



# FAMILIAL

## Les Crêpières

---



- Billig 3
- Kemper 4
- Fest Noz 5
- Diabolo 6
- Domino 7
- Pepito 8
- Yello 9
- Passion 10

## Les Planchas

---



- Saveur 11
- Sensation 12
- Chariot Plein Air 13

## Les Grils et Pierres de cuisson

---



- Authentic 14
- Tentation 15

## Les Accessoires

---



- Accessoires 16 - 17

## Les Caractéristiques techniques

---



- Caractéristiques techniques 18

# Crêpière électrique

## “ Billig ”

Ø 35 CM  
 Ø 40 CM  
 Ø 48 CM

PLAQUE FONTE  
 USINÉE

PUISSANCE  
 2500 W  
 3000 W  
 3600 W

Destinée à un usage ménager, cette crêpière traditionnelle conçue sur la base de nos matériels professionnels a participé depuis plus de 30 ans à la réputation de la société Krampouz :

- Résistance en serpentín intégrée dans la plaque de cuisson garantissant une diffusion uniforme de la chaleur au cœur de la fonte : un procédé exclusif Krampouz
- Régulation thermostatique de 50 à 300°C

### Caractéristiques

- Châssis en acier
- Plaque en fonte d'acier usinée certifiée contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Puissance : 2500 W - 3000 W ou 3600 W
- Alimentation monophasée 230 V
- Garantie 1 an

### Accessoires inclus

- Une spatule en bois
- Un râteau en bois



Code	Dimensions	Puissance	Poids	Tension	EAN
CEBPA3AO	Ø 35 cm	2500 W	11 kg	230 V	356 388 0000 074
CEBPA4AO	Ø 40 cm	3000 W	16 kg	230 V	356 388 0000 050
CEBPA5AO	Ø 48 cm	3600 W	21 kg	230 V	356 388 0016 518



# Crêpière électrique

## “ Kemper ”

Ø 40 CM

PLAQUE FONTE  
EMAILLEEPUISSANCE  
3000 W

Destinée à un usage ménager, cette crêpière électrique bénéficie des avancées technologiques développées par Krampouz sur son offre professionnelle :

- 2 résistances blindées uniformément réparties
- Régulation thermostatique de 50 à 300°C

### Caractéristiques

- Châssis en acier
- Plaque en fonte d'acier émaillée Ø 40 cm certifiée contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Puissance : 3000 W
- Alimentation monophasée 230 V
- Garantie 1 an

### Accessoires inclus

- Une spatule en bois
- Un râteau en bois

# Crêpières



Code	Dimension	Puissance	Poids	Tension	EAN
CEBPD4AO	Ø 40 cm	3000 W	12 kg	230 V	356 388 0046 843



## Crêpière gaz

## " Fest Noz "

Ø 40 CM

PLAQUE FONTE  
USINÉE

CHASSIS INOX

PUISSANCE  
6000 W

Les plaques en fonte avec rebord et picots moulés sur la face inférieure (une exclusivité Krampouz) ralentissent l'échappement de la chaleur des flammes et augmentent la surface d'échange thermique.

Les brûleurs en étoile à double rangée de flammes, fabriqués par nos soins depuis 1989, assurent une diffusion idéale de la chaleur.

**Caractéristiques**

- Châssis inox
- Plaque en fonte d'acier usinée Ø 40 cm certifiée contact alimentaire
- Brûleur grand diamètre à 6 branches construction robuste en acier
- Robinet de réglage
- Pieds inox
- Alimentation gaz butane / propane
- Garantie 1 an

**Accessoires inclus**

- Une spatule en bois
- Un râteau en bois



Code	Dimension	Puissance	Poids	EAN
CGBIM4AA	Ø 40 cm	6000 W	15 kg	356 388 0017 713



# Crêpière électrique

## “ Diabolo ”

Ø 33 CM

PLAQUE ANTI-ADHESIVE

ÉTALEUR BREVETÉ

LIVRET RECETTES 'LES CRÊPES DU MONDE'

Découvrez la gamme de crêpières Diabolo au design contemporain réalisé dans un esprit “Arts de la table”. Avec l'ingénieux système d'étalement de la pâte breveté par Krampouz, réussissez en un tour de main de véritables grandes crêpes, fines et régulières.

