



LA CUISSON À LA PLANCHA ET AU GRIL

VIANDE



GRILLÉE

Recettes

À la Plancha

BURGER



ENTRECÔTE
NORMANDE

À LA PLANCHA

SAUCE AU POIRÉ



PAYE DE CABILLAUD SKREI DE NORVEGE.
COULIS DE POIVRON ROUGE



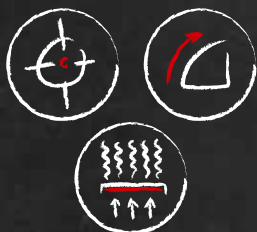
Krampouz®
La cuisson
de précision

FABRIQUÉ
EN FRANCE



www.krampouz.com

POURQUOI CHOISIR UN **APPAREIL** KRAMPOUZ ?



FABRIQUÉ EN FRANCE

- Toutes les planchas et grils Krampouz sont conçus et fabriqués en France.

PERFORMANCES TECHNIQUES IDÉALES

- Rapidité de montée en température
- Cuisson haute précision
- Répartition homogène de la chauffe

NETTOYAGE FACILE

- L'inox étant un matériau noble aux caractéristiques très hygiéniques, le nettoyage des planchas Krampouz est simple et rapide.
- La plaque en fonte du gril profondeur se nettoie simplement à l'aide d'une brosse et d'un grattoir.

LE SAVIEZ-VOUS ?

C'est en combinant la plaque 100 % inox Krampouz avec un matériau conducteur de chaleur que nous pouvons assurer une montée en température rapide, une excellente répartition de la chauffe et une cuisson de précision.

Sa conception ainsi que l'utilisation de différents matériaux procurent à la plaque rigidité et robustesse.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Krampouz a adapté son savoir-faire lié à la crêpière à son nouveau gril profondeur.

Deux résistances perlées sont directement intégrées à la plaque de cuisson.

Cette technologie assure une meilleure diffusion de la chaleur sur l'ensemble de la plaque.



1 MODE DE CUISSON

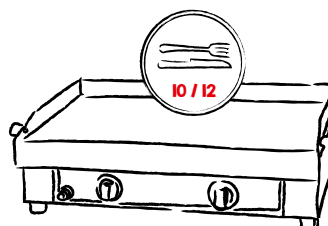
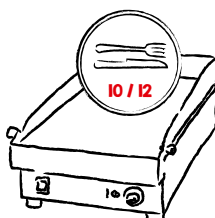
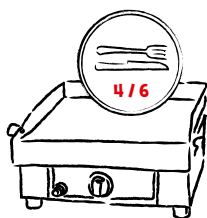
ÉLECTRIQUE OU GAZ ?

Utilisation intérieure et extérieure	Utilisation intérieure	Utilisation intérieure et extérieure
Cuisson haute précision	Réglage très précis de la température grâce aux thermostats réglables	Régulation automatique de la température (exception : régulation manuelle de la température pour les planchas gaz avec plaque en fonte)
Rapidité de montée en température	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 12 min	Temps de montée en température jusqu'à 250 °C = 8 min
Mobilité	Nécessité d'une source électrique à proximité	Possibilité d'utiliser la plancha où on le souhaite

2 1 OU 2 ZONES DE CUISSON ?

1 zone de cuisson

Cuisson de tous les aliments à la **même température** sur la plaque de cuisson.



2 zones de cuisson

Cuisson des aliments à des **températures différentes** en même temps sur la plaque de cuisson.

LE SAVIEZ-VOUS ?



AUTOMATIC CONTROL SYSTEM

La plancha gaz «Automatic Control System» possède un système de régulation automatique de la température. Simple d'utilisation, les flammes se régulent automatiquement pour garantir une température de cuisson stable et régulière pendant toute la durée d'utilisation.



3 JE TROUVE LA PLANCHA QUI ME CORRESPOND



1 zone de cuisson

2 zones de cuisson



1 zone de cuisson

2 zones de cuisson



1 zone de cuisson

2 zones de cuisson

ÉLECTRIQUE

GAZ
"Automatic Control System"

GAZ



LA
**GAMME
PROFONDEUR**
POUR UNE
**OPTIMISATION
DE L'ESPACE**

INNOVATION



PLANCHA

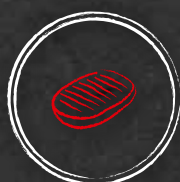


GRIL



Je réalise des recettes saines et variées.

**Je retrouve le bon goût
de la viande grillée.**



STEAKS HACHÉS
140 pièces/heure*



LÉGUMES
6 kg/heure*



POISSONS
120 pièces/heure*



ENTRECÔTES
200 pièces/heure*



PAVÉS DE BOEUF
80 pièces/heure*



FILETS DE POULET
70 pièces/heure*

* Le nombre de pièces est relatif à l'épaisseur des aliments et à la cuisson souhaitée.

