



# ACCESS' PLANCHA

[www.plancha-jura.ch](http://www.plancha-jura.ch)

Access' Plancha est une filiale du groupe Access' Concept

## PLANCHAS 2020



**Simogas**

BARCELONA

# [www.plancha-jura.ch](http://www.plancha-jura.ch)

Revendeur officiel des planchas espagnoles Simogas pour le Jura !

## **REVENDEUR OFFICIEL DES PLANCHAS ESPAGNOLES SIMOGAS POUR LE JURA !**

En tant que revendeur pour le Jura, le magasin Access' Concept vous propose les planchas à gaz et électriques haut de gamme du fabricant espagnol Simogas. En complément, nous vous proposons également une série d'accessoires.

Fabricant de planchas espagnoles depuis de nombreuses années, Simogas vous propose une large gamme de planchas à gaz ou électriques de qualité professionnelle.

Toutes nos planchas vous permettent de cuisiner toutes sortes d'aliments (viande, poisson, légumes ou même fruits) de manière saine, tout en exaltant les saveurs.

  
**www.plancha-jura.ch**

**Revendeur officiel des planchas espagnoles Simogas pour le Jura !**

**Prix en CHF TTC au départ de notre magasin à Porrentruy**

**sous réserve de modification - Porrentruy, mars 2020**



Plancha électrique (220V - 10A) en acier inoxydable avec plaque fixe en acier laminé de 4 mm avec des rebords de 2 cm.

Référence	Plaque	Ampère	Zones	kW	Prix TTC
DP-45	45 x 35 cm	10A	1	2,4	CHF 399.-

#### ACCESSOIRES COMPATIBLES

Pas de chariot, couvercle et housse compatible avec ce modèle



Plancha électrique (220V - 10A) en acier inoxydable avec plaque fixe en acier laminé de 6 mm avec des rebords de 5 cm.

Référence	Plaque	Ampère	Zones	kW	Prix TTC
EXT-E50-A	50 x 40 cm	10A	1	2,5	CHF 495.-

#### ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Couvercle CVE-50
- Housse pour plancha seule : HP-60
- Chariot en inox CI-SIM avec housse HCI-60
- Chariot en bois CBR-78 avec housse HC-50



Plancha électrique en acier thermolaqué avec plaque fixe en acier laminé de 4 mm et rebords de 3,5 cm.

Référence	Plaque	Ampère	Zones	kW	Prix TTC
RAINBOW-E50	50 x 30 cm	10A	1	2,4	CHF 450.-

**ACCESSOIRES COMPATIBLES**

Pas de chariot, couvercle et housse compatible avec ce modèle



Plancha à gaz en acier thermolaqué avec plaque amovible en acier laminé de 6 mm et rebords de 5 cm. Disponible en 4 couleurs.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
RAINBOW-ROUGE	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 595.-
RAINBOW-ORANGE	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 595.-
RAINBOW-NOIR	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 595.-
RAINBOW-INOX	70 x 40 cm	2	6,6	CHF 645.-





Couvercle en acier thermolaqué pour plancha RAINBOW.

Référence	Prix TTC
CVR-ROUGE	CHF 120.-
CVR-ORANGE	CHF 120.-
CVR-NOIR	CHF 120.-
CVR-INOX	CHF 130.-



Chariot en acier thermolaqué pour plancha RAINBOW (à monter)

Référence	Prix TTC
CHR-ROUGE	CHF 350.-
CHR-ORANGE	CHF 350.-
CHR-NOIR	CHF 350.-
CI-SIM	CHF 499.-



#### ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Couvercle RAINBOW rouge, orange, noir, inox
- Chariot RAINBOW rouge, orange, noir, inox
- Housse pour plancha RAINBOW seule HR-70
- Housse pour plancha RAINBOW et chariot CHR, HCR-70
- Chariot en bois CBR-78 avec housse HC-75
- Chariot inox CI-SIM avec housse HCI-60



### AVEC PLAQUE EN ACIER LAMINÉ

Plancha à gaz en acier inoxydable avec plaque amovible en acier laminé de 6 mm et rebords de 5 cm.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
EXTREME-60-A	60 x 40 cm	2	6,6	CHF 695.-
EXTREME-75-A	75 x 40 cm	2	6,6	CHF 745.-



