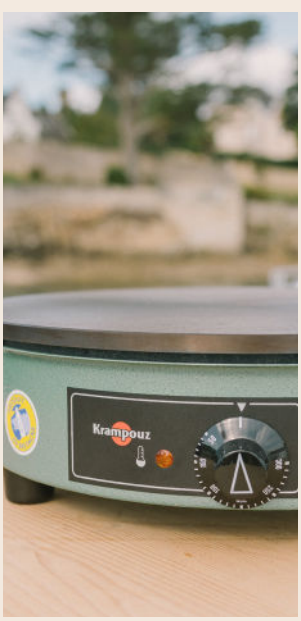
Krampouz®
La cuisson
de précision

FABRIQUÉ
EN FRANCE

La véritable crêpière bretonne.

Crêpières · Accessoires



FABRICATION BRETONNE

Chaque appareil Krampouz est conçu et fabriqué dans notre atelier de Pluguffan, et quel meilleur endroit pour fabriquer des crêpières que la Bretagne ? Entre tradition et innovation, 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, l'entreprise développe et préserve depuis plus de 70 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 des crêpières Krampouz sont ainsi reconnues.

100 SALARIÉS

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 notre région.

UN SAV FRANÇAIS

Conçues et fabriquées pour durer, nos crêpières comme l'ensemble de nos produits sont réparables pendant 15 ans. Notre SAV , intégré à notre atelier de production en Bretagne, vous garantit une prise en charge experte.

LE SAVIEZ VOUS ?

En Bretagne, il n'est pas rare d'hériter de la crêpière familiale. Robuste, elle traverse des générations de gourmands. C'est aussi un cadeau fréquent pour les grandes occasions comme un anniversaire ou un mariage. Véritables madeleines de Proust pour certains et emblèmes d'une région pour d'autres, les crêpières Krampouz ont su se faire une place dans la cuisine des français.

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.

1949

La toute première crêpière au gaz professionnelle est commercialisée.

1953

La marque **Krampouz, qui signifie « crêpe » en breton**, est déposée.

1971

La première crêpière électrique professionnelle du marché est créée par Krampouz. Elle vient bousculer les habitudes des professionnels qui utilisaient jusqu'à présent uniquement des crêpières Krampouz au gaz.

1981

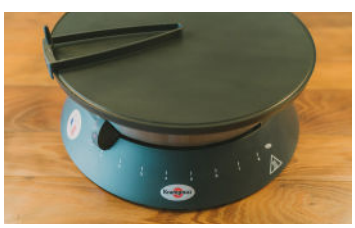
La voici qui fait son apparition dans l'histoire de Krampouz et dans les foyers des français : la « Billig » ! Notre crêpière emblématique commence à équiper les cuisines des gourmets.

1990

Krampouz se développe autour de la crêpière professionnelle et affirme sa position d'hyperspécialiste avec plus de 150 références de crêpières et d'appareils complémentaires commercialisés dans le monde entier.

1997

La première crêpière avec une plaque antiadhésive est lancée, pour répondre à tous les besoins. Un appareil léger et très simple d'utilisation, idéal pour les crêpiers amateurs qui débutent !



2012
2016

La crêpière Billig s'habille de deux décors qui sont émaillés à la main pour faire rayonner les couleurs de la Bretagne. La crêpière Gwenn Ha Du et la crêpière Henriot Quimper sont produites en éditions numérotées.

2022

Leader mondial sur le marché de la crêpière professionnelle, Krampouz renouvelle l'ensemble de sa gamme pour apporter des améliorations liées à l'ergonomie, l'allumage et le nettoyage des appareils, tout en conservant les performances des crêpières historiques.

Découvrez l'histoire de Krampouz en détail sur notre site internet

COMMENT **ENTRETENIR SA CRÊPIÈRE** ?

PLAQUE EN **FONTE USINÉE**

Les crêpières électriques Billig, Gwenn Ha Du, Henriot Quimper et la crêpière au gaz Fest Noz sont des crêpières traditionnelles, équipées d'une plaque en fonte usinée.

Elle permet d'obtenir une crêpe fine, moelleuse et gourmande grâce à sa cuisson uniforme et rapide. Cette plaque, très résistante, nécessite un culottage avant la première utilisation. Cette opération simple à réaliser est indispensable pour utiliser votre appareil et consiste à faire cuire de fines couches d'huile à haute température et de façon répétée.

