DE CUISSON

DE 6 À 8 CONVIVES



 ÉLECTRIQUE

# PLANCHA ÉLECTRIQUE

## SÉRIE NOIRE DOUBLE



### CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 43 x 23 cm	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	64 x 33 cm	Certification	CE / IEC
Zones de cuisson	2	Code	PFSR2AA-KR
Poids	19,5 kg		
Puissance	2 x 1 600 W		



# RECETTE D'AUBERGINES GRILLÉES, FÊTA, PERSIL ET PIGNONS DE PIN

## INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 200 g de fêta
- 25 g de pignons de pin
- Persil
- Poivre
- Huile d'olive

## PRÉPARATION

- Dans un bol, émincer le persil et émietter le bloc de fêta avec une fourchette.
- Laver les aubergines puis détailler en tranches de 5 mm. Dans un saladier, mélanger les aubergines avec de l'huile d'olive pour imbiber légèrement les tranches.

## CUISSON

- Préchauffer la plancha inox à 150 °C (soit la moitié de la puissance maximale sur une plancha gaz).
- Disposer les aubergines sur la plancha chaude légèrement huilée et poursuivre la cuisson jusqu'à coloration des tranches en retournant de temps en temps.
- Avant de servir, ajouter la fêta, le persil, les pignons de pin et le poivre.

Retrouvez toutes nos recettes  
sur [www.krampouz.com](http://www.krampouz.com)





# PLANCHAS DESIGN

La plancha ergonomique  
au design épuré.



2

GRANDES ZONES  
DE CUISSON



DE 8 À 12 CONVIVES

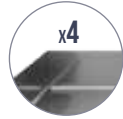
 ÉLECTRIQUE

 GAZ

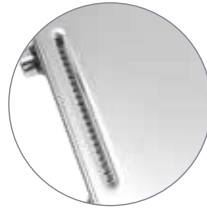
# PLANCHA GAZ

## DESIGN DOUBLE

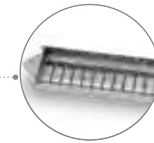
Plaque de cuisson 100% inox avec 4 rebords pour un plus grand confort d'utilisation.



Grande surface de cuisson.



Tiroir amovible de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis avec ouverture (85 cl).



Filtre amovible pour les résidus de cuisson dans le tiroir.



Allumage à train d'étincelles.




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	Alimentation	Butane / Propane
Surface de cuisson	65 x 39 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	2	Code	PFDS2MA-KR
Poids	23,7 kg		
Puissance	2 x 2 000 W		

3 563880 124251

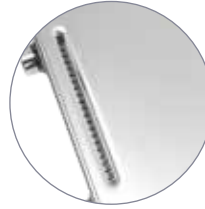
# PLANCHA ÉLECTRIQUE

## DESIGN DOUBLE

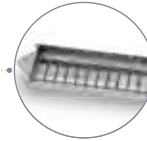
Plaque de cuisson 100% inox avec 4 rebords pour un plus grand confort d'utilisation.



Grande surface de cuisson.



Tiroir amovible de récupération des résidus de cuisson intégré au châssis avec ouverture (85 cl).



Filtre amovible pour les résidus de cuisson dans le tiroir.



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	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	65 x 39 cm	Certification	CE / IEC
Zones de cuisson	2	Code	PFDS2AA-KR
Poids	23 kg		
Puissance	2 x 1 800 W		





# PLANCHAS CLUB

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

2  
GRANDES  
ZONES  
DE CUISSON



DE 8 À 12  
CONVIVES

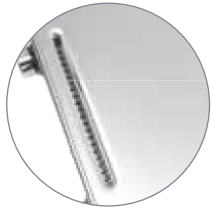


 ÉLECTRIQUE

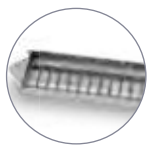
 GAZ - RÉGULATION THERMOSTATIQUE

# 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).



Filtre amovible pour les résidus de cuisson dans le tiroir.



Capot de protection intégré.