### AVEC PLAQUE EN ACIER RECTIFIÉ

Plancha à gaz en acier inoxydable avec plaque amovible en acier rectifié de 12 mm et rebords de 5 cm.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
EXTREME-75-R	75 x 40 cm	2	6,6	CHF 860.-
EXTREME-90-R	90 x 40 cm	3	10	CHF 1'100.-



### ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Couverture CVE-60, CVE-75, CVE-90
- Housse pour plancha seule HP-60, HP-75
- Chariot en bois pour EXTREME 60 et 75, CBR-78 avec housse HC-60, HC-75
- Chariot en inox pour EXTREME 60 et 75, CI-SIM avec housse HCI-60
- Chariot en inox pour EXTREME 90, CI-SIM-XL avec housse HCI-75



Plancha à gaz en acier inoxydable avec plaque amovible en acier laminé de 6 mm et rebords de 3 cm.

Référence	Plaque	Zones	kW	Prix TTC
SILVER-60-A	60 x 40 cm	2	6,6	CHF 450.-

#### ACCESSOIRES COMPATIBLES

- Housse pour plancha seule HP-60
- Chariot en bois pour SILVER 60, CBR-78 avec housse HC-60
- Chariot en inox pour SILVER 60, CI-SIM avec housse HCI-60



**CHARIOT EN BOIS**

Chariots en bois pour planchas de 50, 60 et 75 cm de la gamme SILVER, EXTREME et RAINBOW

Référence	Prix TTC
CBR-78	CHF 220.-


**CHARIOTS EN INOX**

Chariots en inox pour planchas Simogas

Référence	Pour planchas	Prix TTC
CI-SIM	SILVER 60, RAINBOW EXTREME 50 - 60 - 75	CHF 499.-
CI-SIM-XL	EXTREME 90	CHF 565.-



Couvercles en acier inoxydable pour planchas EXTREME à gaz et électriques.

Référence	Pour plancha	Prix TTC
CVE-50	50 cm	CHF 120.-
CVE-60	60 cm	CHF 125.-
CVE-75	75 cm	CHF 140.-
CVE-90	90 cm	CHF 170.-





Housses en PVC noir pour plancha de 50 à 90 cm, avec ou sans chariot.

Référence		Prix TTC
HP-60	Plancha de 50 et 60 seule	CHF 40.-
HP-75	Plancha de 75 seule	CHF 45.-
HC-50	Plancha de 50 et chariot bois CBR-78	CHF 60.-
HC-60	Plancha de 60 et chariot bois CBR-78	CHF 75.-
HC-75	Plancha de 75 et chariot bois CBR-78	CHF 80.-
HR-70	Plancha RAINBOW seule	CHF 45.-
HCR-70	Plancha RAINBOW et chariot CHR	CHF 75.-
HCI-60	Plancha RAINBOW et chariot CI-SIM Plancha EXTREME et chariot CI-SIM Plancha EXTREME et chariot TLSA-CI	CHF 70.-
HCI-75	Plancha EXTREME 90 et chariot CI-SIM-XL	CHF 75.-



Référence		Prix TTC
SPA01	Spatule de nettoyage	CHF 17.-
SPA03	Spatule coudée pour aliments	CHF 19.-
PIN01	Pince à aliments	CHF 17.-
NET-PLANCHA	Nettoyant plancha	CHF 12.-
LI02	Livre « Voyage à la plancha »	CHF 30.-
TAB01	Tablier noir Simogas	CHF 12.-
PULZ01	Pulvérisateur à pompe	CHF 19.-
CL32	Cloche de cuisson inox	CHF 59.-
DET01	Tuyau et détendeur	CHF 59.-
RAC90	Raccord 1/2" coudé 90°	CHF 10.-



## AVEC CHAQUE PLANCHA, NOUS VOUS OFFRONS...

### Le livre "Cuisiner à la plancha"

Le livre cuisiner à la plancha de Pierre-Henri Vannieuwenhuysse (48 pages, format 15 x 15 cm).



