

Teppanyaki

Le Teppanyaki permet de griller et faire mijoter directement sur une plaque métallique lisse selon la tradition japonaise, plus précisément qu'avec une poêle ou un grill. Deux zones de cuisson permettent de cuisiner ou de maintenir au chaud des aliments sur la totalité ou la moitié de la surface. Les fumées et les odeurs disparaissent grâce à un système d'aspiration intelligent. A vous le show cooking ! Surface de cuisson : 90 x 50 cm Puissance électrique : 380V triphasé Matériel vérifié par Qualiconsult

**teppan Yaki 12 kwh 380V**

Réf : 308100

Conditionnement : à l'unité

Tarif HT unitaire : 7 320 €