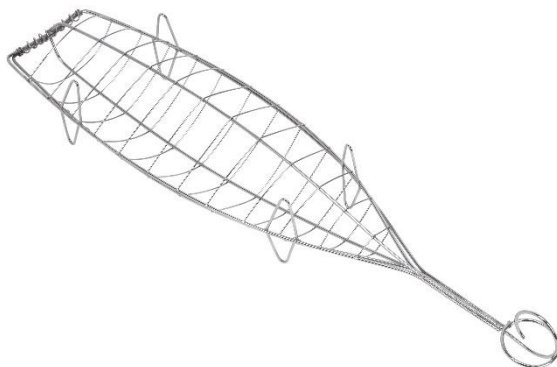


FICHA TÉCNICA	02610	Parrilla besuguera inoxidable
TECHNICAL DATA SHEET	02610	Stainless steel fish grill
DATENBLATT	02610	Einzelfischgrillrost aus Edelstahl
FICHE TECHNIQUE	02610	Grille à poisson inoxydable
FITXA TÈCNICA	02610	Graella besuguera inoxidable

EAN 13: 8423171026105



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

- ES Parrilla besuguera de acero inoxidable 18/8
 EN Grill for fish in 18/8 stainless steel
 DE Einzelfischgrillrost aus Edelstahl 18/8
 FR Grille à poisson en acier inoxydable 18/8
 CA Graella besuguera en acero inoxidable 18/8

CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS / DATEN / CARACTÉRISTIQUES

- ES Parrilla especial para piezas de pescado enteras, es doble, con forma abombada para no dañar el pescado.
 Fabricada 100% en acero inoxidable 18/8 (AISI 304) electropulido.
 El mango se cierra fijando las dos parrillas para facilitar el agarre y el giro.
 Patas dobles de 4 cm de alto, con una altura total de 8 cm.
 Grueso de las varillas: 2,5-3 mm.
 La parrilla tiene una estructura muy estable y resistente gracias al grueso del acero utilizado para fabricarla y la poca separación que existe entre varillas.
 Medidas: 54x13,5x8cm.
 Apta para lavavajillas.
 Resistente a las llamas y altas temperaturas.

- EN Special grill for whole pieces of fish, it is double, with a convex shape so as not to damage the fish.
Made of 100% electropolished (AISI 304) 18/8 stainless steel.
The handle closes by fixing the two grills for easy grip and turning.
4cm high double legs, with a total height of 8cm.
Rod thickness: 2.5-3mm.
The grill has a very stable and hard-wearing structure thanks to the thickness of the steel used to manufacture it and the small gap between the rods.
Measurements: 54x13.5x8cm.
Dishwasher safe.
Resistant to flames and high temperatures.
- DE Spezieller Rost für ganze Fischstücke aus zwei Teilen mit gewölbter Form, um den Fisch nicht zu beschädigen.
Aus elektropoliertem Edelstahl 18/8 (AISI 304), 100 %.
Der Griff wird durch Befestigung der beiden Roste geschlossen, um das Festhalten und Drehen zu ermöglichen.
4 cm hohe Doppelbeine für eine Gesamthöhe von 8 cm.
Dicke der Stäbe: 2,5–3 mm.
Der Rost hat eine sehr stabile und widerstandsfähige Struktur dank der Dicke des zur Herstellung verwendeten Stahls und des geringen Abstands zwischen den Stäben.
Abmessungen: 54x13,5x8 cm.
Spülmaschinenfest.
Widerstandsfähig gegen Flammen und hohe Temperaturen.
- FR Grille spéciale pour des poissons entiers, elle est double, avec une forme incurvée pour ne pas abîmer le poisson.
Fabriquée à 100 % en acier inoxydable 18/8 (AISI 304) électropoli.
La poignée se ferme en fixant les deux grilles pour faciliter la prise en main et la rotation.
Doubles pieds de 4 cm de haut, pour une hauteur totale de 8 cm.
Épaisseur des tiges : 2,5-3 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.
Dimensions : 54 x 13,5 x 8 cm.
Passe au lave-vaisselle.
Résistante aux flammes et aux températures élevées.
- CA Graella especial per a peces de peix senceres, és doble, amb forma bombada per a no danyar el peix.
Fabricada 100% en acer inoxidable 18/8 (AISI 304) electropulido.
El mànec es tanca fixant les dues graelles per a facilitar l'agarrar i el gir.
Potes dobles de 4 cm d'alt, amb una altura total de 8 cm.
Gruix de les varetes: 2,5-3 mm.
La graella té una estructura molt estable i resistent gràcies al gruix de l'acer utilitzat per a fabricar-la i la poca separació que existeix entre varetes.
Mesures: 54x13,5x8cm.
Apta per a rentavaixella.
Resistent a les flames i altes temperatures.

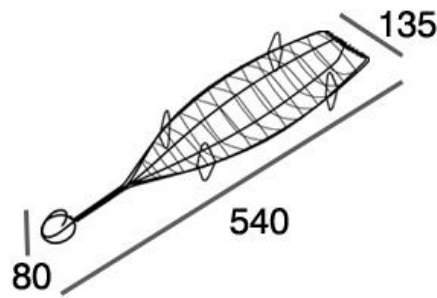
MATERIAL / MATERIAL / MATERIELL / MATERIAL

- ES Acero inoxidable 18/8
EN 18/8 Stainless steel
DE Edelstahl 18/8
FR Acier inoxydable 18/8
CA Acer inoxidable 18/8

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





PESO / WEIGHT / GEWICHT / POIDS (Kg)