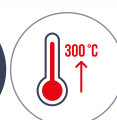
2 brûleurs en U équipés de robinets thermostatiques de sécurité.

Grande surface de cuisson.

Allumage à train d'étincelles.



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



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



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

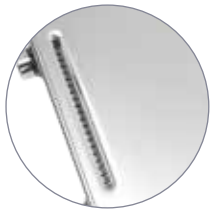


### CARACTÉRISTIQUES

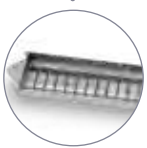
Dimensions	75 x 50 x 27 cm	Alimentation	Butane / Propane
Surface de cuisson	65 x 39 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	2	Code	PFCB2MA-KR
Poids	27,5 kg		
Puissance	2 x 2 000 W		



# 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).



Filtre amovible pour les résidus de cuisson dans le tiroir.



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



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



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



Capot de protection intégré.

Grande surface de cuisson.



## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	75 x 48 x 27 cm	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	65 x 39 cm	Certification	CE / IEC
Zones de cuisson	2	Code	PFCB2AA-KR
Poids	27,7 kg		
Puissance	2 x 1 800 W		





Krampouz

Krampouz

# BARBECUES ÉLECTRIQUES

## EN FONTE ÉMAILLÉE

- Grille en fonte émaillée 
- Cuisson de précision 
- Répartition homogène de la chauffe 
- Protection contre les projections d'eau 
- 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 :

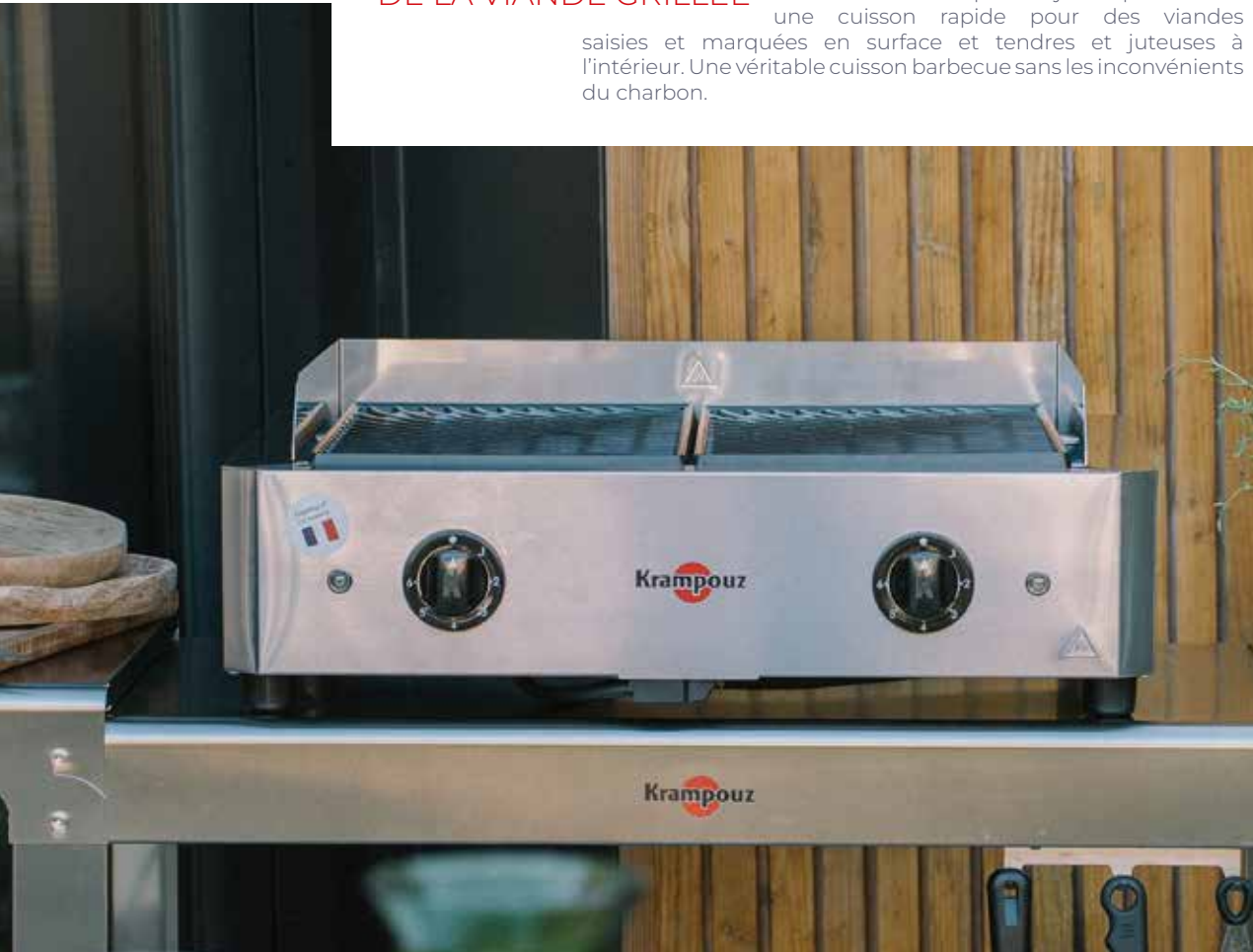
- Une réactivité aux ajustements de température grâce au contact direct entre la résistance et la fonte.
- Une homogénéité de la chauffe sur la surface de cuisson du barbecue électrique.
- Une cuisson saine sans dégagement de fumées nocives liées aux graisses brûlées.
- Un entretien facile, les graisses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



