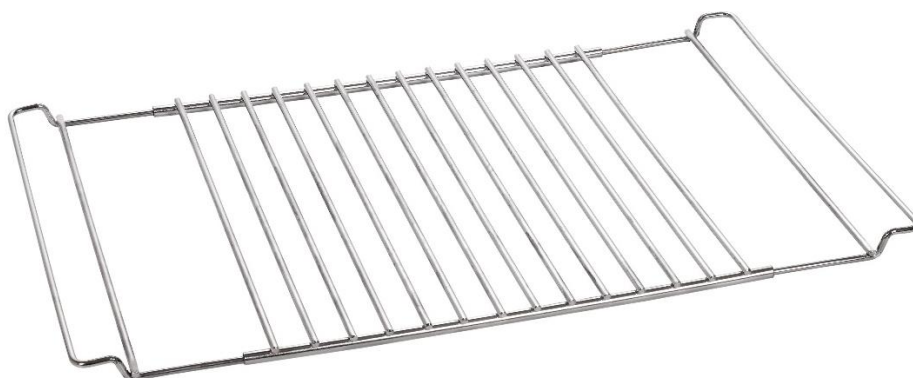


FICHA TÉCNICA	02548	Rejilla horno cromada extensible
TECHNICAL DATA SHEET	02548	Chromium plated extensible oven rack
DATENBLATT	02548	Verchromter ausziehbarer Grillrost für Backofen
FICHE TECHNIQUE	02548	Grill de four télescopique chromé
FITXA TÈCNICA	02548	Reixeta de forn cromada extensible

EAN 13: 8423171025481



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

- ES Rejilla para horno cromada extensible de 41 a 60 cm para hornear y enfriar.
 EN Chromium plated rack for ovens, extensible from 41 to 60 cm. for cooking and cooling.
 DE Verchromter ausziehbarer Grillrost für Backofen, auziehbar von 41 bis 60 cm zum Backen und Abkühlen.
 FR Grill de four télescopique (41 – 60 cm.) chromé pour la cuisson et le refroidissement
 CA Reixeta per a forn cromada extensible de 41 a 60 cm. per a enforar i refredar

CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS / DATEN / CARACTÉRISTIQUES

- ES Rejilla para horno con marco extensible que permite fácilmente alargar la parrilla de 41 a 60 cm. para adaptarse a la medida de cualquier horno.
 Con asas que permiten voltear la rejilla dejando un espacio para la ventilación y enfriamiento de la comida
 Ideal para pastelería.
 Fondo: 34 cm.
 Grueso: Ø Varillas: 5mm / Ø Tubo: 8 mm.
 La rejilla tiene una estructura muy estable y resistente gracias al grueso del acero utilizado en su fabricación y la poca separación existente entre varillas.
- EN Oven rack with extendable frame that allows you to easily extend the rack from 41 to 60 cm to fit the size of any oven.
 With handles that allow you to flip the rack leaving a space for ventilation and cooling of the food
 Ideal for pastry making.
 Depth: 34 cm.

Thickness: Ø Rods: 5mm / Ø Tube: 8 mm.

The rack has a very stable and hard-wearing structure thanks to the thickness of the steel used in its manufacture and the small gap between rods.

DE Backofengrill mit ausziehbarem Rahmen, der zur Anpassung an die Größe jedes Haushaltsbackofens auf einfache Weise von 41 auf 60 cm verlängert werden kann.

Mit Griffen, die das Gitter umdrehen und einen Raum für die Belüftung und Kühlung der Nahrung lassen

Ideal für die Konditorei.

Tiefe: 34 cm.

Stärke-Dicke: Ø Stangen im Auflagebereich: 5mm / Ø Rahmen: 8 mm. .

Der Rost hat eine sehr stabile und widerstandsfähige Struktur dank der Dicke des zu seiner Herstellung verwendeten Stahls und des geringen Abstands zwischen den Stäben.

FR Grille de four avec cadre extensible qui permet d'étendre facilement la grille de 41 à 60 cm pour s'adapter à la taille de n'importe quel four.

Avec des poignées qui permettent de retourner la grille laissant un espace pour la ventilation et le refroidissement de la nourriture

Idéal pour la pâtisserie.

Profondeur : 34 cm.

Épaisseur: Ø Tiges: 5mm / Ø Tube: 8 mm.

La grille a une structure très stable et résistante grâce à l'épaisseur de l'acier utilisé pour sa fabrication et à la séparation limitée qui existe entre les tiges.

CA Reixeta per a forn amb marc extensible que permet fàcilment allargar la graella de 41 a 60 cm. per a adaptar-se a la mesura de qualsevol forn.

Amb anses que permeten voltejar la reixeta deixant un espai per a la ventilació i refredament del menjar

Ideal per a pastisseria.

Fons: 34 cm.

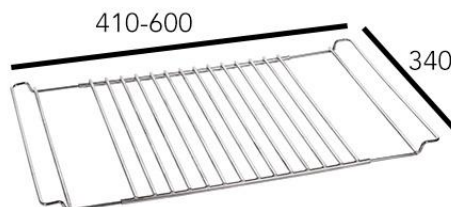
Gruix: Ø Varetas: 5mm / Ø Tub: 8 mm.

La reixeta té una estructura molt estable i resistent gràcies al gruix de l'acer utilitzat en la seva fabricació i la poca separació existent entre varetas.

MATERIAL / MATERIAL / MATERIELL / MATERIAL

ES	Acero cromado
EN	Chromium plated steel
DE	verchromter Stahl
FR	Acier chromé
CA	Acer cromat

MEDIDAS / MEASURES / GRÖßEN / MEASURES (mm.)



