

UN PARFAIT STOCKAGE DE LA CHALEUR GRÂCE À LA PIERRE À GRILLER NATURELLE.



RG 2374 Raclette avec pierre à griller naturelle

L'USP en un coup d'œil:

- La pierre à griller naturelle conserve particulièrement bien la chaleur et pendant longtemps, ce qui rend les aliments à griller légèrement cuits et donc tendres et juteux
- 8 moules à raclette inclus, le revêtement antiadhésif facilite l'enlèvement des ingrédients gratinés et garantit un nettoyage facile
- Design acier inoxydable de haute qualité
- Serpentin de chauffage continu
- Contrôle continu de la température
- Surface de grillage 48,5 x 24 cm



LongHeatStorage



TempControl



EasyClean



485x240mm

Détail des images et des textes



Pierre à griller naturelle pour un stockage de chaleur particulièrement long.



Plaque de grill réversible à revêtement antiadhésif.



Inclut 8 moules à raclette avec revêtement antiadhésif.



Thermostat réglable et lampe témoin.

Données importantes en un coup d'œil

Puissance	max. 1500 W
Couleur	noir
Matériel	Acier inoxydable / plastique
Particularités	nettoyage facile, thermostat réglable
Longueur du câble	140 cm
Interrupteur marche-arrêt	Bouton lumineux
Poids du produit	6,40 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	4008146036880

POS – pour un placement réussi

 POS STICKER	 ACRYL DISPLAY	 A+ CONTENT	 Product Video
Des autocollants, des étiquettes volantes ou. Semblable	Affichage acrylique	Extra photos de presse	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.