

UN PLAISIR DE GRILLER COMBINÉ GRÂCE À LA SURFACE DE GRIL DIVISÉE.



RG 2373 Raclette avec pierre naturelle et plaque à griller

L'USP en un coup d'œil:

- La pierre à griller naturelle emmagasine particulièrement bien la chaleur et pendant longtemps, ce qui rend les aliments à griller légèrement cuits et donc tendres et juteux
- Plaque de grill réversible à revêtement antiadhésif pour une grillade saine sans ajout de graisse étrangère
- 8 moules à raclette inclus, le revêtement antiadhésif facilite l'enlèvement des ingrédients gratinés et garantit un nettoyage facile
- Design en inox de haute qualité
- Spirale de chauffage continu
- Contrôle continu de la température
- Zone de grill 48,5 x 24 cm



Détail des images et des textes



Pierre à griller naturelle pour une durée particulièrement longue
Stockage de la chaleur.



Revêtement antiadhésif
Plaque de grill réversible.



Inclut 8 moules à raclette avec Revêtement anti-adhérent.



Thermostat réglable et Lampe témoin.

Données importantes en un coup d'œil

Puissance	max. 1500 W
Couleur	noir
Matériel	Acier inox / plastique
Particularités	nettoyage facile, thermostat réglable
Longueur du câble	140 cm
Interrupteur marche-arrêt	Bouton avec éclairage
Poids du produit	5,60 kg
Dimensions, emballage compris	63,8 x 27,1 x 18,2 cm
Dimensions de l'appareil	54 x 24,5 x 13,7 cm
PU	2
GTIN-Code	4008146036866

POS – pour un placement réussi

 POS STICKER	 ACRYL DISPLAY	 A+ CONTENT	 Product Video
Des autocollants, des étiquettes volantes ou. Semblable	Affichage acrylique	Photos de presse extra	Vidéo du produit
NO	NO	NO	NO

Description des boutiques en ligne/catalogues

Vous vous ennuyez des plats qui se répètent quotidiennement ? Créez des combinaisons créatives de vos ingrédients préférés avec le grill à raclette. Le thermostat réglable en continu assure un chauffage rapide et une température optimale. La pierre à griller naturelle pour des grillades sans graisse et en douceur - la pierre à griller naturelle garantit des grillades sans graisse et particulièrement douces. Il est réchauffé par la spirale chauffante située en dessous et emmagasine la chaleur particulièrement bien et longtemps, de sorte que les aliments à griller sont cuits doucement et restent donc juteux et tendres. La rainure pratique d'absorption des graisses permet de récupérer la propre graisse des aliments à griller et empêche la graisse de déborder et de s'égoutter.