

## FONDUES ET RACLETTES FONDUES AND RACLETTES



### FOUR À RACLETTE

Four traditionnel 1/2 fromage. Pour 6 à 8 personnes. Puissance : 900 W. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable. Démontage rapide. Cordon : 2,5 m.

### RACLETTE GRILL

Traditional 1/2 cheese grill. For 6 to 8 people. Power : 900 W. Adjustable horizontal heating unit with rack. Adjustable cheese holder. Rapidly dismantled. Cable : 2.5 m.

L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
530 x 265 x 400	120661	1	

## COOKFLAM PLUS

### RÉCHAUD DE TABLE

Avec SÉCURITÉ. Système de fermeture de l'arrivée de gaz en cas d'extinction de la flamme. Allumage automatique piezo. Flamme réglable. Système de sécurité suppression du gaz. Support anti-renversement. Idéal pour le maintien en température et la préparation en salle. Brûleur : 2 Kw. Homologué CE.

Durée à puissance maximum de la cartouche : 2 heures.

### TABLE WARMER

With SAFETY FEATURE. Gas cut off system if the flame goes out. Piezo automatic ignition. Non tip support. Ideal for keeping food warm and for preparing food in the dining room. Burner : 2 Kw. EC approved. Maximum duration for the refill : 2 hours.

L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
343 x 275 x 88	061683	1	
Cartouche pour réchaud Food warmer refill, 40 cl	662303	28	

Vendu sans cartouche / Sold without cartridge



## PIERRES OLLAIRES COOKING STONE



### PIERRE OLLAIRE / SINGLE COOKING STONE

L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
170 x 170 x 30	061694	1	
250 x 250 x 30	061696	1	

### PINCE INOX

Permet de manipuler les pierres chaudes sans risque.

### S/STEEL TONGS

For handling the hot stone safely.

L mm	Code	U.V.	Prix HT
240	061703	1	



?

**PIERRES OLLAIRES**

Temps de chauffe : 15-20 minutes sur le gaz (avec diffuseur) ou 30/45 minutes au four.  
Température idéale de chauffe : 200 °C. Ne pas chauffer à plus de 300 °C. Avant la première utilisation : frotter avec de l'huile ou de la graisse animale, faites chauffer, laisser refroidir et laver ensuite à l'eau chaude sans détergent.  
Pierre anti-adhérente.

---

**COOKING STONES**

Heating time : 15/20 minutes on a gas hob (with diffuser) or 30/45 minutes in the oven. Ideal heating temperature : 200 °C. Do not heat to over 300 °C. Before first time use : rub with oil or animal fat, heat, leave to cool and then wash with hot water without detergent. Non stick stone.

### SUPPORT FIL

En fil chromé. Logement sous le support pour 1 ou 2 brûleurs (Réf 061670) selon la taille.

### WIRE STAND

Chrome plated. Housing under the stand for one or two burners (ref. 061670) depending on size.

L x l g x H mm	Code	U.V.	Prix HT
250 x 250 x 30	061693	1	
170 x 170 x 30	061692	1	