### Caractéristiques

- Plaque Ø 33 cm
- Revêtement anti-adhésif certifié contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Bandeau inox
- 1250 W en 230 / 240 V monophasé
- Garantie 2 ans

### Accessoires inclus

- Un étaleur de pâte breveté
- Une louche dose
- Une spatule en bois
- Un râteau en bois
- Un pinceau
- Un bac à eau pour le nettoyage de l'étaleur
- Un livret de recettes “Les Crêpes du Monde”



Crêpières

Code	Coloris	Dimension	Puissance	Poids	Tension	EAN
CEBPF2AO	fuchsia	Ø 33 cm	1250 W	3 kg	230/240 V	356 388 0072 866
CEBPF2BO	noir	Ø 33 cm	1250 W	3 kg	230/240 V	356 388 0074 945
CEBPF2CO	vert anis	Ø 33 cm	1250 W	3 kg	230/240 V	356 388 0074 952



Photos non contractuelles

# Crêpière électrique

## “ Domino ”

Ø 33 CM

PLAQUE ANTI-ADHESIVE

ETALEUR BREVETE

LIVRET RECETTES  
'LES CREPES DU MONDE'

Grâce à l'ingénieux système d'étalement de la pâte breveté par Krampouz, cette crêpière au design résolument contemporain permet de réaliser en un tour de main de véritables grandes crêpes, fines et régulières.

**Caractéristiques**

- Plaque Ø 33 cm
- Revêtement anti-adhésif certifié contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Bandeau inox
- 1250 W en 230 / 240 V monophasé
- Garantie 1 an

**Accessoires inclus**

- Un étaleur de pâte breveté
- Une louche dose
- Une spatule en bois
- Un râteau en bois
- Un pinceau
- Un bac à eau pour le nettoyage de l'étaleur
- Un livret de recettes "Les Crêpes du Monde"



# Crêpières

Code	Dimension	Puissance	Poids	Tension	EAN
CEBPB2AO	Ø 33 cm	1250 W	3 kg	230/240 V	356 388 0010 011



# Crêpière électrique

## “ Pepito ”

Ø 33 CM

PLAQUE ANTI-ADHESIVE

ETALEUR BREVETE

LIVRET RECETTES  
'LES CREPES DU MONDE'

Grâce à l'ingénieux système d'étalement de la pâte breveté par Krampouz, cette crêpière issue de la tradition bretonne permet de réaliser en un tour de main de véritables grandes crêpes, fines et régulières.

**Caractéristiques**

- Plaque Ø 33 cm
- Revêtement anti-adhésif certifié contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- Bandeau acier
- 1250 W en 230 / 240 V monophasé
- Garantie 1 an

**Accessoires inclus**

- Un étaleur de pâte breveté
- Une louche dose
- Une spatule en bois
- Un râteau en bois
- Un pinceau
- Un bac à eau pour le nettoyage de l'étaleur
- Un livret de recettes "Les Crêpes du Monde"



Code	Dimension	Puissance	Poids	Tension	EAN
CEBPA2AO	Ø 33 cm	1250 W	3 kg	230/240 V	356 388 0000 012



# Crêpière électrique

## “ Yello ”

Ø 31 CM

PLAQUE ANTI-ADHESIVE

THERMOSTAT REGLABLE

Cette crêpière électrique est destinée à celles et ceux qui souhaitent s'initier à la fabrication des crêpes et galettes.

Son thermostat réglable permet d'ajuster précisément la température de cuisson à la nature de la pâte.

### Caractéristiques

- Plaque Ø 31 cm
- Revêtement anti-adhésif certifié contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- 1100 W en 230 / 240 V monophasé
- Garantie 2 ans

### Accessoires inclus

- Une louche dose
- Une spatule en bois
- Un râteau en bois



# Crêpières

Code	Dimension	Puissance	Poids	Tension	EAN
CEEPE1AO	Ø 31 cm	1100 W	2 kg	230/240 V	356 388 0079 599



# Crêpière électrique

## “ Passion ”

4 ALVÉOLES  
Ø 14 CM

PLAQUE  
ANTI-  
ADHESIVE

PUISSANCE  
1600 W

Conviviale, la crêpière électrique Passion est idéale pour partager des instants sucré - salé en famille ou entre amis : petit déjeuner anglo-saxon agrémenté de pancakes, cuisine bretonne autour de crêpes et galettes, recettes de différents pays composées de tacos et blinis...

