



CRÊPIÈRE WMF



www.all-clad.fr

Pour les gourmands, petits et grands !

Crêpière



Données techniques & Spécificités

- Appareil en Cromargan® acier inoxydable 18/10.
- LxH : 345x330x85 mm
- Plaque en fonte avec revêtement antiadhésif et rebord pour empêcher que la pâte ne s'écoule en-dehors.
- Ø 33cm, passe au lave-vaisselle.
- Bouton de réglage de température : de 1 à 6 avec voyant Led.
- Livrée avec un « râteau » pour répartir uniformément la pâte et une spatule pour retourner la crêpe. Passent au lave-vaisselle.
- Rangement du câble sous l'appareil.
- Puissance : 1.600 W
- Garantie : 2 ans



Mise en service

- Avant la première utilisation, nettoyer la plaque à crêpes, la spatule à crêpes et le râteau avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis les sécher soigneusement.
- Ensuite, enduire la plaque d'une goutte d'huile à l'aide de papier absorbant. Positionner la plaque à crêpes correctement sur la base de l'appareil.
- Brancher l'appareil et régler le régulateur de température sur le plus haut niveau pendant 10 minutes environ. Pendant le préchauffage, l'anneau LED est rouge. Dès que la phase de préchauffage est terminée, l'anneau LED s'allume en blanc. Remarque : ne pas déposer de pâte avant d'avoir préchauffé l'appareil.
- Pendant la préparation des crêpes, réduire éventuellement la température.
- Attention, il n'y a pas de bouton marche/arrêt. Donc une fois la cuisson des crêpes terminées, abaisser la température et débrancher l'appareil.



Recette de crêpes sucrées pour 4 pers.

Pour les personnes qui ont le robot All Cook : se reporter à la recette « Crêpes All-Clad », sinon procéder comme suit :

Ingrédients : 100g de beurre, 75cl de lait demi-échémé ou lait végétal (lait de riz ou d'amande), 4 œufs, 50g de sucre, 375g de farine, 15g d'eau de fleur d'oranger

- Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine tamisée puis ajouter les œufs un à un en battant au fouet.
- Incorporer le lait au fur et à mesure. Ajouter le beurre fondu, continuer à battre au fouet puis terminer avec la fleur d'oranger et mélanger de nouveau.
- Faire chauffer la crêpière.
- Avec une louche, déposer une petite quantité de pâte sur la plaque à crêpes et l'étaler uniformément au moyen du râteau d'un mouvement circulaire régulier. (Le rebord de la plaque à crêpes empêche que la pâte ne déborde de la plaque.). Faire cuire 1 à 2 min sur chaque face.
- Retourner les crêpes au moyen de la spatule à crêpes.
- Renouveler l'opération jusqu'à épaisseur de la pâte.
- Garnir les crêpes dans l'assiette une fois qu'elles sont prêtes.

