

LES CRÊPIÈRES

Crepe makers



Des crêpes traditionnelles et savoureuses

Traditional and tasty crepes



RECETTES SIMPLES ET VARIÉES
Simple and varied recipes

CONVIVALITÉ ET PARTAGE
Friendly and tasty moments

ENTRETIEN FACILE
Easy to clean

Pourquoi choisir une crêpière Krampouz ?

Why choose a Krampouz crepe maker?



FABRIQUÉ EN FRANCE
Made in France

Toutes les crêpières Krampouz sont conçues et fabriquées en France.
Krampouz crepe makers are designed and manufactured in France.



PERFORMANCES TECHNIQUES IDÉALES
Ideal technical performance

Rapidité de montée en température / Quick preheating
Cuisson haute précision / Precision cooking
Répartition homogène de la chauffe / Perfect heat distribution



QUALITÉ PROFESSIONNELLE
Commercial equipment quality

Créateur de la crêpière, Krampouz sait profiter de son expertise et de son savoir-faire issu du milieu professionnel pour concevoir des crêpières alliant fiabilité, robustesse, confort d'utilisation et cuisson de précision.

With its expertise and knowledge in catering equipment, Krampouz designs high quality products combining reliability, sturdiness and precision cooking.



NETTOYAGE FACILE
Easy to clean

La conception des crêpières permet un nettoyage simple et rapide.
Thanks to their design, Krampouz crepe makers are easy to clean.



LES CRÊPIÈRES Crepe makers

Je choisis la crêpière qui me correspond !

Which crepe maker is best for me?

1 Électrique ou gaz ? / Electric or gas?

	ÉLECTRIQUE / ELECTRIC	GAZ / GAS
Utilisation intérieure et extérieure Indoor and outdoor use	HHH Utilisation intérieure et extérieure Indoor and outdoor use	HH Utilisation extérieure Outdoor use
Rapidité de montée en température Quick preheating	HH Temps de montée en température jusqu'à 200 °C = 12 min Quick preheating to 200 °C in 12 min	HHH Temps de montée en température jusqu'à 200 °C = 5 min Quick preheating to 200 °C in 5 min
Cuisson haute précision High precision cooking	HHH Réglage très précis de la température grâce au thermostat réglable Precise temperature control thanks to adjustable thermostat	HH Régulation manuelle de la température Manual temperature control
Mobilité Mobility	HH Nécessité d'une source électrique à proximité You need to have an electric socket nearby	HHH Possibilité d'utiliser la crêpière où on le souhaite à l'extérieur You can move your crepe maker wherever you want

v LE SAVIEZ-VOUS ? / Did you know it?

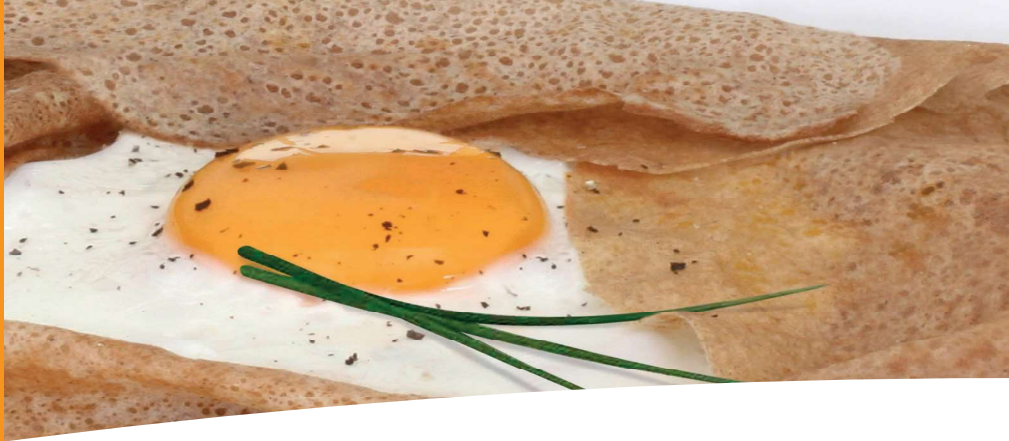


Qu'est ce que le système "Easy Crep" ?
"Easy Crep System" désigne l'étaleur breveté qui permet de réaliser des crêpes rondes et régulières.

What is the "Easy Crep System" ?
The "Easy Crep System" is a patented batter spreader to make perfect even, round crepes.

LES CRÊPIÈRES

Crepe makers



2 Je choisis le type de crêpière qui correspond à mes besoins ! / Which range fits me best?

• CRÊPIÈRES EN FONTE USINÉE OU ÉMAILLÉE :

Je souhaite une crêpière traditionnelle avec une qualité de cuisson professionnelle.

MACHINED OR ENAMELLED CAST IRON GRIDDLES:

I wish to get a traditional crepe maker with the same cooking abilities as a commercial crepe maker.

• CRÊPIÈRES AVEC REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF :

Je souhaite une crêpière simple d'utilisation, conviviale et légère pour une utilisation en centre de table ou cuisine.

NON-STICK COOKING SURFACE:

I wish to get a light, user-friendly crepe maker that can be used as table-top appliance and in the kitchen.

