

- Pour 1/4 ou 1/6 de meule de fromage
- Variateur pour ajuster la puissance de chauffe
- Service traditionnel directement depuis la meule



Un appareil à raclette traditionnel pour fondre à la meule

Retrouvez le plaisir d'une raclette servie directement depuis la meule avec l'**appareil à raclette traditionnel Brézière®**. Compatible avec un quart ou un sixième de meule, il permet de faire fondre progressivement la surface du fromage avant de la racler dans l'assiette. Sa puissance de 1000 W assure la chauffe, tandis que le variateur permet de l'ajuster selon le rythme du repas. Vous gardez ainsi davantage de contrôle sur la fonte entre deux services. Avec sa finition Corail, la Brézière® assume aussi sa place au centre de la table. Fabriquée en France, elle apporte à la maison une manière plus authentique et conviviale de partager la raclette.

Les avantages de l'appareil à raclette Brézière®

- Quart ou sixième de meule.
- Puissance de 1000 W.
- Variateur de puissance.
- Rampes de chauffe réglables.
- Format vertical.
- Coloris Corail.
- Conception réparable.
- Fabrication française.

Une raclette traditionnelle directement à la meule

Contrairement à un appareil utilisant plusieurs petits poêlons, la **Brézière®** chauffe directement la partie supérieure d'un quart ou d'un sixième de meule. Le fromage fond en surface avant d'être raclé dans l'assiette. Cette méthode transforme aussi le service. Chacun profite du fromage tout juste fondu, que vous pouvez verser sur des pommes de terre, de la charcuterie ou des légumes selon vos envies. La Brézière® convient à un repas convivial jusqu'à environ 4 à 6 personnes. Le fromage reste au cœur de la table et la raclette retrouve ainsi le geste caractéristique des repas en montagne.

Un variateur de puissance pour maîtriser la fonte

Cette version Corail se distingue notamment par son **variateur de puissance**. Il permet d'adapter l'intensité de chauffe plutôt que de maintenir systématiquement l'appareil à pleine puissance. Vous pouvez ainsi augmenter la chauffe lorsque plusieurs assiettes doivent être servies successivement, puis la réduire lorsque le rythme ralentit. Le fromage continue de fondre sans nécessairement chauffer trop rapidement entre deux services. Les rampes de chauffe peuvent également être positionnées en fonction du morceau de fromage. Ces réglages permettent d'adapter progressivement l'appareil au fur et à mesure que la meule diminue.

Une Brézière® pensée pour les repas à partager

Avec ses 1000 W, la Brézière® permet de retrouver chez soi une raclette très différente d'un appareil à poêlons. La préparation devient une partie intégrante du repas : le fromage chauffe, se racle puis se sert directement à table. Son format accepte aussi bien un quart qu'un sixième de meule. Vous pouvez ainsi choisir la quantité de fromage en fonction du nombre de convives et de l'appétit de chacun. Le coloris Corail apporte enfin une touche contemporaine à cet appareil inspiré de la raclette traditionnelle. Un parti pris esthétique qui permet de laisser la Brézière® bien en vue au centre de la table.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	30 cm	largeur	20 cm
Longueur	50 cm	Poids	4 kg
Matière	inox		

Référence : 0309486013

Produit de la même gamme	
0300000385	Appareil a raclette breziere
0309486013	Appareil a raclette breziere avec variateur
0309491659	Appareil a raclette breziere compact pro 1/6 meule