PESO / WEIGHT / GEWICHT / POIDS (Kg)

1,150 Kg

SAUVIC, S.L. – ESB59455477

C. Josep Lladó i Quintana, 30 Pol.Ind. Font de Tarrés (08560) Manlleu, Barcelona, Spain

Tel. +34 93 850 75 06 / Fax. +34 93 850 74 70 www.sauvic.com – sauvic@sauvic.com



- ES** La rejilla no debe estar en contacto directo con el alimento, utilice papel de horno o una bandeja para hornear.
No quitar los muelles que hay en el interior del tubo.
Para limpiar la rejilla utilice un detergente neutro o poco alcalino (no use lejía o detergentes que contengan cloro).
No la frote con productos abrasivos ni limpiadores metálicos o sintéticos.
Seque inmediatamente con un paño suave y absorbente.
- EN** The rack may not be in direct contact with food, use baking paper or a baking tray.
Do not remove the springs inside the tube.
Use a neutral detergent (do not use bleach or detergents containing chlorine).
Do not rub the grill with abrasive products, metallic or synthetic cleaners.
Dry immediately with soft and absorbent cloth.
- DE** Der Rost darf nicht in direkten Kontakt mit dem Essen kommen, verwenden Sie Backpapier oder ein Backblech.
Entfernen Sie nicht die Feder, die sich im Inneren des Rohres befinden.
Bleichmittel oder chlorhaltige Reinigungsmittel zerstören die Oberfläche und dürfen nicht eingesetzt werden.
Das Grillrost nicht mit einem Scheuermittel reinigen, auch nicht mit Metallkratzern und synthetischen Materialien abreiben.
Nach der Reinigung sofort mit einem weichen, saugfähigen Tuch abtrocknen.
- FR** La grille ne doit pas être en contact direct avec les aliments, utilisez du papier sulfurisé ou une plaque de cuisson.
Ne pas enlever les ressorts à l'intérieur du tube.
Utilisez un détergeant neutre (ne pas utiliser de l'eau de javel ou des détergents qui contiennent du chlore).
Ne frottez pas les lames avec des pailles de fer.
Séchez-la immédiatement avec des torchons doux et absorbants.
- CA** La reixeta no ha d'estar en contacte directe amb l'aliment, utilitzi paper de forn o una safata per a enforar.
No treure les molles que hi ha a l'interior del tub.
Utilitzi un detergent neutre o poc alcalí (no utilitzi lleixiu o detergents que continguin clor).
No la fregui amb productes abrasius ni netejadors metàl·lics o sintètics.
Assequi immediatament amb un drap suau i absorbent.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD/ WARNING / SICHERHEITSHINWEISE / AVIS DE SÉCURITÉ / ADVERTIMENTS DE SEURETAT

- ES** Asegurarse que la parrilla esté en buen estado de fábrica.
Protegerse siempre los brazos y las manos al manipular la parrilla caliente usando guantes de barbacoa resistentes al calor y utensilios largos y de buena calidad.
Esperar un tiempo prudencial antes de tocar la parrilla, una vez fuera del horno, ya que aún puede quemar.
- EN** Make sure the grill is in good factory condition.
Always protect your arms and hands when handling the hot grill by wearing heat resistant barbecue gloves and long, good quality utensils.
Wait a reasonable time before touching the grill, once the embers are off, as it can still burn.
- DE** Stellen Sie sicher, dass sich der Grill in gutem Zustand befindet.
Schützen Sie immer Ihre Arme und Hände, wenn Sie den heißen Grill mit hitzebeständigen Grillhandschuhen und langen, hochwertigen Utensilien manipulieren.
Warten Sie eine angemessene Zeit, bevor Sie den Grill berühren, nachdem die Glut gelöscht wurde, da es immer noch brennen kann.
- FR** Vérifier que la grille est en bon état d'usine.
Toujours protéger les bras et les mains lors de la manipulation du gril chaud en portant des gants de barbecue résistants à la chaleur et des ustensiles longs et de bonne qualité.
Attendre un temps raisonnable avant de toucher le gril, une fois les braises éteintes, car il peut toujours brûler.
- CA** Assegurar-se que la graella estigui en bon estat de fàbrica.
Protegir-se sempre els braços i les mans per manipular la graella calenta utilitzant guants de barbacoa resistent a la calor i utensilis llargs i de bona qualitat.
Esperar un temps prudencial abans de tocar la graella, una vegada apagades les brases, ja que encara pot cremar.

CERTIFICADO / CERTIFICATE / ZERTIFIKAT / CERTIFICAT / CERTIFICAT

- ES Producto único en el mercado registrado en la OAMI con el número 002473868-0002.
EN Unique product on the market registered with the OHIM under number 002473868-0002.
DE Einzigartiges Produkt auf dem Markt mit Eintragung beim EUIPO unter der Nummer 002473868-0002.
FR Produit unique sur le marché enregistré à l'OHMI sous le numéro 002473868-0002.
CA Producte únic en el mercat registrat en la OAMI amb el número 002473868-0002.

PAÍS DE ORIGEN/ COUNTRY OF ORIGIN / HERKUNFTSLAND / PAYS D'ORIGINE / PAÍS D'ORIGEN

España / Spain / Spanien / Espagne / Espanya

GARANTÍA / GUARANTEE / GARANTIE / GARANTIE / GARANTIA

3 años / years / Jahren / ans / anys

SAUVIC, S.L. – ESB59455477

C. Josep Lladó i Quintana, 30 Pol.Ind. Font de Tarrés (08560) Manlleu, Barcelona, Spain

Tel. +34 93 850 75 06 / Fax. +34 93 850 74 70 www.sauvic.com – sauvic@sauvic.com

