

Gourmandises à partager...

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE
LAGRANGE
DÉCEMBRE 2010

LAGRANGE présente ses indispensables,
pour des **soirées de Chandeleur**...

Pour émerveiller petits et grands avec des crêpes et gaufres savoureuses
ou étonner lors d'un délicieux dîner en tête à tête, **LAGRANGE** propose
toute une série d'appareils culinaires au design soigné
et aux fonctionnalités bien pensées !



en famille



Duo de Crêpes®



Premium Gaufres®

... et de **Saint-Valentin** inoubliables !

ou à deux



Raclette 2 Transparence®



Spécialiste du Fait Maison et de la cuisine conviviale, **LAGRANGE** conçoit depuis 1955 des produits esthétiques et fonctionnels pour accompagner la vie quotidienne. Inventeur du premier gaufrier électrique avec plaques interchangeable, cette entreprise familiale perpétue ses traditions et son savoir-faire avec comme objectif de rendre la vie plus facile. À l'occasion des fêtes hivernales, **LAGRANGE** présente une sélection d'appareils conviviaux et simples d'utilisation pour mêler gourmandises et plaisirs !

Contact lecteurs 04 78 86 40 40 - www.lagrange.fr

Contact presse Christelle Chavignaud Conseil - Reliac - Usine de la Contrescarpe - 36, bd de la Bastille - 75012 Paris
Tél. 06 81 24 14 84 - christelle.chavignaud@les-rp.com

LAGRANGE

Créateur de tendances, révélateur de goût.

La Chandeleur

arrive et avec elle,
la délicieuse tradition des **crêpes** et **gaufres**...

Pour satisfaire tous les gourmands et s'adapter à toutes les envies, **LAGRANGE** présente son Duo de Crêpes® et son Premium Gaufres®.

Véritable « 2 en 1 » le Duo de crêpes® et ses plaques interchangeable se révèle très pratique ! Pour partager un moment convivial, la version mini-crêpes permet de préparer et déguster jusqu'à 7 mini-crêpes en même temps. Salée ou sucrée, chacun peut réaliser sa crêpe selon ses goûts ! Et pour préparer des grandes et belles crêpes en avance, la version plaque individuelle ravira les plus exigeants !

Avec ses plaques amovibles en fonte d'aluminium revêtues d'antiadhésif et son thermostat réglable, cette crêpière **LAGRANGE** garantit d'excellentes performances de cuisson et un entretien facilité.



Caractéristiques techniques

- 2 en 1 : plaque grande crêpe Ø 35 cm et plaque mini-crêpes Ø 11 cm.
- Larges poignées en bois verni, bandeau en inox, socle en thermoplastique.
- 7 mini spatules en bois et louche doseuse.
- 1 grande spatule et répartiteur de pâte en bois.
- Support spatule avec rince répartiteur amovible.
- Cordon amovible de 2 mètres.
- Patins antidérapants.
- Puissance : 1 400 watts.

Prix public conseillé

105 €



Pour varier un peu les plaisirs, pourquoi ne pas innover avec un repas entièrement composé de gaufres ? Salées ou sucrées, elles s'accrochent à tous les parfums pour étonner et faire succomber les convives !

Avec son gaufrier électronique Premium Gaufres® et ses plaques en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif, **LAGRANGE** garantit une dégustation de gaufres croquantes et un résultat authentique ! Facile d'utilisation, le Premium Gaufres® permet de sélectionner la finition souhaitée ainsi que la couleur de la gaufre et sonne pour avertir quand celle-ci est prête. Légères, tendres, tantôt moelleuses ou croustillantes... les gaufres n'ont plus qu'à être dégustées.

Caractéristiques techniques

- Plaques massives 2 gaufres 155 x 100 mm, en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif double couche.
- Bouton de réglage de la finition (moelleux – croustillant).
- Molette de réglage du degré de cuisson (clair – moyen – foncé).
- Boutons d'éjection des plaques.
- Signal sonore et voyants de fin de préchauffage et de fin de cuisson.
- Multifonction : plaques interchangeables vendues séparément (gaufrettes et croque-monsieur).
- Cordon amovible.
- Patins antidérapants.
- Puissance : 1 200 watts.

Prix publics conseillés

- Version 1 jeu de plaques - Gaufres **110 €**
- Version 2 jeux de plaques - Gaufres + Croque-Monsieur
ou Gaufres + Gaufrettes **125 €**
- Version 3 jeux de plaques
Gaufres + Croque-Monsieur + Gaufrettes **140 €**

Contact lecteurs 04 78 86 40 40 - www.lagrange.fr

Contact presse Christelle Chavignaud Conseil - Reliac - Usine de la Contrescarpe - 36, bd de la Bastille - 75012 Paris
Tél. 06 81 24 14 84 - christelle.chavignaud@les-rp.com

LAGRANGE

Créateur de tendances, révélateur de goût.

St Valentin

Idée gourmande pour tête à tête en amoureux...

Pour régaler son Valentin et lui offrir des moments de douceurs gastronomiques, **LAGRANGE** présente la solution idéale avec sa raclette 2 Transparence® !

Design et élégante, elle permet de préparer et savourer à deux cette belle soirée d'hiver tout en s'accordant parfaitement avec les conditions climatiques du moment.

Pratiques, ses plateaux en verre trempé ultra-résistant assurent un suivi parfait de la cuisson, et son plateau inférieur accueille les poêlons tout en maintenant le fromage au chaud pour une pause en cours de repas.



Caractéristiques techniques

- 3 plateaux fixes en verre trempé.
- Range-poêlons pour maintenir le fromage au chaud.
- 2 poêlons avec revêtement antiadhésif, lavables au lave-vaisselle.
- Cordon fixe de 2 mètres.
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux.
- Colonne en thermodurcissable et pied en acier laqué.
- Patins antidérapants.
- Puissance : 350 watts.

Prix public conseillé

40€



2 versions disponibles

- Couleur taupe avec graphisme « bulles » sur le plateau supérieur.
- Couleur rouge passion avec graphisme « cœurs » sur le plateau supérieur – **En exclusivité chez Darty**



Contact lecteurs 04 78 86 40 40 - www.lagrange.fr

Contact presse **Christelle Chavignaud Conseil** - Reliac - Usine de la Contrescarpe - 36, bd de la Bastille - 75012 Paris
Tél. 06 81 24 14 84 - christelle.chavignaud@les-rp.com

LAGRANGE

Créateur de tendances, révélateur de goût.