

	Equipement	Grills à gaz et à pierre de lave
Réf.: 130903	À pierre de lave - barraudée - L40xP73xH25 cm - 10 kW - 39 Kg - 1 grille poisson et 2 emballages de 6 Kg de pierre de lave	



- Parfaits pour la cuisson de viandes, poissons et légumes, les grills à gaz et pierre de lave garantissent une cuisson optimale et uniforme.

#GAvantagesG#

Les grills à gaz monobloc sont solides et simples à utiliser. Ils sont dotés de tiroirs amovibles pour la récupération des graisses de cuisson et de l'eau.

Ces tiroirs assurent ainsi un refroidissement rapide des graisses et une cuisson plus douce et délicate.

Les grills à pierre de lave garantissent une cuisson excellente qui exalte les saveurs.

Les aliments sont cuits à une chaleur uniforme et conservent leurs éléments nutritifs.

Le bac à réserve d'eau assure aux viandes le bon niveau d'humidité.

Une puissance élevée pour des résultats rapides et parfaits: jusqu'à 15 kW pour les modèles à gaz, 14 kW pour ceux à pierre de lave.

Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

Casablanca - Maroc

275, Bd Zerktouni - 20040
Tél.: +212 522 95 60 00

Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678
Tél.: +224 622 62 68 59