Sa puissance de chauffe permet d'accueillir aisément jusqu'à 10 convives.

### Caractéristiques

- Châssis inox
- Plaque 4 alvéoles Ø 14 cm
- Revêtement anti-adhésif certifié contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- 1600 W en 230 / 240 V monophasé
- Garantie 1 an

### Accessoires inclus

- 2 louches
- 6 spatules
- Une notice avec 16 recettes



Code	Dimension	Puissance	Poids	Tension	EAN
CEFIA2AO	4 x Ø 14 cm	1600 W	3 kg	230/240 V	356 388 0047 598



# Plancha électrique

## “ Saveur ”

GRANDE  
SURFACE  
DE CUISSON

1 OU 2 ZONES  
DE CHAUFFE

BAC  
AMOVIBLE DE  
RECUPERATION

PUISSANCE  
1600 W OU  
3200 W

- Appareil tout inox développé sur la base de notre expertise dans le domaine de la cuisson.
- Idéal pour tous vos repas en extérieur comme en intérieur.
- Deux zones de cuisson pour le grand modèle, permettant de cuire deux aliments différents en même temps et n'occasionnant aucun transfert de goûts.
- Mode de cuisson diététique.

### Caractéristiques

- Châssis et plaque de cuisson inox de type professionnel – certifié contact alimentaire
- Appareil répondant à la norme IPX4 (protection totale contre les projections d'eau)
- Alimentation monophasé 230 V
- 1 ou 2 thermostats réglables de 50 à 300°C
- 1 ou 2 témoins de chauffe
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible de récupération
- Garantie 1 an



Photos non contractuelles

# Planchas

Code	Dimensions (mm)	Surface de cuisson (mm)	Puissance	Poids	EAN
GECIA3AO	395 x 380 x 195	340 x 340	1600 W	10 kg	356 388 0057 511
GECIA4AO	700 x 380 x 195	640 x 340	2 x 1600 W	17 kg	356 388 0052 936



# Plancha gaz

## “ Sensation ”

GRANDE SURFACE  
DE CUISSON

1 OU  
2 ZONES  
DE CHAUFFE

BAC  
AMOVIBLE DE  
RECUPERATION

PUISSANCE  
3000 W  
OU 6000 W

- Appareil développé sur la base de notre expertise dans le domaine de la cuisson.
- Deux zones de cuisson pour le grand modèle, permettant de cuire deux aliments différents en même temps et n'occasionnant aucun transfert de goûts.
- Mode de cuisson diététique.

### Caractéristiques

- Châssis inox
- Plaque de cuisson amovible en fonte d'acier émaillée de type professionnel certifiée contact alimentaire
- 1 ou 2 brûleurs
- Robinet de sécurité (coupure automatique du gaz en cas d'absence de flamme)
- Protection de la flamme contre le vent
- Allumage par piézo-électrique
- Alimentation gaz butane /propane ou naturel
- 4 pieds - hauteur réglable
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible de récupération
- Garantie 1 an



Code	Dimensions (mm)	Surface de cuisson (mm)	Puissance	Poids	EAN
GGCIA30AA	575 x 485 x 231	482 x 409	3000 W	19 kg	356 388 0063 604
GGCIA40AA	805 x 485 x 231	732 x 409	2 x 3000 W	28 kg	356 388 0063 611



# Chariot inox

# “ Plein Air ”

POLYVALENT

HAUT DE  
GAMMEFACILE  
D'ENTRETIEN

(Suggestion d'utilisation avec plancha gaz GGCI44 et set plancha ASP1)

## Chariot de plein air tout inox

### Caractéristiques :

- 1 plan de travail
- 2 tablettes latérales
- 1 tablette basse
- 2 pieds / 2 roues

### Dimensions :

- plan de travail : 758 x 475 x 811 mm
- hors tout : 1400 x 591 x 845 mm

A assembler soi-même

Plancha et accessoires  
vendus séparément

Code	Poids	EAN
KHEA04	17 kg	356 388 0077 182



# Gril électrique

## “ Authentic ”

GRANDE  
SURFACE  
DE CUISSON

NETTOYAGE  
FACILE

PLAQUE  
FONTE  
EMAILÉE  
AMOVIBLE

PUISSANCE  
2000 W

- Puissant, il permet de réaliser comme un professionnel toutes les grillades, en intérieur comme en extérieur.
- Cuisson saine : grâce à sa conception - résistance intégrée dans la grille - les graisses ne sont pas brûlées car elles n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
- Appareil équipé d'un bac à eau amovible de récupération des graisses. Utilisation possible avec ou sans eau selon le type de cuisson souhaitée.

