

//

Il ne suffit pas d'avoir une belle plancha flambant neuve. Il s'agit aussi d'être outillé pour la cuisine.

Chaque accessoire à plancha remplit une fonction bien précise :

- **La spatule inox** : permet de travailler les aliments sur la plaque, idéal pour les légumes
- **La pince inox** : permet de déplacer les aliments sur la plaque, idéal pour la viande.
- **Le pinceau inox** : pour huiler légèrement la plaque de cuisson
- **Un tablier** : pour éviter de recevoir des gouttes d'huile.

A noter : les ustensiles doivent présenter un manche suffisamment grand afin d'éviter tout contact rapproché de la main avec la plaque de cuisson.

//

//