#### Contenu du livre :

- **Bien choisir la plancha** (surface de cuisson, taille de la plancha, bonnes pratiques, nettoyage)
- **Les planchas Simogas**
- **Cuire à la plancha** (marinades, assaisonnement, les bons outils, température de cuisson, cuisson, les légumes)
- **Les petits secrets du chef** (marinades et épices, l'usage du papier cuisson, l'utilisation d'une cloche, les brochettes à la plancha, le déglçage)
- **Recettes** (marinades et sauces poissons, viandes, légumes, desserts)

Cuisiner à la plancha, première édition février 2010. Texte et photos: Pierre-Henri Vannieuwenhuysse / Edité par: Simogas, S.L / Pages: 48 / Format : 15 x 15 cm

Vous trouverez également ses recettes originales et de nombreux conseils sur son site [www.cuisine-a-la-plancha.eu](http://www.cuisine-a-la-plancha.eu)



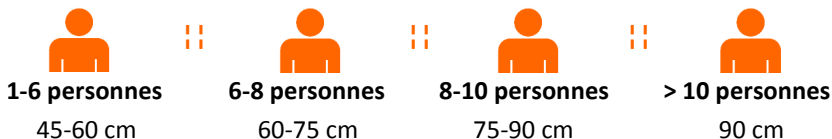
### 1 spatule coudée à aliments (SPA03)



spatule coudée de 12 x 8 cm pour aliments d'une valeur de CHF 19.-

## QUELLE TAILLE DE PLAQUE CHOISIR ?

Tout dépend des aliments cuisinés et de votre organisation. A titre indicatif, voici quelques recommandations et conseils en fonction du nombre de personnes pour lesquelles vous cuisinez le plus fréquemment :



## PLANCHA À GAZ OU ÉLECTRIQUE ?

Avec nos planchas de qualité professionnelle, les températures et principes de cuisson sont indépendants de la source d'énergie. Il existe toutefois quelques différences entre les planchas à gaz et celles électriques. Le choix de l'énergie (électrique ou gaz) va principalement dépendre de la taille de plaque adaptée à vos besoins et du lieu d'installation.



### Planchas à gaz

La montée en température d'une plancha à gaz est plus rapide (5-6 minutes). La répartition de la chaleur est meilleure et l'inertie thermique de la plaque permet de saisir à la perfection tout types d'aliments. Le gaz est le choix du gourmet. Le gaz permet d'adapter la puissance à des plaques de toute tailles (50 à 1'250 cm) et épaisseur (6 à 18 mm).

Si vous avez un jardin ou avez une âme nomade (camping, camping-car, bateau), une plancha gaz vous offrira plus de liberté.

- Pour un usage en extérieur
- Plaque de moyennes et grandes surfaces
- Nécessite une bouteille de gaz
- Montée en température très rapide (5-6 minutes)
- Nomade, facilement transportable en tous lieux (camping, etc...)



## Planchas électrique

Vous trouverez toute sorte de plaques électriques rebaptisées opportunément "planchas". Vous ne pourrez qu'être déçus par ce type de matériel qui n'a en fait rien à voir avec une véritable plancha. Avec des prix parfois inférieurs à 100 CHF alors qu'un modèle de taille équivalente de qualité est 5 fois plus cher, il faut s'attendre à des déconvenues. La conception simpliste des corps de chauffe et la faible puissance de ce type d'appareils ne permet qu'une lente montée en température et engendre des fluctuations importantes de la température en cours de cuisson. Par conséquent, orientez-vous exclusivement vers du matériel professionnel ou semi professionnel.

En usage domestique, la taille d'une plancha électrique est limitée. En effet, sa puissance doit être compatible avec l'alimentation électrique de nos habitations (220V - 10/13A). Avec ce type d'alimentation, la puissance maximale autorisée est limitée. Cette puissance est parfaite pour une plancha de 45 à 50 centimètres, mais serait insuffisante pour une taille supérieur.

Si vous comptez utiliser votre plancha à l'intérieur, la plancha électrique sera la seule alternative. Elle pourra facilement être déplacée de l'intérieur vers une terrasse ou un balcon (prenez toutefois soin de vérifier que votre bailleur ou votre règlement de copropriété l'autorise).

- Pour un usage à l'intérieur et extérieur
- Encombrement et poids réduit
- Grandeur/taille de la plaque limitée
- Nécessite une alimentation électrique (220V-10/13A)
- Montée en température rapide (8-9 minutes)
- Peut être posée sur une table ou sur le plan de travail d'une cuisine
- Permet des cuissons régulières et un contrôle précis de la température grâce à un thermostat

  
[www.plancha-jura.ch](http://www.plancha-jura.ch)

## QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA CUISINE À LA PLANCHA ?

La cuisson à la plancha est très connue pour sa capacité à préserver les goûts et les **qualités nutritionnelles** des aliments. Economique en matière grasse, elle **conserve les saveurs et les goûts** de tous les aliments. La plancha permet d'obtenir une cuisson savoureuse de tous les aliments, viandes, poissons, fruits de mer, légumes, fruits...