### Caractéristiques gril Authentic

- Châssis tout inox
- Appareil répondant à la norme IPX4 (protection totale contre les projections d'eau)
- Grille amovible en fonte d'acier émaillée certifiée contact alimentaire
- Résistance fixe
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- 2000 W en 230 V monophasé
- Ecran de protection contre le vent
- Garantie 1 an

### Caractéristiques support gril Authentic (SD0165)

- Dispositif d'articulation et de pliage rapide
- Structure en tube d'acier
- Revêtement peinture époxy gris anthracite - haute qualité
- Système de clipsage rapide pour cordon électrique



Code	Dimensions (mm)	Surface de cuisson (mm)	Puissance	Poids	Tension	EAN
GECIB3AO	450 x 355 x 255	400 x 245	2000 W	8,3 kg	230 V	356 388 0059 881
SD0165	870 x 470 x 580	-	-	5 kg	-	356 388 0073 917



Photos non contractuelles

Gril électrique

Pierre de cuisson **électrique**

## " Tentation "

GRANDE  
PIERRE  
32 X 32 CMREGULATION  
THERMOSTATIQUE  
DE 50 A 250°CPUISSANCE  
1400 W

Pour une cuisson saine et naturelle des viandes, poissons et légumes.

Pierre de grande taille : pour 6 à 10 convives.

Thermostat réglable permettant une cuisson adaptée à chaque aliment.

Utilisation optimale de la surface par une excellente répartition de la chauffe

**Caractéristiques**

- Châssis inox
- Pierre naturelle 32 x 32 cm certifiée contact alimentaire
- Thermostat réglable
- Témoin de chauffe
- 1400 W en 230 / 240 V monophasé
- Garantie 1 an

**Accessoires inclus**

- Un racloir pour le nettoyage de la pierre



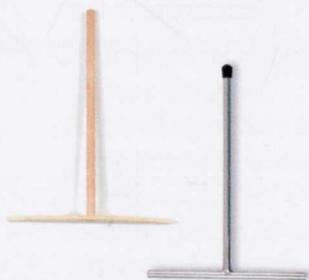
Code	Dimensions	Puissance	Poids	Tension	EAN
GEFIA2AO	32 x 32 cm	1400 W	6 kg	230/240 V	356 388 0052 806





Code	Matière	Longueur utile	Longueur Totale	Ean
ASH30	Hêtre	200 mm	300 mm	356 388 0008 025
ASH40	Hêtre	300 mm	400 mm	356 388 0000 135
ASH50	Hêtre	350 mm	500 mm	356 388 0000 142
ASI26	Inox	260 mm	390 mm	356 388 0008 056
ASI30	Inox	300 mm	410 mm	356 388 0008 063
ASI35	Inox	350 mm	460 mm	356 388 0008 070
ASI40	Inox	400 mm	520 mm	356 388 0034 345

Râteaux à crêpes



Code	Matière	Modèle	Largeur	Ean
ARH18	Hêtre	Plat	180 mm	356 388 0000 197
ARH22	Hêtre	Plat	220 mm	356 388 0000 128
ARB20	Buis	Plat	200 mm	356 388 0000 159
ART18	Hêtre	Rond	180 mm	356 388 0008 001
ARI18	Inox	Rond	180 mm	356 380 0039 979

Louches inox



Code	Type	Diamètre	Contenance	Ean
AUM65	Soudée	65 mm	65 ml	356 388 0007 721
AUM70	Soudée	70 mm	75 ml	356 388 0007 769
ALIP60	Monobloc	60 mm	60 ml	356 388 0007 714
ALIP70	Monobloc	70 mm	90 ml	356 388 0007 738
ALIP80	Monobloc	80 mm	120 ml	356 388 0007 745

