

Piano cottura Thalys freestanding da 40

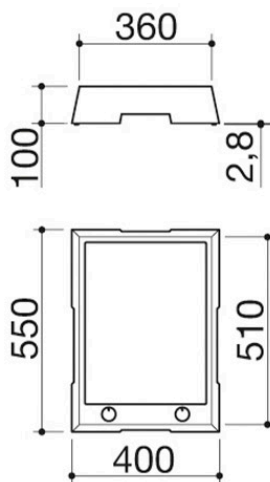
teppanyaki

1PTFTK1

Descrizione



- acciaio inox AISI 316 di spessore elevato
- monoplastra acciaio inox AISI 304 spessore 6 mm
- termostato
- 2 zone cottura
- controllo elettronico temperatura da 50 °C a 270 °C
- spia accensione piastra e termostato
- potenza massima assorbita: 1 kW
- dotazioni: spina corrente con Schuko
- telo impermeabile di copertura
- tagliere Thalys 1TTH



VEDI GLI ALTRI MODELLI DISPONIBILI:



1PTF1



1PTF2



1PTFID



1PTFBQ

Plus

Dettaglio delle caratteristiche



Acciaio inox di spessore elevato

Barazza utilizza acciaio AISI 304 di spessore elevato, il quale è completamente riciclabile, resistente alla corrosione, durevole e altamente igienico.



Manopole in acciaio inox

Realizzate in acciaio inox, robuste e piacevoli al tatto, le manopole dei piani cottura Barazza consentono una regolazione agevole e precisa della potenza dei fuochi o delle zone a induzione.



Teppanyaki

Piastra elettrica in acciaio inox da 6 mm a due zone di cottura, utilizzabili singolarmente o in contemporanea, ideale per cucinare carne, pesce e verdure senza aggiungere condimenti.



Acciaio inox AISI 316

Elementi realizzati in acciaio inox AISI 316, un materiale completamente riciclabile, durevole e altamente igienico, estremamente resistente agli agenti atmosferici e alla salsedine.



Impugnatura ergonomica

Permette un'impugnatura facile e ergonomica

Installazioni

Metodo di installazione



Freestanding Thalass



Libertà assoluta di posizionamento per una cucina outdoor versatile e ad alte prestazioni, senza necessità di incasso.

Prodotti correlati



1PTF1



1PTF2



1PTFID



1PTFBQ