# BARBECUE, EN VERSION SAINNE

## 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.

Retrouvez notre tuto nettoyage en vidéo sur **notre chaîne Youtube**



## 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

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

3 à 4  
 CONVIVES

2  
 ZONES  
 DE CUISSON

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

8 à 10  
 CONVIVES

# 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.

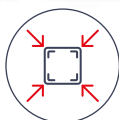
Grille amovible en fonte émaillée compatible lave-vaisselle.



Barquette amovible de récupération des résidus de cuisson.



Format compact idéal pour les balcons et petites terrasses.



Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Résistance insérée dans la grille de cuisson.



## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions	46 x 36 x 19 cm	Alimentation	220 - 240 V
Surface de cuisson	40 x 25 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	1	Code	GECIM10A00
Poids	9 kg		
Puissance	1 700 W		



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	Tension	220 - 240 V
Surface de cuisson	50 x 40 cm	Certification	CE
Zones de cuisson	2	Code	GECIM2OA00
Poids	12 kg		
Puissance	2 x 1 700 W		





# DUO K

# ÉLECTRIQUE

## BARBECUE /

## PLANCHA

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



Cuisson de précision



Répartition homogène de la chauffe



Protection contre les projections d'eau



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

<b>Zone de cuisson Barbecue</b>		Dimensions	70 x 50 x 25 cm
Surface de cuisson	40 x 25 cm	Poids	24 kg
Puissance	1 700 W	Tension	220 - 240 V
<b>Zone de cuisson Plancha</b>		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



Pensez à la housse de protection sur mesure > page 82

## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions plan de travail, tablettes relevées	75 x 44 cm	Charge maximale sur étagère du bas	6 kg
Dimensions totales, tablettes relevées et roues incluses	140 x 59 x 82 cm	Compatibilité	Appareils simples et doubles
Poids	19 kg	Code	KHEA05
Mobilité	2 grandes roues	 3 563880 095872	



# CHARIOT PLEIN AIR COMPACT



Pensez à la housse de protection sur mesure > page 82

## CARACTÉRISTIQUES

Dimensions plan de travail, tablette relevée	55 x 44 cm	Charge maximale sur étagère du bas	6 kg
Dimensions totales, tablette relevée et roues incluses	83 x 56 x 82 cm	Compatibilité	Appareils simples et planchas Samba
Poids	10,5 kg	Code	KHEC01
Mobilité	2 grandes roues		



# 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, la 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.

### NOUVEAU

- **Grande pince en inox** : pratique avec sa large extrémité en inox, elle permet de saisir les aliments volumineux.