Pierre abrasive



Code	Dimensions	Ean
APA1	160 x 75 x 75 mm	356 388 0000 173

- pour l'entretien des plaques usinées

Tampons d'essuyage pour plaques à crêpes

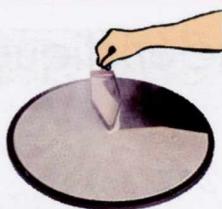


Code	Modèle	Dimensions	Ean
ATG1	Tampon rond	Ø 70 mm	356 388 0000 166
ATG2	Lot de 10 feutres ronds	-	356 388 0008 131
ATG5	Tampon rectangulaire	140 x 60 mm	356 388 0038 213
ATG6	Lot de 6 feutres rect.	-	356 388 0038 220



Accessoires

Photos non contractuelles



Code	Diamètre	Ean
AKE83	Ø 35 cm	356 388 0000 104
AKE84	Ø 40 cm	356 388 0000 111



- Système breveté pour réaliser des crêpes et des galettes rondes et régulières.
- Etalement facile en un tour de main.

**Le kit comprend :**

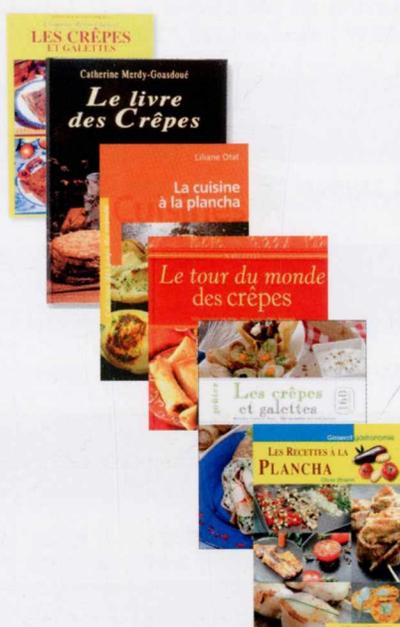
- Un étaleur en inox
- Une louche dose en inox
- Un râteau en hêtre
- Une spatule en hêtre
- Un bac à eau et un pinceau pour nettoyer l'étaleur
- Une notice d'utilisation

Sets accessoires



Code	Désignation	Composition	Ean
ASG1	Set gril	Pince, spatule et pinceau	356 388 0069 057
ASP1	Set plancha	Pince, brosse et pinceau	356 388 0069 064

Livres



Code	Désignation	Langue	Ean
ALR3	'Le livre des crêpes'	Français	356 388 0007 806
ALR4	'Les crêpes et galettes'	Français	356 388 0007 813
ALR41	'Les crêpes et galettes'	Anglais	356 388 0007 820
ALR42	'Les crêpes et galettes'	Allemand	356 388 0007 837
ALR8	'La cuisine à la plancha'	Français	356 388 0058 662
ALR9	'Le tour du monde des crêpes'	Français	356 388 0062 218
ALR10	'Goûter les crêpes et les galettes'	Français	356 380 0013 931
ALR11	'Les recettes à la plancha'	Français	356 388 0081 011

