

	Equipement	Coup de feu à gaz
Réf.: 130649	Top avec crochet - L80xP90xH25 cm - 11 kW - 96 Kg	



- Fondamentale pour les cuissons traditionnelles et le maintien en température, la plaque coup de feu est d'une grande commodité pour le chef.

Parfaite pour les sauces et les cuissons lentes qui requièrent une température constante, ils permettent d'utiliser toute la surface en même temps.

#GAvantagesG#

La version à gaz permet de cuisiner plusieurs aliments en même temps à différentes températures, de 500°C au centre jusqu'à 200°C aux extrémités.

La plaque en fonte présente des angles arrondis et une épaisseur de 3 cm.

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