

Pop's
LOCATION

Mode d'emploi

Crêpière électrique Ø 35 cm et ses accessoires

Mode d'emploi :

- Brancher le cordon.
- Chauffer la plaque en réglant le bouton de chauffe sur 270°C. Lorsque l'appareil arrive à la température sélectionnée, le voyant rouge s'éteint.
- Verser au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile et étendre uniformément l'huile, à l'aide du pinceau ou d'un chiffon de coton roulé.
- Verser une louche de pâte dans le répartisseur en inox fourni dans le kit d'étalement et tourner.



Bon à savoir :

Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler.
Par temps humide, ne pas utiliser cet appareil en extérieur.
Ne pas poser de feuille d'aluminium entre la plaque et la base.
Vérifier que les trous de ventilation de la base ne soient pas obturés.

Caractéristiques :

Dimensions : 400 x 125 mm.
Alimentation monophasé 110 V ou 230 V.
Puissance : 3000 w / plaque.
Poids : 16 kg.



Idée du Chef La pâte à crêpes

Pour une vingtaine de crêpes : 5 oeufs, 500 g de farine, 1 litre de lait demi-écrémé, 3 cuillères à soupe d'huile, 1/2 verre de bière.
Dans un saladier versez la moitié de la farine, puis ajoutez les oeufs un à un. Ajoutez ensuite un peu de lait puis de nouveau la farine puis le lait et ainsi de suite.
Pour finir versez l'huile et la bière.
Laissez reposer 1 heure, votre pâte est prête. Dégustez !