### SIMPLE ET RAPIDE

La cuisine à la plancha ne nécessite **pas ou peu de préparation** quand vous êtes nombreux ou pressés. Elle permet de réaliser une **grande variété de recettes**. Fini les galères pour allumer un feu dans l'hypothétique espoir d'obtenir une demi-heure plus tard quelques braises...

La montée en température est **extrêmement rapide**. Il suffit de quelques minutes pour atteindre la température idéale. Le temps de cuisson est fortement réduit (faible consommation). Cuisiner à la plancha est **simple et convivial**, vous pouvez cuisiner rapidement devant vos convives et ne serez plus isolés et enfumés au fond du jardin.



### SAVOUREUX ET DIÉTÉTIQUE

La cuisson à la plancha est connue pour sa capacité à préserver les goûts et les qualités nutritionnelles des aliments. Economique en matière grasse, elle conserve les saveurs et les goûts de tous les aliments. Elle permet d'obtenir une cuisson savoureuse de tous les aliments, viandes, poissons, fruits de mer, légumes, fruits ainsi que des aliments délicats et de petite taille qui ne pourraient pas être cuisinés sur une grille de barbecue.

Une très légère quantité de matière grasse suffit pour la cuisson, ce qui rehausse la saveur des aliments qui cuisent dans leurs sucs et conservent ainsi leur texture et leurs arômes. La température élevée de la plaque permet de saisir et subtilement caraméliser les aliments sans les dénaturer.



## SAIN

Contrairement aux grillades préparées au barbecue où les flammes peuvent brûler et rendre nocifs les aliments (par le dégagement de fumées et la production de benzopyrène), sur une plancha les graisses sont évacuées sans être brûlées. Sur une plancha les aliments ne sont pas en contact direct avec la flamme.



## FACILE À ENTREtenir

Les aliments n'étant pas en contact direct avec la flamme, vous n'aurez donc qu'à nettoyer la plaque. Les résidus sont éliminés facilement (dans le bac de récupération, à l'aide d'une spatule). Le nettoyage par déglacage de la plaque chaude est rapide et facile. Un peu d'eau ou quelques glaçons et un coup de spatule, la plancha est nettoyée en 2 minutes ! Terminé la corvée de nettoyage des grilles et des brûleurs.

## QUELLE MATIÈRE POUR LA SURFACE DE CUISSON ?

Il est important de bien distinguer le métal utilisé pour la fabrication du corps de la plancha (son caisson, en acier inoxydable), de celui utilisé pour l'élément principal : la plaque de cuisson. Le métal utilisé pour la fabrication de la plaque, ainsi que son épaisseur, influent sur la vitesse de la montée en température et le maintien de cette température lorsque des aliments froids sont déposés sur la plaque. En fonction de ces paramètres, vous obtiendrez des résultats différents. Les planchas d'entrées de gamme fabriquées avec des matériaux bons marchés, inappropriés ou mal usinés ne supportent souvent pas les fortes contraintes engendrées par les importantes différences de température. Les plaques de ces planchas ont tendance à se déformer et leur revêtements à se fissurer.

**La surface de cuisson utilisée en cuisine professionnelle  
est l'acier (laminé, rectifié ou au chrome dur)**

**Matières de cuisson détaillées sur [www.plancha-jura.ch](http://www.plancha-jura.ch)**



**ACCESS' CONCEPT**

[www.accessconcept.ch](http://www.accessconcept.ch)

Access Concept  
Rue de Lorette 35  
2900 Porrentruy



**ACCESS' PLANCHA**

[www.plancha-jura.ch](http://www.plancha-jura.ch)

Access' Plancha est une filiale du groupe Access' Concept

Tél : 078 764 15 78  
[info@accessconcept.ch](mailto:info@accessconcept.ch)

\*\*\*\*\*

**RETROUVEZ TOUT CES PRODUITS SUR NOTRE  
SITE SPÉCIAL PLANCHA À L'ADRESSE**

  
**[www.plancha-jura.ch](http://www.plancha-jura.ch)**