



HENDI

Tools for Chefs

Plancha con la mitad acanalada code: 154946

Cuerpo de acero inoxidable.

La robusta plancha de acero templado de 8 mm de espesor ofrece una excelente retención del calor.

Equipada con salpicadero y una bandeja de goteo extraíble. Temperatura ajustable de forma continua hasta los 300 °C.

Protección contra sobrecalentamiento mediante un interruptor térmico reinicializable.

Interruptor de encendido con indicador luminoso integrado. Equipado con soportes antideslizantes. La plancha mide 518 x 330 mm y una mitades acanalada y la otra es lisa.

- + La temperatura se puede ajustar hasta 300 °C
- + Las ranuras permiten que la grasa se escurra de los alimentos
- + La robusta plancha de acero templado es fácil de limpiar
- + Práctica bandeja de goteo extraíble para recoger la grasa y los otros restos
- + La plancha se puede limpiar con cepillos de alambre y espátulas



Código	V	W	LxWxH (W)
154946	230	2400	527x404x(H)233