### NOUVEAU

- **Fourchette à viande** : idéale pour saisir et manipuler facilement la viande grâce à ses deux pics en inox.

### NOUVEAU

- **Pinceau à marinade** : conseillé pour appliquer les marinades et glacer les préparations.

### NOUVEAU

- **Set d'accessoires** : complet pour bien démarrer, ce kit de 3 accessoires existe en version plancha ou barbecue.

- **Cloche de cuisson** : indispensable pour les cuissons à l'étouffée. Son utilisation polyvalente permet de conserver le moelleux des viandes, faire fondre le fromage et conserver les aliments au chaud.



Spatule coudée



Pince en inox



Cloche de cuisson

## BIEN CHOISIR SES ACCESSOIRES POUR NETTOYER

- **Filtre amovible** : conçu en inox, c'est un indispensable pour faciliter le nettoyage. Il permet de récupérer les résidus de cuisson et de stabiliser les jus dans la goulotte de la plancha.

- **Brosse inox** : précise avec sa forme fine et ses poils inox, elle nettoie tous les recoins des grilles de barbecue.

**NOUVEAU**

- **Brosse de nettoyage** : pratique avec sa large brosse en laiton, c'est l'accessoire idéal pour un nettoyage rapide et sans effort des grilles de barbecue en fin de cuisson.

**NOUVEAU**

- **Kit de nettoyage** : composé de deux boules inox et d'une spatule, c'est l'indispensable pour un nettoyage simple et complet de la plaque de plancha.

- **Barquette en aluminium** : adaptée aux barbecues et au Duo K, elle est sélectionnée pour sa robustesse. Lavable au lave-vaisselle et réutilisable.



Filtre amovible



Barquette en aluminium

## 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

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

**NOUVEAU****GRANDE PINCE INOX**

Matière	Inox
Longueur	44,5 cm
Code	API2
EAN	356 388 0133 475

**NOUVEAU****FOURCHETTE À VIANDE**

Matière	Inox
Longueur	32,5 cm
Code	AF11
EAN	356 388 0133 499

**NOUVEAU****PINCEAU À MARINADE**

Matière	Silicone
Longueur	20 cm
Code	APS4
EAN	356 388 0133 468

**NOUVEAU****SET PLANCHA**

Composition	Pince silicone, pinceau à marinade et spatule inox
Code	ASP2
EAN	356 388 0133 451

**NOUVEAU****SET BARBECUE**

Composition	Pince silicone, pinceau à marinade et brosse inox
Code	ASG3
EAN	356 388 0134 083



## ACCESSOIRES



### CLOCHE DE CUISSON

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



### PLANCHE À DÉCOUPER

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



### TABLIER BRODÉ NOIR

100% coton, tour de cou ajustable, lien de serrage à la taille, poche sur le devant, lavable en machine	
Taille	Unique
Code	ATC1
EAN	356 388 0088 584

**NOUVEAU**



### TABLIER BRODÉ BLEU MARINE

100% coton, tour de cou ajustable, lien de serrage à la taille, poche sur le devant, lavable en machine	
Taille	Unique
Code	ATC5
EAN	356 388 0132 393



### LIVRE PLANCHA « 50 RECETTES CRÉATIVES ET CONVIVIALES, DE L'APÉRO AU DESSERT »

Langue	Français
Code	ALR18
EAN	356 388 0126 323

# ACCESSOIRES POUR NETTOYER



**BROSSE INOX**

Matière	Manche plastique, poils inox
Longueur	22 cm
Code	ABC1
EAN	356 388 0071 371

**NOUVEAU**



**BROSSE DE NETTOYAGE**

Matière	Manche inox, poils laiton
Longueur	44 cm
Code	ABG2
EAN	356 388 0133 482

**NOUVEAU**



**KIT DE NETTOYAGE**

Composition	Spatule coudée inox et 2 boules inox
Code	AKN1
EAN	356 388 0130 771



**BARQUETTE ALUMINIUM**

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



**FILTRE AMOVIBLE**

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

# RECETTE DE SMASH BURGER

## INGRÉDIENTS

Pour les steacks :