LES AVANTAGES DU CULOTTAGE

Le culottage présente une double utilité : cette opération permet de créer une couche protectrice sur la fonte, la rendant résistante à la corrosion. La couche protectrice naturellement formée lors du culottage confère à la plaque de la crêpière ses propriétés antiadhésives, permettant de décoller les crêpes sans que celles-ci n'attachent. Le culottage peut être refait à l'infini, ce qui rend la plaque en fonte inusable.

PLAQUE EN **FONTE ÉMAILLÉE**

La crêpière électrique Kemper est équipée d'une plaque en fonte émaillée.

La plaque doit être graissée avant chaque utilisation et entre les séries de crêpes (inutile de graisser entre chaque crêpe). Après utilisation et sur crêpière froide, nettoyez la plaque avec une éponge abrasive (tampon vert) et un peu de produit vaisselle puis rincez. Le châssis de la crêpière Kemper est en acier peint, vous pouvez le nettoyer avec une éponge douce imbibée d'eau tiède et de détergent liquide non chloré. Veillez à n'utiliser ni produit abrasif, ni brosse métallique.

PLAQUE **ANTIADHÉSIVE**

La crêpière électrique Diabolo est équipée d'une plaque antiadhésive.

La plaque antiadhésive se nettoie légèrement avec une éponge douce. Afin de ne pas détériorer le revêtement, il est conseillé d'éviter les éponges grattantes et tout produit d'entretien chimique.

Retrouvez tous nos conseils sur www.krampouz.com

PLAQUE EN **FONTE USINÉE**

BILLIG

La véritable crêpière bretonne.
Inventée en 1981 et première crêpière électrique Krampouz à destination des particuliers, la Billig est devenue une référence et l'emblème de la marque.

RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	DIAMÈTRE DE LA PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS
CEBPA3AO	Électrique	35 cm	35 × 37 × 13 cm	2 500 W	11 kg
CEBPA4AO	Électrique	40 cm	40 × 42 × 13 cm	3 000 W	16 kg

GWENN HA DU

La crêpière aux couleurs du drapeau breton, émaillée à la main. Édition numérotée.

RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	DIAMÈTRE DE LA PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS
CEBED4AO	Électrique	40 cm	40 × 42 × 13 cm	3 000 W	16,8 kg

KRAMPOUZ et HENRIOT QUIMPER

La faïencerie d'art Henriot Quimper, célèbre pour ses bols à oreilles, habille de ses motifs traditionnels cette crêpière émaillée à la main. Édition numérotée

RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	DIAMÈTRE DE LA PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS
CEBEE4OA00	Électrique	40 cm	40 × 42 × 13 cm	3 000 W	17,7 kg

FEST NOZ

La crêpière traditionnelle au gaz. Conçue sur la base des crêpières au gaz professionnelles Krampouz.

RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	DIAMÈTRE DE LA PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS
CGBIM4AA	Gaz	40 cm	40 × 42 × 19 cm	6 000 W	15 kg
CGBIN5AA	Gaz	48 cm	48 × 50 × 19 cm	8 000 W	21 kg

PLAQUE EN **FONTE ÉMAILLÉE**

KEMPER

La crêpière pour les personnes qui souhaitent utiliser **une crêpière traditionnelle en fonte sans culottage.**

RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	DIAMÈTRE DE LA PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS
CEBPD4AO	Électrique	40 cm	40 × 40 × 15 cm	3 000 W	12 kg

PLAQUE **ANTIADHÉSIVE**

DIABOLO

La crêpière idéale pour débuter grâce au système ***« Easy Crep »***, un étaleur de pâte breveté pour réaliser des crêpes rondes et régulières facilement.

RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	DIAMÈTRE DE LA PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS
CEBPF2BO	Électrique	33 cm	35 × 35 × 13 cm	1 250 W	2,6 kg

Essentiels dans la réussite des crêpes,

LES **ACCESSOIRES**

sont à choisir en fonction du type de crêpe réalisée (froment ou sarrasin) et du diamètre de la crêpière. Tour d'horizon des indispensables pour faire de vous un véritable maître crêpier.

LE RÂTEAU OU « ROZELL »

La taille du râteau varie en fonction de la taille de la plaque : plus le diamètre de la crêpière est important, plus large doit être le râteau. Traditionnellement en bois, il sert à étaler la pâte à crêpes uniformément sur la plaque. Il en existe deux formes :

- La forme « plat » qui permet d'étirer la pâte sur la plaque et ainsi obtenir de fines crêpes.
- La forme « rond », plus facile à manier et idéale pour les débutants.

