



Sur les brûleurs, la surface de cuisson en fonte et le couvercle

- Modes de cuisson : Grille (50%) / Plancha (50%) / Four
- Grille fonte Culinary Modular™ et plancha en fonte émaillée à rebords garanties 5 ans
- Technologie Blue Flame : 8 rampes de brûleurs micro – flammes serpentent sous la grille de cuisson pour une parfaite répartition de la chaleur
- Nettoyage facile grâce au système InstaClean® Aqua Pro
- Réduction significative des flammes soudaines
- Grille de maintien au chaud en 2 parties pour plus de flexibilité
- Réchaud latéral : 2,3 kW
- Couvercle en acier et aluminium garanti 5 ans avec thermomètre intégré
- Système d'allumage intégré aux boutons InstaStart® avec rétroéclairage LED
- Chariot avec portes à double paroi, fermé à l'arrière
- Capacité pour une bouteille de gaz de 13 kg
- Carénage au bas du chariot
- 2 tablettes dont 1 rabattable avec système Push2Fold : Pousser, c'est plié !
- Système d'allumage intégré aux boutons InstaStart® avec rétroéclairage LED

Dimensions surface cuisson	L 72 x P 46 cm
Surface de cuisson	Grille Culinary Modular™ en fonte émaillée et plancha à rebords en fonte émaillée
Nbre brûleurs & puissance	4 brûleurs Blue Flame en inox garantis 5 ans 13,6 kW + 2,3 kW
Dimensions*	L 157 x P 64 x H 121 cm
Poids	82 kg

* Couvercle fermé et tablettes dépliées



Avec plancha à rebords pour cuisine à la spatule



Réduction des flammes soudaines :
grâce au nouveau design des brûleurs double rampes et de la grille



Instaclean® Aqua Pro :
le tiroir de récupération des graisses à l'avant est profond et facile à transporter. Possibilité d'y mettre de l'eau pour un nettoyage plus facile



Multi-cuisson : Culinary Modular®



Pour visualiser ce produit en 3 D
flasher ce QR code
ou cliquer sur le QR code en mode diaporama

Réf : 2000037289
PCB : 2 – Gencod : 3 13852 211930 0