- 1 kg de viande hachée
- 1 oignon rouge
- Brins de ciboulette
- Brins de persil

Pour la garniture :

- 8 tranches de cheddar
- 4 feuilles de salade verte
- 1 tomate
- Sauce tomate

## PRÉPARATION

**Pour les steacks :**

- Découper l'oignon rouge en petits dés, ciseler quelques brins de ciboulette et de persil.
- Dans un saladier, mélanger l'oignon rouge, les herbes aromatiques et la viande hachée avec une pincée de sel et de poivre. Lorsque les condiments sont bien intégrés à la viande, former huit boules à la main.

**Pour la garniture :**

- Couper la tomate en rondelles épaisses.

## CUISSON

- Préchauffer la plancha inox à 180 °C pour saisir la viande (soit aux 2/3 de la puissance sur une plancha gaz). Vérifier la température de la zone de cuisson en jetant quelques gouttes d'eau sur la plaque. Les gouttes forment des billes d'eau lorsque la température est optimale.
- Huiler la plancha lorsqu'elle est chaude et déposer les boules de viande hachées sur la plancha inox. A l'aide d'une spatule, venir écraser (ou "smasher") la viande en appuyant bien fort pour obtenir une fine galette.
- Laisser saisir la viande et déposer une tranche de fromage cheddar sur chaque steak. Recouvrir d'une cloche de cuisson pendant 3 minutes pour fondre le fromage.
- Pendant ce temps, préchauffer la seconde zone de la plancha à 150 °C (soit la moitié de la puissance maximale sur une plancha gaz). Toaster quelques minutes les pains burger coupés en deux.
- Pour le montage du smash burger, tartiner la base avec une sauce tomate. Ajouter quelques feuilles de salade verte, un steak (ou deux) puis une tranche de tomate. Refermer et déguster.



Retrouvez toutes nos recettes  
sur [www.krampouz.com](http://www.krampouz.com)



## ACCESSOIRES POUR PROTÉGER



### HOUSES DE PROTECTION POUR KOMBI ET CHARIOTS PLEIN AIR COMPACT

#### Tablette relevée

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

#### 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

### HOUSES DE PROTECTION POUR CHARIOTS PLEIN AIR

#### Tablettes relevées

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

#### 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



### HOUSES 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



### HOUSES 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 K et Design 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

#### Plancha Design Simple

	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 10 cm
Code	ACB2
EAN	356 388 0103 157














#### Barbecue Mythic XL

	Inox, 1 poignée
Dimensions	51 x 42 x 10 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

# CUISINER

ASC2	Spatule coudée	 3 563880 103201
ASC3	Spatule coudée longue	 3 563880 105595
API1	Pince inox	 3 563880 105601
API2	Grande pince inox	 3 563880 133475
AFI1	Fourchette à viande	 3 563880 133499
APS4	Pinceau à marinade	 3 563880 133468
ASP2	Set plancha	 3 563880 133451
ASG3	Set barbecue	 3 563880 134083
ACC1	Cloche de cuisson	 3 563880 103188
APD6	Planche à découper	 3 563880 103171
ATC1	Tablier brodé noir	 3 563880 088584
ATC5	Tablier brodé bleu marine	 3 563880 132393
ALR18	Livre plancha « 50 recettes créatives et conviviales, de l'apéro au dessert »	 3 563880 126323








# NETTOYER

ABG1	Brosse inox	 3 563880 071371
ABG2	Brosse de nettoyage	 3 563880 133482
AKN1	Kit de nettoyage	 3 563880 130771
AFA1	Filtre amovible	 3 563880 128785
ABB1	Barquettes aluminium	 3 563880 102549








