

 - fabrication française -

 **FINOPTIM**  
LES SENS DU FEU

**ORIGINE**

*Plancha à bois*



[WWW.FINOPTIM.EU](http://WWW.FINOPTIM.EU)



## ORIGINE

*La plancha ORIGINE sublime votre cuisine d'été..*

Les amoureux de la cuisine saine et conviviale seront comblés par le nombre infini de possibilités de recettes où la seule limite est votre imagination.

Son fonctionnement au bois la rend particulièrement simple d'utilisation. Grâce à une combustion régulière, aucune fumée ne viendra troubler les cuisiniers.

Trois espaces de cuisson permettent trois univers distincts sans mélanger les aliments.

On se retrouve entre convives autour de L'ORIGINE pour partager des saveurs uniques où chacun peut apporter sa touche personnelle, du chef étoilé au cuisinier amateur.



CONVIVIALITÉ



CUISINE SAINE



CHARGEMENT AU BOIS



Largeur de la plancha



80 cm

Hauteur de la plancha



100 cm



FACILITÉ DE MONTAGE



SIMPLICITÉ D'UTILISATION



DESIGN ÉLÉGANT

## CUISSON OPTIMALE

La plancha ORIGINE permet une cuisine saine : les aliments ne sont jamais en contact avec le feu et l'ajout de matières grasses est limité. La plancha chauffe à 250° pour une cuisson uniforme.



## CHARGEMENT LATÉRAL

L'ORIGINE se charge facilement grâce à ses trois fourreaux à bois situés aux extrémités de la plancha. Des capots amovibles permettent une manipulation sans danger.



# POULET MARINÉ À LA GRENOBLOISE, LÉGUMES DE SAISON

- à la plancha -

## INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes - 15 min de préparation

- 8 escalopes de poulet
- 2 poivrons verts
- 2 poivrons rouges
- 4 oignons
- 8 cuillères à soupe de paprika doux
- 40 cl d'huile de noix
- 1 citron jaune
- sel & poivre

## RECETTE



**1** Couper les escalopes, les poivrons et les oignons en fines lamelles. Mélangez-les dans un plat creux.

**2** Rajouter le paprika, saler, poivrer. Mélanger en incorporant l'huile de noix et le jus de citron.

**3** Recouvrir le plat et laisser mariner toute une nuit.

**4** Jeter le tout sur la plancha bien chaude et faites revenir 5 minutes en remuant régulièrement.

Bon appétit !

*Plus de recettes à découvrir  
chaque mois*

CACHET DISTRIBUTEUR

The logo for FINOPTIM, featuring a stylized orange and white graphic to the left of the word "FINOPTIM" in a bold, white, sans-serif font.

04 58 00 19 55

info@finoptim.eu

WWW.FINOPTIM.EU