

PIACERE DI GRIGLIARE COMBINATO GRAZIE ALLA SUPERFICIE DI GRIGLIATURA DIVISA.



RG 2373 Raclette con pietra naturale per grigliare e piastra per grigliare

La USP in sintesi:

- La pietra naturale per grigliate conserva il calore particolarmente bene e a lungo, in modo che il cibo sia cotto delicatamente e quindi tenero e succoso
- Piastra reversibile con rivestimento antiaderente per una grigliata sana senza l'aggiunta di grassi estranei
- incl. 8 teglie per raclette, il rivestimento antiaderente facilita la rimozione degli ingredienti gratinati e garantisce una facile pulizia
- Design in acciaio inox di alta qualità
- Bobina di riscaldamento continuo
- Regolazione continua della temperatura
- Superficie di cottura 48,5 x 24 cm



LongHeatStorage



TurningPlate



EasyClean



485x240mm

Immagini e testi dettagliati



Pietra naturale per grigliate, per una ritenzione di calore particolarmente lunga.



Piastra grill reversibile antiaderente.



Incluse 8 teglie per raclette con rivestimento antiaderente.



Termostato e fiamma pilota regolabili.

Dati importanti in sintesi

Potenza in watt	max. 1500 W
Colore	nero
Materiale	Plastica / Acciaio inox
Caratteristiche speciali	Facile da pulire, termostato regolabile
Lunghezza del cavo	140 cm
Interruttore on-off	Comando rotante con illuminazione
Peso del prodotto	5,60 kg
Dimensioni incl. imballaggio	63,8 x 27,1 x 18,2 cm
Dimensioni dell'unità	54 x 24,5 x 13,7 cm
VE	2
GTIN-Code	4008146036866

Descrizione per negozi online/cataloghi

Annoiate dai piatti che si ripetono ogni giorno? Create combinazioni creative dei vostri ingredienti preferiti con il grill per raclette. Il termostato a regolazione continua garantisce un riscaldamento rapido e una temperatura ottimale. Pietra naturale per grigliare senza grassi e con delicatezza - la pietra naturale per grigliare garantisce una cottura senza grassi e particolarmente delicata. Viene riscaldata dalla serpentina sottostante e accumula il calore in modo particolarmente efficace e duraturo, consentendo una cottura delicata degli alimenti, che rimangono così succosi e teneri. La pratica scanalatura di raccolta del grasso cattura il grasso del cibo grigliato ed evita che trabocchi e coli.