



PLANCHA C 80 HOUTOPSLAG

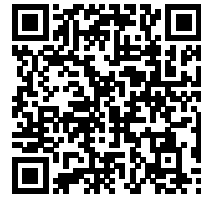
Merk: Outr
Model: 001.01.00.006

5 4 0 7 0 0 6 9 3 0 8 7 7



5 407006 930877 >

Adviesprijs:
€ 1.395,00



BESCHRIJVING

De OUTR Plancha brengt outdoor cooking naar het volgende niveau. De factoren warmte en gezelligheid staan hier centraal. Deze multifunctionele eyecatcher is het paradepaardje van jouw tuin.

WAT IS EEN OUTR PLANCHA

Een OUTR plancha bestaat uit drie delen: **een sokkel** (open of gesloten) met daarop **een vuurschaal**, afgewerkt met **een bakplaat** bovenaan. Deze vuurschaal op sokkel is niet alleen prachtig, hij is ook nog eens **veelzijdig**. Je kan hem gebruiken als warmtebron of om heerlijke gerechten op te maken.

De OUTR plancha bestaat uit cortenstaal, het staat gekend om zijn roest oranjebruine kleur. Het staal is enorm sterk en kan niet doorroesten, dit maakt het een **ideaal product voor buiten**. De vuurschaal is beschikbaar in een diameter van 80 of 100 cm. Met zijn brede bakplaat heb je genoeg plaats om jouw creativiteit de vrije loop te laten gaan.

Onze plancha's zorgen gegarandeerd voor een **culinair hoogstandje** bij jouw volgende outdoor evenement. Na het lekker eten nog even samen gezellig rond het vuur, beter kan het leven niet worden.

HOE WERKT EEN OUTR PLANCHA

Het principe van een Plancha is **eenvoudig**. Een vuurschaal met daarboven een bakplaat, waarin op de traditionele manier gestookt wordt: **op hout**.

1. Maak een klein vuurtje in het midden van de schaal, dat je ongeveer 20 minuutjes laat branden.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

2. Leg enkele grotere houtblokken op om warmer te gaan stoken.
3. Eens de temperatuur van de plaat begint de stijgen, kan je deze inwrijven met olie.
4. Als het vuur goed brandt heeft de bakplaat na zo'n 30 à 45 minuten zijn maximale temperatuur bereikt: starten maar!

Een bakplaat heeft in principe twee temperatuurzones: de binnenste rand die dichterbij het vuur ligt, is logischerwijze warmer - zo'n 300°C. De buitenste rand is ongeveer 200°C. Tijdens het bakken mag er uiteraard naar eigen wens olie toegevoegd worden.

In het midden van de bakplaat kan ook nog een **OUTR TOPGRILL** geplaatst worden. Deze staat boven de vlammen en is geschikt om nog een kookpot op te zetten. Ideaal voor een bijhorend sausje, maar ook geschikt voor groenten, aardappelen, eieren, ...

SPECIFICATIES

Algemeen

Barbecue geschikt voor Tuin

Fysieke kenmerken

Afwerking materiaal	Gepoedercoat
Gewicht	73
Hoogte	102
Materiaal	Cortenstaal
Met deksel	✘

Gebruiksgemak

Transportwielletjes ✘

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig