



PLANCHA TERRA

**TOTEM**

LA VISION INTÉGRALE DU FEU



PLANCHA TERRA

La nouvelle version de la planchaTERRA comprend 2 modèles de série :

- **Le modèle 1** : plancha TERRA et son couvercle inox
- **Le modèle 2** : plancha TERRA, son couvercle inox ainsi qu'un support accessoires pour spatules, 2 spatules en inox Déglon (made in France) et un grill.

La plancha Terra permet une cuisine saine :

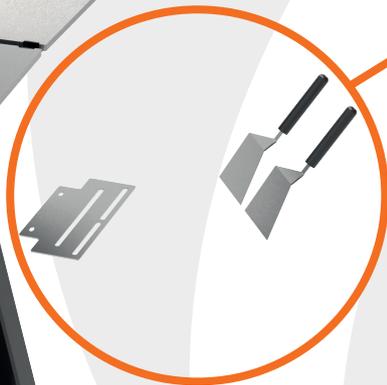
- pas d'aliment brûlé par la flamme,
- idéal pour la cuisson des aliments dont la chair est « fragile » ou délicate, ainsi que des légumes.

Une cuisson plus simple que celle au barbecue :

- pas besoin d'attendre l'arrêt des flammes,
- en cas de reprises des flammes (écoulement de la graisse), les aliments ne brûlent pas,
- l'inertie des plaques permet de cuisiner avec le temps, au rythme du repas.

Seule plancha du marché dont la plaque de cuisson est composée de deux éléments séparés :

- deux espaces de cuissons distincts (pratique selon les menus, sucré/salé, carné/végétarien),
- une mise en place facilitée, moins lourd qu'une plaque constituée d'un seul tenant.



Prix public généralement constaté :
Plancha TERRA modèle 1 : 1 800€ HT
Plancha TERRA modèle 2 : 2 000€ HT

**TOTEM**

TOTEM FIRE SAS

4, avenue du Guimand
F - 26120 MALISSARD / VALENCE - Drôme
Tél : (33)0 4 75 40 18 89 / Fax : (33)0 4 75 41 08 39
commercial@totemfire.com