PLANCHAS ÉLECTRIQUES

- Plaque et châssis 100 % inox
- Thermostat(s) réglable(s) jusqu'à 300 °C
- Bac amovible de récupération des jus
- 2 à 4 pieds réglables (excepté sur GECIC3)
- Interrupteur(s) marche / arrêt



RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	DIMENSIONS	POIDS
GECIC3	34 x 34 cm	1	1 600 W	220-240 V	40 x 38 x 22 cm	11 kg
GECI2	64 x 34 cm	2	2 x 1 800 W	220-240 V	70 x 38 x 23 cm	17 kg
GECIK2	34 x 64 cm	1	3 600 W	220-240 V	40 x 69 x 27 cm	19 kg

PLANCHAS GAZ "AUTOMATIC CONTROL SYSTEM"

- Plaque et châssis 100 % inox
- Régulation automatique de la température : thermostats réglables jusqu'à 300 °C équipés d'une sécurité en cas de coupure de la flamme
- Bac amovible de récupération des jus
- 2 pieds réglables
- Allumage à train d'étincelles



**AUTOMATIC
CONTROL SYSTEM**



RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	DIMENSIONS	POIDS
GGCIO2	64 x 34 cm	2	2 x 2 250 W	Gaz Butane / Propane / naturel	70 x 42 x 24 cm	19 kg
GGCIR2	34 x 64 cm	1	4 500 W	Gaz Butane / Propane / naturel	40 x 69 x 27	20 kg

PLANCHAS GAZ

- Plaque en fonte émaillée et châssis en inox
- Bac amovible de récupération des jus
- 4 pieds réglables
- Allumage piézoélectrique
- Système de sécurité en cas de coupure de la flamme



RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE	ALIMENTATION	DIMENSIONS	POIDS
GGCIC30	48 x 41 cm	1	3 000 W	Gaz Butane / Propane / naturel	55 x 49 x 24 cm	22 kg
GGCIC40	73 x 41 cm	2	2 x 3 000 W	Gaz Butane / Propane / naturel	81 x 49 x 24 cm	30 kg

GRIL ÉLECTRIQUE PROFONDEUR

- Plaque en fonte émaillée striée équipée de 2 résistances perlées pour une homogénéité de cuisson
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Bac amovible de récupération des jus
- 2 pieds réglables
- Interrupteur marche/arrêt



RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE	TENSION	DIMENSIONS	POIDS
GECIL2	34 x 64 cm	1	3 600 W	220-240 V	40 x 69 x 27 cm	25 kg



LES ACCESSOIRES

INSTALLER



	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PLAN DE TRAVAIL	DIMENSIONS HORS TOUT	POIDS
Chariot Plein Air	KHEA05	75 x 48 cm	140 x 59 x 85 cm	19 kg
Chariot Plein Air compact	KHEC01	54 x 48 cm	84 x 56 x 82 cm	10,5 kg

CUISINER



	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES
Set plancha	ASP1	Une pince, une spatule et un pinceau
Set Gril	ASG1	Une pince, une brosse et un pinceau
Grattoir gril	AGC2	100% inox, longueur 13,5 cm
Spatule coudée	ASC2	Lame inox 17 cm
Spatule coudée longue	ASC3	Lame inox 21 cm
Pince inox	API1	Longueur 30 cm
Tablier	ATC1	100% coton, tour de cou ajustable, taille unique, coloris noir, lavable en machine

PROTÉGER



	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS	COULEUR
Housse pour chariot Plein Air	AHC1	Housse imperméable en polyester enduction acrylique	145 x 54 x 90 cm	Noir
Housse pour chariot Plein Air compact	AHC2	Housse imperméable en polyester enduction acrylique	82 x 54 x 90 cm	Noir
Housse pour planchas en inox	AHP2	Housse imperméable en polyester enduction acrylique	71 x 39 x 22 cm	Noir
Capot pour plancha GECIC3	ACP4	100% inox, 1 poignée	36 x 39 x 11 cm	Inox
Capot pour planchas GECI12 et GGCI02	ACP2	100% inox, 1 poignée	66 x 39 x 11 cm	Inox
Capot pour plancha GGCI04	ACP3	100% inox, 1 poignée	76 x 46 x 17 cm	Inox



Rejoignez nous



KRAMPOUZ S.A.S
Z.A. Bel Air
29700 PLUGUFFAN (France)
Tél. +33(0)2 98 53 92 92
Fax : +33(0)2 98 53 92 93
contact@krampouz.com
www.krampouz.com