Accessoires



Modèle	Code	Désignation	Couleur	Surface de cuisson	Plaque	Puissance	Type alimentation	Tension	Poids	Ean
Billig	CEBPA3AO	crêpière	vert	Ø 35 cm	fonte usinée	2500 W	électrique	230 V	11 kg	356 388 0000 074
Billig	CEBPA4AO	crêpière	vert	Ø 40 cm	fonte usinée	3000 W	électrique	230 V	16 kg	356 388 0000 050
Billig	CEBPA5AO	crêpière	vert	Ø 48 cm	fonte usinée	3600 W	électrique	230 V	21 kg	356 388 0016 518
Kemper	CEBPD4AO	crêpière	gris	Ø 40 cm	fonte émaillée	3000 W	électrique	230 V	12 kg	356 388 0046 843
Fest Noz	CGBIM4AA	crêpière	inox	Ø 40 cm	fonte usinée	6 kW	gaz	-	15 kg	356 388 0017 713
Diabolo	CEBPF2AO	crêpière	fuchsia	Ø 33 cm	revêtement anti-adhésif	1250 W	électrique	230 / 240 V	3 kg	356 388 0072 866
Diabolo	CEBPF2BO	crêpière	noir	Ø 33 cm	revêtement anti-adhésif	1250 W	électrique	230 / 240 V	3 kg	356 388 0074 945
Diabolo	CEBPF2CO	crêpière	vert anis	Ø 33 cm	revêtement anti-adhésif	1250 W	électrique	230 / 240 V	3 kg	356 388 0074 952
Domino	CEBPB2AO	crêpière	noir - inox	Ø 33 cm	revêtement anti-adhésif	1250 W	électrique	230 / 240 V	3 kg	356 388 0010 011
Pepito	CEBPA2AO	crêpière	noir - orange	Ø 33 cm	revêtement anti-adhésif	1250 W	électrique	230 / 240 V	3 kg	356 388 0000 012
Yello	CEEPE1AO	crêpière	jaune	Ø 31 cm	revêtement anti-adhésif	1100 W	électrique	230 / 240 V	2 kg	356 388 0079 599
Passion	CEFIA2AO	crêpière	inox	4 x Ø 14 cm	revêtement anti-adhésif	1600 W	électrique	230 / 240 V	3 kg	356 388 0047 598
Saveur	GECIA3AO	plancha	inox	34 x 34 cm	inox	1600 W	électrique	230 V	10 kg	356 388 0057 511
Saveur	GECIA4AO	plancha	inox	64 x 34 cm	inox	3200 W	électrique	230 V	17 kg	356 388 0052 936
Sensation	GGCIA30AA	plancha	inox	48,2 x 40,9 cm	fonte émaillée	3000 W	gaz	-	19 kg	356 388 0063 604
Sensation	GGCIA40AA	plancha	inox	73,2 x 40,9 cm	fonte émaillée	6000 W	gaz	-	28 kg	356 388 0063 611
Authentic	GECIB3AO	gril	inox	40 x 24,5 cm	fonte émaillée	2000 W	électrique	230 V	8,3 kg	356 388 0059 881
Tentation	GEFIA2AO	pierre de cuisson	inox	32 x 32 cm	pierre naturelle	1400 W	électrique	230 / 240 V	6 kg	356 388 0052 806



Crêpes sucrées

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettez 250 g de farine de froment, 1 cuillerée à soupe de farine de sarrasin (facultatif), 100 g de sucre, 1 pincée de gros sel, 2 oeufs, 25 g de beurre fondu ou 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 verre d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais homogène. Ajoutez un verre de lait demi écrémé et remuez afin d'obtenir une pâte lisse. Tout en tournant, ajoutez progressivement encore un demi-litre de lait.

Crêpes salées

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettez 250 g de farine de sarrasin (blé noir), 1 cuillerée à soupe de farine de froment, 1 cuillerée à café de gros sel, 1 oeuf, 1 verre d'eau (12 cl). Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez un verre de lait demi écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 3 autres verres d'eau.

Côte de bœuf au gril

Salez et poivrez la viande des deux côtés, et saupoudrez-la de thym. (Si la côte est bardée, faites bien attention à ce que la barde ne brûle pas en cours de cuisson). Faites cuire la côte sur le gril. Retournez-la souvent (ne la piquez pas au milieu, le jus s'écoulerait). Il faut compter environ 10 min de cuisson par livre de viande, 8 seulement si vous préférez le bœuf saignant.

Brochettes de noix de St Jacques à la plancha

Sur une brochette, enfiler une noix de Saint Jacques, un dé de poivron rouge, une noix de St Jacques, un petit champignon de Paris et ainsi de suite. Finissez par une noix de St Jacques. Préchauffez l'appareil et huilez le une fois chaud. Disposez les brochettes sur la plancha en les tournant régulièrement pour les dorer sur toutes les faces. Servez les brochettes avec une julienne de légumes (carotte, chou vert et céleri branche) juste cuite sur la plancha pendant 3 min. Pour réaliser la julienne de légume : râpez grossièrement vos légumes, précuisez les à l'eau bouillante une minute et passez les sur l'appareil bien huilé.





Krampouz SAS

Z.A. Bel Air

29700 Pluguffan (France)

Tél. (33) (0)2 98 53 92 92

Fax. (33) (0)2 98 53 92 93

Email : [contact@krampouz.com](mailto:contact@krampouz.com)

Internet : [www.krampouz.com](http://www.krampouz.com)

