



## ADVANTAGE

**FR** Rien ne vaut les contacts grills DIAMOND, avec ses plaques émaillées (EASY COOKING coated: brevet exclusif), cuisson rapide, parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse), idéal pour saisir vos steaks, hamburgers à coeur, sandwiches, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques". Plaque inférieure lisse (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps...

**NL** Er is niets beter dan de contact-grillen van DIAMOND, met zijn geëmailleerde platen (EASY COOKING coated: exclusief brevet), een snelle baktijd, perfect homogeen en 100% hygiënisch (oppervlakte niet poreus), ideaal voor steaks, hamburgers, sandwiches, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle "organoleptische" eigenschappen. De reeks met effen onderplaat (bovenste geribbt) laat ook toe om omeletten, spiegeleieren, galetten, zweedse broodjes, blinis, wraps, enz. te bereiden.

**DE** Nichts ist besser als die Kontaktgrills von DIAMOND mit emaillierten Platten (EASY COOKING beschichtet: Exklusivpatent). Sie erlauben nicht nur ein schnelles Kochen, sind jedoch vollkommen homogen und 100% hygienisch (porenfreie Oberfläche). Sandwiches ohne Gewichtsverlust und Beibehaltung aller "organoleptischen" Eigenschaften. Standard mit glatter Bodenplatte (gerillte Oberseite) auch zum Kochen von Omeletts, Spiegeleiern, Kuchen, schwedischem Brot, Blinis, Wraps ...

### FR Grills contact émaillés

- Plaques en émail alimentaire à forte valeur de conduction thermique.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus, à sa surface 100% lisse et à son grattoir, qui est livré de série.
- Plaque inférieure lisse, supérieure rainurée, auto balancée avec ressort de pression réglable (nouveau concept, plus souple, régulation aisée !) et munis d'une poignée entièrement inox (très robuste).
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traitées "incoloy", régulation par thermostat(s) de 0 à 300°C, interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Châssis en acier inox.

### NL Contact grills, geëmailleerd

- Geëmailleerde platen met een hoge warmtegeleidingswaarde.
- Eenvoudig en gemakkelijk te onderhouden, dankzij de vochttopvanglade, 100% glad oppervlak en de standaard meegeleverde schraper.
- Gladde onderplaat, gegroefde bovenplaat, zelfbalancerend met instelbare drukveer (nieuw concept, flexibeler, eenvoudige regeling!) en voorzien van een volledig roestvrijstalen handgreep (zeer robuust).
- Verwarming door middel van "coloy" behandelde gepantserde weerstanden van roestvrij staal, regeling door thermostaat (of thermostaten) van 0 tot 300°C, schakelaar en indicatielampje(s).
- Roestvrij stalen frame.

### DE Kontaktgrill emailliert

- Lebensmittel-Emailplatten mit hohem Wärmeleitwert.
- Einfache und unkomplizierte Wartung dank der serienmäßigen Saftablage mit 100% glatter Oberfläche und Abstreifer.
- Glatte untere Platte, gerillte obere Platte, selbstausgleichend mit einstellbarer Druckfeder (neues Konzept, flexibler, einfache Regulierung!) und ausgestattet mit einem Voll-Edelstahlgriff (sehr robust).
- Heizung mittels "coloy" behandelte Edelstahlpanzerwiderstände, Regelung durch Thermostat(e) von 0 bis 300°C, Schalter und Kontrollleuchte(n).
- Rahmen aus Edelstahl.

**EASY  
COOKING  
COATED**



## CONTACTSM1/SN

mm : 430x385x220

kW : 3

230/1N 50-60Hz

### FR Contact-grill MEDIUM, plaques émaillées

- Modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.



### NL Contact grill MEDIUM, geëmailleerde platen

- Model speciaal ontworpen om panini's te bereiden.

### DE Kontaktgrill MEDIUM, emaillierte Platten

- Modell speziell für die Zubereitung von Panini konzipiert.

