

LA CUISSON IDÉALE



Astuce pour la raclette

Préchauffer l'appareil 10 à 15 minutes avant de commencer pour que le fromage fonde plus rapidement. Huiler légèrement les poêlons avec un essuie-tout pour éviter que le fromage ne colle. Nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore tiède (pas brûlant). Utiliser une spatule en bois ou silicone, pas de métal pour ne pas rayer les poêlons.



Appareil à raclette avec pierre de cuisson
Réf. : 179201

- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- 8 poêlons à revêtement antiadhésif + 8 spatules en bois
- Cordon amovible 2 mètres
- Garantie légale 2 ans

**89€
69€**
dont 0,36 € d'éco-participation

Puissance 900W	Capacité 1,5L
Thermostat réglable	
8 personnes	



LAGRANGE

**69€
54€
99**
dont 0,36 €
d'éco-participation

Appareil à fondue

Réf. : 349014

- Pour fondues à l'huile, au bouillon, au fromage...
- Caquelon à revêtement antiadhésif
- Inclus : 8 fourchettes et 1 cuillère en bois
- Garantie légale 2 ans

Puissance 950W
Capacité 1L
Température jusqu'à 190°C

ohmex

**29€
17€
99**
dont 0,42 €
d'éco-participation



Friteuse et appareil à fondue

2 en 1

Réf. : OHM-FRY-100IEU

- Chauffage rapide
- Hublot de contrôle
- Inclus : 6 fourchettes, porte-fourchettes
- Garantie légale 2 ans



HOME

**4€
69**

Les 6 fourchettes

Fourchettes à fondues
Sachet de 6 fourchettes.