LA SPATULE OU « SPANELL »

En bois ou en inox, la spatule permet de décoller, de retourner et de plier la crêpe. Sa taille varie selon le diamètre de la plaque.

LA LOUCHE

Sa taille n'est pas à choisir « à la louche », la contenance s'adapte au diamètre de la plaque et au type de pâte, froment ou sarrasin : la pâte à base de sarrasin étant plus épaisse, la contenance de la louche doit être plus importante.

LE TAMPON

Multifonction, le tampon permet d'étaler l'huile sur la plaque en fonte de façon hygiénique, sans stocker les graisses d'une utilisation à l'autre. C'est également l'accessoire indispensable pour culotter et essuyer la plaque de la crêpière en fonte.

LA PIERRE ABRASIVE

Conçue spécialement pour entretenir et nettoyer la plaque en fonte de la crêpière, elle est naturellement friable et ne dégrade pas la plaque.

ASTUCE

Trempez le rozell dans un bac d'eau avant sa première utilisation : l'eau va faire gonfler le bois et fixer le manche au râteau.

LES RECETTES TRADITIONNELLES DE **PÂTES À CRÊPES**

CRÊPES DE FROMENT

La crêpe de froment est une crêpe sucrée, réalisée à partir de farine de blé.

Pour une vingtaine de crêpes

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine de froment
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 3 oeufs
- 200 g de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Température : 200-220° C

- Mettre le sucre, le beurre fondu, le sel et les œufs dans un saladier.
- Battre l'ensemble et ajouter progressivement la farine de froment et un demi verre de lait jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.
- Délayer ensuite avec le reste du lait.
- Laisser reposer la pâte au minimum 1 h avant la cuisson.

CRÊPES DE BLÉ NOIR TRADITIONNELLES

La crêpe de blé noir est une crêpe salée, réalisée à partir de farine de sarrasin et naturellement sans gluten.

Pour une vingtaine de crêpes

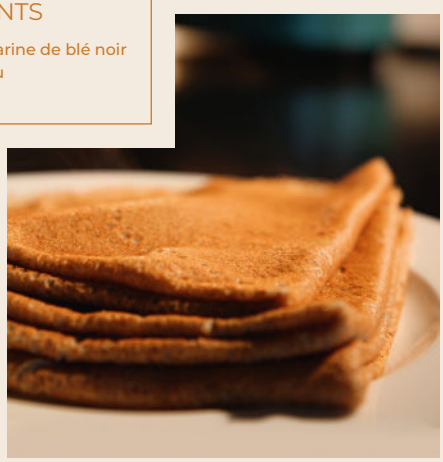
INGRÉDIENTS

- 500 g de farine de blé noir
- 1 litre d'eau
- 15g de sel

PRÉPARATION

Température : 210-230° C

- Mélanger la farine de blé noir et le sel dans un saladier.
- Verser l'eau progressivement tout en continuant à délayer pour obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.
- Laisser reposer la pâte au minimum 1 h avant la cuisson.



«Des crêpes mais pas que ! »
Découvrez toutes nos recettes.

COMMENT **TOURNER UNE CRÊPE ?**

Pour confectionner de belles crêpes rondes et régulières, l'ingrédient magique est le geste du crêpier ! Prenez le temps d'apprivoiser votre appareil et de parfaire votre technique : vous n'y prendrez que du plaisir. Pour acquérir le mouvement, suivez le guide étape par étape.

ÉTAPE 1 :

Graisser légèrement la plaque avant la première crêpe puis verser une louche de pâte à 10h (14h pour les gauchers).

ÉTAPE 2 :

Étaler la pâte en dessinant des virgules avec le rozell, en veillant à ce que le côté extérieur du râteau ne sorte jamais de la plaque.

ÉTAPE 3 :

Laisser cuire quelques instants jusqu'à ce que les bords colorent puis retourner la crêpe à l'aide de la spanell.

ÉTAPE 4 :

Poursuivre quelques secondes la cuisson sur la deuxième face et déguster !

Retrouvez nos astuces sur www.krampouz.com

Janvier 2023 - AI0445

KRAMPOUZ SAS | Z.A. Bel Air | 29700 PLUGUFFAN (France)
contact@krampouz.com | www.krampouz.com | Rejoignez-nous