# PROTÉGER

AHC2	Housse de protection pour KOMBI et chariot PLEIN AIR COMPACT Tablette relevée	 3 563880 103126	ACP10	Capot de protection pour planchas K et DESIGN doubles	 3 563880 128600
AHC5	Housse de protection pour KOMBI et chariot PLEIN AIR COMPACT Tablette rabattue	 3 563880 112173	ACP6	Capot de protection pour plancha DESIGN simple	 3 563880 092697
AHC1	Housse de protection pour chariot PLEIN AIR Tablettes relevées	 3 563880 083688	ACP9	Capot de protection pour planchas SAVEUR et SÉRIE NOIRE doubles	 3 563880 128594
AHC4	Housse de protection pour chariot PLEIN AIR Tablettes rabattues	 3 563880 112166	ACP8	Capot de protection pour planchas SAVEUR et SMART simples	 3 563880 128587
AHP5	Housse de protection pour plancha Club double	 3 563880 128280	ACP11	Capot de protection pour plancha SAMBA	 3 563880 128624
AHP3	Housse de protection pour planchas K et DESIGN doubles	 3 563880 092734	ACB2	Capot de protection pour barbecue MYTHIC	 3 563880 103157
AHP2	Housse de protection pour planchas SAVEUR et SÉRIE NOIRE doubles	 3 563880 083671	ACB3	Capot de protection pour barbecue MYTHIC XL	 3 563880 103164
AHB1	Housse de protection pour planchas SAVEUR et SMART simples	 3 563880 103119	ACD1	Capot de protection pour DUO K	 3 563880 105588
AHP4	Housse de protection pour plancha SAMBA double	 3 563880 105229			
AHB1	Housse de protection pour barbecue MYTHIC	 3 563880 103119			
AHB2	Housse de protection pour barbecue MYTHIC XL	 3 563880 103140			
AHD1	Housse de protection pour DUO K	 3 563880 105564			

# TABLEAU RÉCAPITULATIF

Modèle	Samba	Saveur	Design	Club	Smart	Samba	Saveur
Référence	PFSB2MA-KR	PFSV2MA-KR	PFDS2MA-KR	PFCB2MA-KR	PFST1AA-KR	PFSB2AA-KR	PFSV2AA-KR
Gencode	 3 563880 125340	 3 563880 123650	 3 563880 124251	 3 563880 124398	 3 563880 124404	 3 563880 125333	 3 563880 123667
Énergie	 Gaz	 Gaz	 Gaz	 Gaz	 Électrique	 Électrique	 Électrique
Nombre de zones de cuisson	2	2	2	2	1	2	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	64 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	75 x 43 x 23 cm
Poids	13,5 kg	19 kg	23,7 kg	27,5 kg	11,7 kg	15,5 kg	19,5 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	2 x 1 600 W
Utilisation	Extérieure	Extérieure	Extérieure	Extérieure	Intérieure / Extérieure	Intérieure / Extérieure	Intérieure / Extérieure
Réglage du thermostat	Régulation manuelle	Régulation manuelle	Régulation manuelle	Régulation automatique	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	70 cl
Garantie de la plaque ou grille	10 ans	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	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.	Best-seller. Tiroir intégré à la façade.

## DES GAMMES

Série Noire	Design	Club	<b>NOUVEAU</b> Kombi	Duo K	Mythic	Mythic XL
PFSR2AA-KR	PFDS2AA-KR	PFCB2AA-KR	MFKO2AA-KR	GECIO2OA	GECIMIOA	GECIM2OA
						
Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
2	2	2	2	2	1	2
64 x 33 cm	65 x 39 cm	65 x 39 cm	54 x 33 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 45 x 24,5 cm	75 x 48 x 27 cm	65,4 x 46,4 x 96,6 cm	70 x 50 x 25 cm	46 x 36 x 19 cm	59 x 50 x 21 cm
19,5 kg	23 kg	27,7 kg	26 kg	24 kg	9 kg	12 kg
2 x 1 600 W	2 x 1 800 W	2 x 1 800 W	2 x 1 250 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	85 cl	85 cl	50 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
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.	Chariot inox intégré. Capot de protection articulé et amovible. Tiroir intégré à la façade.	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.krapouz.com](http://www.krapouz.com)

[contact@krapouz.com](mailto:contact@krapouz.com)

Retrouvez nos conseils et recettes  
sur notre compte Instagram

Rejoignez-nous     

