

DE

Mit der Plancha Grillplatte für den Petromax Gastisch kommen die Vorteile des spanischen Grillens voll zur Geltung: Auf kleinster Stufe erreicht die Platte bereits hohe Temperaturen.

Die Platte teilt sich in unterschiedliche Temperaturzonen, sodass Grillgut mit verschiedenen Garzeiten gleichzeitig zubereitet werden kann. Auf der Edelstahlplatte können Gemüse, Fleisch, Beilagen, Obst und Eierspeisen direkt nebeneinander gleichmäßig gegrillt und gegart werden. Saftiges Fleisch und knackiges Gemüse, die ihr Aroma voll entfalten können, stehen im Mittelpunkt.

Durch die guten Eigenschaften des Edelstahls kann fettarm gegrillt werden. Die Fettrinne sorgt dafür, dass überschüssiges Fett aus dem Gargut nicht auf die Gasflamme tropft. Fettbrand und Rauchentwicklung gehören der Vergangenheit an.

Im Gegensatz zum Rost kann kein Grillgut in die Gasflamme fallen. Mit Hilfe der praktischen Henkel wird die Platte einfach auf den Gastisch gelegt und die Aussparungen sorgen für die notwendige Belüftung.

Die Grillplatte kann für alle Petromax Gastische verwendet werden.

Sicherheitshinweise

⚠ **ACHTUNG!** Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

Beim ersten Erhitzen der Grillplatte für den Gastisch wird diese sich nach unten wölben. Das geschieht aufgrund der Hitzeentwicklung, denn Metall dehnt sich bei Wärme aus. Auf der höchsten Stufe verfärbt sich das Material schnell und wölbt sich stark im Zentrum nach unten. Die Edelstahlplancha sollte deshalb auf kleinster Stufe des Gastisches benutzt werden.

Technische Daten

- Material: Edelstahl
- Maße, ca. (H x B x T): 8 x 38,5 x 36,5 cm
- Gewicht, ca.: 2,75 kg

Lieferumfang

1 x Plancha Grillplatte für Petromax Gastisch

EN

With the Griddle Plate for the Petromax Gas Table, the advantages of Spanish grilling can be fully enjoyed: Even on low heat, the plate can already reach high temperatures.

The plate has different temperature zones allowing food with different cooking times to be prepared simultaneously. Vegetables, meat, side dishes, fruits and egg dishes can be grilled and cooked evenly right next to each other on the stainless-steel plate. Juicy meat and crunchy vegetables, fully unfolding their aromas, take centre stage.

Thanks to the amazing properties of stainless steel, low-fat grilling is possible. The grease drain ensures that excess grease from the food does not drip onto the gas flame. Grease fires and smoke development are a thing of the past.

In contrast to a grilling grate, food cannot fall into the gas flame. Using the practical handles, the plate is simply placed on the Gas Table and the openings ensure the necessary ventilation.

The Griddle Plate can be used on all Petromax Gas Tables.

Safety instructions

⚠ **CAUTION!** Disregard of the warning can cause damage to property.

When the Griddle Plate for the Gas Table is heated for the first time, it will curve downwards. This happens due to the effect of the heat, as metal expands when heated. On the highest setting, the material quickly discolours and curves strongly downwards in the centre. The stainless-steel plancha should therefore be used on the lowest level of the Gas Table.

Technical details

- Material: stainless steel
- Dimensions, approx. (H x W x D): 3.1 x 15.2 x 14.4 in
- Weight, approx.: 6.1 lb

Scope of delivery

1 x Griddle Plate for Petromax Gas Table

FR

Des grillades comme en Espagne avec la Plaque de grill pour Table à gaz Petromax. Même à feu doux, elle peut atteindre des températures élevées.

La Plaque grill possède différentes zones de température et permet ainsi de griller les aliments avec des temps de cuisson différents. Sur la plaque inoxydable, il est possible de faire cuire, en même temps et uniformément, des légumes, de la viande, des accompagnements, des fruits, et même des préparations à base d'œuf. Une bonne viande goûteuse et des légumes croquants délivreront tous leurs arômes pour le plus grand plaisir des papilles.

Grâce aux propriétés de l'acier inoxydable, pas besoin d'ajouter de matières grasses. La Plaque de grill est également équipée d'une gouttière qui permet d'évacuer la graisse en évitant qu'elle goutte sur le feu, limitant ainsi les émanations de fumée désagréables.

De plus, et contrairement à une grille de cuisson traditionnelle, les aliments ne tomberont pas non plus sur le feu. Munie de deux anses très pratiques, la Plaque de grill se pose simplement sur la table à gaz. La grille d'aération fournit quant à elle la ventilation nécessaire.

La Plaque de grill convient à toutes les Tables à gaz Petromax.

Consignes de sécurité

⚠ **ATTENTION!** Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des dommages matériels.

Lorsque la Plaque de grill pour la Table à gaz est chauffée pour la première fois, elle va se courber vers le bas. Cela se produit en raison de l'action de la chaleur, car le métal se dilate sous l'effet de la chaleur. Au niveau de température le plus élevé, le matériau change rapidement de couleur et se courbe fortement vers le bas au centre. La plancha en acier inoxydable doit donc être utilisée sur avec le niveau de température le plus bas de la table à gaz.

Caractéristiques techniques

- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions, env. (H x L x P) : 8 x 38,5 x 36,5 cm
- Poids, env. : 2,75 kg

Pièces fournies

1 x Plaque de grill pour Table à gaz Petromax



Petromax GmbH
Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland



Mehr Informationen über Petromax
Learn more about Petromax
Plus d'informations sur Petromax
www.petromax.de

