



riviera&bar
OBJETS D'ART CULINAIRE

————— Communiqué de presse ———
Février 2021

LA PLANCHA PRO EXPERT QPL 1250 ou l'excellence du made in France



En mars 2021, Riviera-et-Bar commercialisera sa nouvelle plancha entièrement conçue et produite en France. Si la marque alsacienne possède une belle expertise dans l'univers des planchas électriques, la PME œuvrait en coulisses pour proposer une référence premium de fabrication française. Le pari était ambitieux. Le cahier des charges intransigeant. **Le résultat dépasse aujourd'hui les espérances.**

À l'usage, la Plancha Pro Expert électrique QPL 1250 dévoile des performances de cuisson exceptionnelles et des matériaux gages de longévité. Conviviale, elle plébiscite le confort d'utilisation.

Revue de détails d'une nouveauté qui ensoleille les repas! **Show devant!**





LA PLANCHA PRO EXPERT ÉLECTRIQUE QPL 1250

PAR LE MENU...

Puissance et précision

La cuisson à la plancha est l'un des territoires de prédilection de Riviera-et-Bar. Planchas et grils électriques font partie des domaines d'expertise de la PME alsacienne. Pas étonnant donc qu'elle maîtrise son sujet à cœur. Héritière de ce savoir-faire historique, la nouvelle Plancha Pro Expert électrique est généreuse en prouesses.

Puissante (3000 W au compteur), précise, elle excelle dans les cuissons à la carte.

En pratique, elle dévoile en effet deux zones de chauffe indépendantes. Les thermostats sont réglables séparément de 50 à 300°C avec Maintien au chaud (zone située à l'avant de la plaque).

La disposition des résistances chauffantes a été étudiée pour répartir la chaleur de façon optimale tandis que l'isolation renforcée garantie un préchauffage rapide. De vrais atouts pour saisir promptement et conserver des aliments gorgés de jus et de saveurs !

Une rigoureuse sélection des composants

Pour une longévité sans faille, la Plancha Pro Expert célèbre l'Inox massif. De l'épaisse plaque de cuisson et son pare-graisse intégré au châssis design, l'Inox est plébiscité. La surface dédiée est généreuse. 2400 cm² au total (60 x 40 cm). **La plaque de cuisson est garantie 10 ans.**

Et pour profiter des bienfaits d'une cuisson saine, la plaque possède **une gouttière intégrée dédiée à l'écoulement des graisses**. Elles sont ensuite recueillies dans un collecteur amovible (compatible lave-vaisselle). L'assurance de recettes gourmandes et bien-être.

Très faiblement émettrice de fumée, **la Plancha Pro Expert électrique QPL 1250 est conçue pour une utilisation extérieure comme intérieure !** À vos fourchettes !

100% INOX 304 L

PLAQUE GARANTIE 10 ANS



Les + produit :

- Plaque de cuisson en Inox massif de 4 mm d'épaisseur avec pare-graisse intégré
- Grande surface de cuisson de 60 x 40 cm
 - 2 zones réglables de 50 à 300°C
 - 1 zone de Maintien au chaud
- Cuisson homogène : répartition optimale des résistances chauffantes
- Isolation renforcée : préchauffage rapide
- Cuisson saine. Collecteur de graisses
- Nettoyage facile
- Interrupteur de sécurité

LE SAVIEZ-VOUS ?

Côté entretien, quelques glaçons sur la plaque encore chaude font des miracles...

Réf. QPL 1250

Puissance : 3000 W

Plaque de cuisson : 60 x 40 cm (2400 cm²)

Dim. : L 600 x H 170 x P 440 mm

Poids : 25 kg

PPI : 429,99 € TTC dont 0,30 € d'éco-part.