0,350 Kg

INSTRUCCIONES DE USO/ HOW TO USE / BEDIENUNGSANLEITUNG / INSTRUCTIONS D'UTILISATION / INSTRUCCIONS D'ÚS

- ES Lave la parrilla inmediatamente después de su uso, evite el contacto prolongado con restos de alimentos. 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 Wash the grill immediately after use, avoid prolonged contact with food. 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 Sofort nach Gebrauch reinigen. Dauerhafter Kontakt mit Nahrungsmitteln vermeiden. 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 Lavez le grill immédiatement après leur utilisation, évitez le contact prolongé avec des aliments. 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 Netegi la graella immediatament després del seu ús, eviti el contacte prolongat amb restes d'aliments. 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 SEGURETAT

- ES Asegurarse que la parrilla esté en buen estado de fábrica. Asegurarse que la parrilla está montada firme, sin riesgo de volcamiento. Evitar acciones en torno a la parrilla que puedan poner en riesgo su estabilidad. Evitar las llamas altas que pueden quemar los alimentos y causar accidentes. Evitar la presencia de niños y mascotas en el perímetro alrededor del fuego. No encender fuego nunca cerca de cualquier estructura o material combustible. No dejar nunca la parrilla desatendida durante su uso, siempre debe haber alguien supervisándola hasta que las brasas estén completamente apagadas.

Tener a mano un extintor de incendios adecuado, para contener las llamas en caso de ser necesario.

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 apagadas las brasas, ya que aún puede quemar.

No llevar ropa inflamable para realizar una barbacoa, utilizar siempre un delantal de barbacoa que proteja su ropa del calor y las salpicaduras de grasa.

EN Make sure the grill is in good factory condition.

Ensure that the grill is firmly mounted, without risk of tipping over.

Avoid actions around the grill that could endanger its stability.

Avoid high flames that can burn food and cause accidents.

Avoid the presence of children and pets on the perimeter around the fire.

Never ignite a fire near any structure or combustible material.

Never leave the grill unattended during use, there should always be someone supervising it until the coals are completely off.

Have a suitable fire extinguisher on hand, to contain the flames if necessary.

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.

Do not wear flammable clothing to barbecue, always use a barbecue apron that protects your clothes from heat and splashes of grease.

DE Stellen Sie sicher, dass sich der Grill in gutem Zustand befindet.

Sicherstellen, dass der Grill fest montiert ist und keine Gefahr des Umkippens besteht.

Vermeiden Sie Aktionen um den Grill, die seine Stabilität gefährden könnten.

Vermeiden Sie hohe Flammen, die Lebensmittel verbrennen und Unfälle verursachen können.

Vermeiden Sie die Anwesenheit von Kindern und Haustieren auf dem Perimeter um das Feuer.

Feuer niemals in der Nähe von brennbaren Materialien oder Strukturen entzünden.

Lassen Sie den Grill während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt, es sollte immer jemand sein, der ihn überwacht, bis die Glut vollständig ausgeschaltet ist.

Halten Sie einen geeigneten Feuerlöscher bereit, um die Flammen bei Bedarf einzudämmen.

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.

Tragen Sie keine brennbaren Kleidungsstücke, um einen Grill zu grillen. Verwenden Sie immer eine Grillschürze, die Ihre Kleidung vor Hitze und Fettspritzer schützt.

FR Vérifier que la grille est en bon état d'usine.

Assurez-vous que la grille est bien montée, sans risque de basculement.

Éviter les actions autour de la grille qui pourraient mettre en danger sa stabilité.

Évitez les flammes hautes qui peuvent brûler la nourriture et causer des accidents.

Éviter la présence d'enfants et d'animaux de compagnie sur le périmètre autour du feu.

Ne jamais allumer un feu à proximité d'une structure ou d'un matériau combustible.

Ne jamais laisser le gril sans surveillance pendant son utilisation, il doit toujours y avoir quelqu'un pour surveiller jusqu'à ce que les braises soient complètement éteintes.

Avoir à portée de main un extincteur approprié, pour contenir les flammes si nécessaire.

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.

Ne portez pas de vêtements inflammables pour un barbecue, utilisez toujours un tablier de barbecue qui protège vos vêtements de la chaleur et des projections de graisse.

- CA Assegurar-se que la graella estigui en bon estat de fàbrica.
Assegurar-se que la graella està muntada ferma, sense risc de bolcar.
Evitar accions entorn de la graella que puguin posar en risc la seva estabilitat.
Evitar les flames altes que poden cremar els aliments i causar accidents.
Evitar la presència de nens i mascotes en el perímetre al voltant del foc.
No encendre foc mai prop de qualsevol estructura o material combustible.
No deixar mai la graella desatesa durant el seu ús, sempre ha d'haver-hi algú supervisant-la fins que les brases estiguin completament apagades.
Tenir a mà un extintor d'incendis adequat, per a contenir les flames en cas de ser necessari.
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.
No portar roba inflamable per a realitzar una barbacoa, utilitzar sempre un davantal de barbacoa que protegeixi la seva roba de la calor i les esquitxades de greix.

CERTIFICADO / CERTIFICATE / ZERTIFIKAT / CERTIFICAT / CERTIFICAT

- ES Cumple con los requisitos del documento publicado en 2013 por el Consejo de Europa "Metals and alloys used in food contact materials and articles".
- EN It complies with the requirements of the document published in 2013 by the Council of Europe "Metals and alloys used in food contact materials and articles".
- DE Der Rost erfüllt die Anforderungen des 2013 vom Europarat veröffentlichten Dokuments „Metals and alloys used in food contact materials and articles“.
- FR Elle est conforme aux exigences du document publié en 2013 par le Conseil de l'Europe « Metals and alloys used in food contact materials and articles ».
- CA Compleix amb els requisits del document publicat en 2013 pel Consell d'Europa "Metals and alloys used in food contact materials and articles".

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