	FONTE USINÉE MACHINED CAST IRON GRIDDLE	FONTE ÉMAILLÉE ENAMELLED CAST IRON GRIDDLE	REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF NON-STICK SURFACE
Préparation de la plaque avant utilisation Griddle preparation before using	<p>HH</p> <p>Un culottage est nécessaire avant la première utilisation. Utilisez le tampon pour graisser la plaque avant la première crêpe puis pour essuyer la plaque entre chaque crêpe. This cast iron plate needs to be seasoned before the first use. Use the cleaning pad before the first crepe and between every crepe.</p>	<p>HHH</p> <p>Pas de culottage nécessaire. Utilisez le tampon pour graisser la plaque avant la première crêpe puis pour essuyer la plaque entre chaque crêpe. This cast iron plate doesn't need to be seasoned before the first use. Use the cleaning pad before the first crepe and between every crepe.</p>	<p>HHH</p> <p>Pas de culottage nécessaire. Étaler une goutte de matière grasse avant la première crêpe. This cast iron plate doesn't need to be seasoned before the first use. Give a swipe with a drop of oil before the first crepe.</p>
Simplicité d'utilisation Easy to use	HHH	HHH	HHH
Facilité d'entretien Easy to clean	<p>HHH</p> <p>Passez le tampon sur la plaque de cuisson et l'éponge sur le châssis. Si une croûte se forme sur la plaque, enlevez-la à l'aide de la pierre abrasive puis passez de nouveau une ou deux couches de culottage. Clean your crepe maker with a cleaning pad. After a while, a crust forms on the plate. Remove it with an abrasive stone. Once you have scraped the crust, season the plate with one or two coats of oil.</p>	<p>HHH</p> <p>Passez le tampon sur la plaque de cuisson et l'éponge sur le châssis. Si une croûte se forme sur la plaque, enlevez-la à l'aide de la pierre abrasive. Clean your crepe maker with a cleaning pad. After a while, a crust forms on the plate. Remove it with an abrasive stone.</p>	<p>HHH</p> <p>Passez l'éponge sur la plaque de cuisson et sur le châssis. Clean your crepe maker with a sponge.</p>
Durée de vie Lifetime	HHH	HH	HH



LES CRÊPIÈRES Crepe makers

✓ LE SAVIEZ-VOUS ? / Did you know it ?

Qu'est ce que le culottage ?

Avant toute première utilisation, les plaques en fonte usinée nécessitent une préparation appelée culottage. Cette opération se pratique à l'aide du tampon de culottage et consiste à appliquer plusieurs fines couches d'huile successives à intervalle de temps régulier. Cela a pour effet de protéger la plaque et de faciliter le décollage des crêpes.

What is seasoning?

The machined cast iron plate needs to be seasoned before use. This involves applying several coats of oil at regular intervals. It will protect the griddle and make easier to remove the crepes.

3 Je choisis la crêpière qui me correspond ! / Which crepe maker fits me best?

BILLIG



FEST NOZ



KEMPER



Fonte usinée
Machined cast iron griddle

Fonte émaillée
Enamelled cast iron griddle

DIABOLO



Revêtement antiadhésif
Non-stick surface

IDÉES RECETTES Recipes



Je fais ma pâte à crêpes !

How to cook the perfect crepe?



Pour 20 crêpes de froment For 20 wheat crepes

- 250 g de farine de froment / 250g wheat flour
- 1 c.s de farine de sarrasin / 1 tablespoon of buckwheat flour
- 100 à 125 g de sucre / 100 to 125 g of sugar
- 1 pincée de gros sel / 1 pinch of salt
- 25 g beurre fondu ou 1 c.s d'huile / 25 g of melted unsalted butter or 1 tablespoon canola
- 2 œufs / 2 eggs
- 50 cl de lait demi-écrémé / 50 cl of milk
- 10 cl d'eau / 10 cl of water

- Dans un saladier, mettre le sucre, le beurre fondu, le gros sel et les œufs.
Put the sugar, melted butter, rock salt and eggs into a bowl.

- Battre l'ensemble et ajouter progressivement la farine de froment et un demi verre de lait jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.
Beat the mixture and gradually add the wheat flour and half a glass of milk. You should obtain a smooth batter with no lumps.

- Délayer ensuite avec le reste de lait.
Add the rest of the milk.

- Laisser reposer la pâte environ 1 heure avant la cuisson.
Leave to stand for about an hour before cooking



Pour 15 crêpes de blé noir For 15 buckwheat crepes

- 250 g de farine de sarrasin / 250g buckwheat flour
- 1 c.s de farine de froment / 1 tablespoon of wheat flour
- 1 c.c de gros sel / 1 teaspoon of salt
- 1 œuf / 1 egg
- 48 cl de lait demi-écrémé / 48 cl of milk
- 12 cl d'eau / 12 cl (one glass) of water

- Dans un saladier, mettre la farine de blé noir, la farine de froment, le sel, l'œuf, l'huile et l'eau.
In the bowl, put the buckwheat flour, the wheat flour, the salt, the egg, the oil and the water.

- Remuer jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajouter 10 cl de lait puis battre jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.
Stir to form a compact ball. Add 10 cl of milk and beat until obtain a fully smooth without lumps.

- Ajouter progressivement le reste de lait.
Add progressively the rest of the milk.

- Laisser reposer la pâte environ 1 heure avant la cuisson.
Leave to stand for about an hour before



Krampouz



Krampouz & HENRIOT
QUIMPER

