

- Plaque fonte usinée Ø 35 cm
- Thermostat 50 à 300 °C
- 2500 W pour chauffe rapide



## Crêpière électrique Billig pour des crêpes bretonnes à la maison

La crêpière électrique Billig Ø 35 cm est le **modèle emblématique Krampouz** pour un usage familial. Sa plaque en fonte usinée et sa chauffe homogène aident à obtenir des crêpes fines, régulières et bien saisies. La montée en température est rapide, avec un thermostat réglable pour adapter la cuisson. Cette crêpière électrique Billig est faite pour enchaîner les fournées, sucrées comme salées, avec un geste simple à prendre en main.

### Les caractéristiques de la crêpière électrique Billig Ø 35 cm

- Surface de cuisson Ø 35 cm
- Plaque en fonte usinée
- Résistances en serpentín pour chauffe uniforme
- Thermostat réglable de 50 °C à 300 °C
- Puissance 2 500 W
- Châssis en acier peint
- Utilisation en intérieur
- Tension 230 V, certification CE
- Dimensions 35 x 37 x 13 cm
- Poids 11 kg
- Accessoires inclus râteau bois 18 cm
- Accessoires inclus spatule bois 40 cm
- Garantie 2 ans, réparabilité 15 ans

### Le geste du crêpier, guidé et précis au quotidien

Avec la crêpière électrique Billig, la régularité vient de la plaque et de la technique.

1. Graissez légèrement la plaque avant la première crêpe, puis avant chaque utilisation.
2. Versez une louche de pâte à 10 h, ou 14 h si vous êtes gaucher.
3. Étalez avec le rozell en dessinant des virgules, sans faire sortir le bord du râteau de la plaque.
4. Laissez cuire jusqu'à coloration des bords, puis retournez avec la spatule.

La plaque en fonte usinée demande un culottage avant la première utilisation. Il consiste à cuire de fines couches d'huile à haute température, de façon répétée. Quand le culottage s'épaissit, passez une pierre abrasive sur plaque tiède, puis remettez un voile d'huile. Après usage, essuyez la plaque froide avec le tampon.

## Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	13 cm
Poids	11 kg
Température maxi	300
Matière	Fonte usinée

Diamètre	35,0 cm
Couleur	Vert
Température mini	50

0309489116