

SUPEREASY TO CLEAN AND TO USE



TEPPANYAKI è costruito in acciaio inox spazzolato con una piastra di cottura in vetroceramica. E' facilissimo da pulire, basta ruotare la pratica manopola frontale per selezionare la temperatura della piastra di cottura.

TEPPANYAKI is a glass ceramic griddle with a stylish stainless steel frame. Super-easy to clean and to use: simply rotate the frontal knob to select the temperature of the cooking plate.

PERFECT FOR HEALTHY COOKING



You cook directly on the glass surface. No need to add oil or grease. Proteins are perfectly preserved...

La cottura è sana e naturale perché non necessita di grassi aggiunti. Il valore proteico dei cibi rimane inalterato.

WHAT CAN YOU COOK WITH TEPPANYAKI?



Con Teppanyaki puoi cucinare qualsiasi pietanza: verdure, mais, melanzane, peperoni, zucchine, carne, pesce, pizza, piadine, focacce, toast, pancetta, uova, crepes. La cottura è sana, veloce e perfetta!

With Teppanyaki you can cook almost every type of food: vegetables, meat, eggs, crepes, pizza.....

SAY GOOD-BYE TO THE TRADITIONAL GRID!



Il tempo di preriscaldamento è brevissimo e si inizia a cucinare subito! Il cibo non si attacca sulla superficie vetroceramica che al contrario delle comuni bisticchiere non si graffia!

Cooking with Teppanyaki is superfast and the food does not stick to the glass ceramic surface.

WHY TEPPANYAKI IS MORE THAN A GRIDDLE...



Mettete Teppanyaki al centro della tavola o in giardino. Non solo potrete cuocere i cibi in compagnia, ma potete anche utilizzarlo per mantenere i cibi caldi.

Place Teppanyaki in the middle of the table, or use it outdoors in the garden.
You can use it also as a warmer.

CLEAN TEPPANYAKI IN A FEW SECONDS!



Mediante un raschietto, compreso nelle dotazioni, si procede a togliere i residui di cibo.

Mediante un sapone liquido e un panno si rifinisce la pulizia.

Si può riporre Teppanyaki splendente come nuovo.

Clean the glass ceramic surface with the special cleaner supplied with the product and wet sponge.