

Specifikace/ Technický List

Deska na grilování a pizzu 2/3 GN

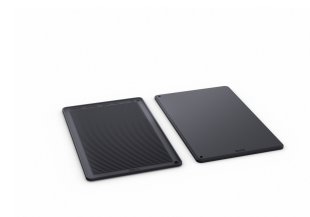


Číslo položky

60.73.798

Popis

Deska na grilování a pizzu s vysokou tepelnou vodivostí s nepřilnavou vrstvou TriLax. Ideální pro čerstvou pizzu nebo pizzu z polotovaru, flambovaný koláč a chlebovou placku při teplotách do 300 °C. Zadní strana je vhodná pro grilování steaků, zeleniny nebo také ryb.



Použití v souladu se stanoveným účelem

Toto zařízení se smí používat pouze komerčně, například v kuchyních restaurací a v jídelnách a komerčních kuchyních nemocnic, pekařství nebo řeznictví. Používání přístroje k jakémukoli jinému účelu je v rozporu s určeným účelem použití a je nebezpečné. Společnost RATIONAL AG neodpovídá za škody, které vznikly v důsledku používání přístroje v rozporu se stanoveným účelem.

Charakteristické znaky

- Dokonalý vzor grilu díky optimální tepelné vodivosti materiálu
- Dlouhá životnost
- Lze použít na obou stranách

Kapacita

2/3 GN	Deska na grilování a pizzu
--------	----------------------------

Rozměry a hmotnosti

Šířka (š):	325 mm
Hloubka (h):	354 mm
Hmotnost:	2,35 kg

Materiál

Hliníkový odlitek, S povrchovou vrstvou TriLax®

Upozornění

- Při grilování potraviny lehce potřete olejem
- Předehřívací příslušenství
- Nečistěte agresivními chemickými čisticími prostředky
- Během čištění nenechávejte ve spotřebiči
- Nemyjte pánev v myčkách čisticím granulátem nebo abrazivními materiály
- Nepřilnavý povrch není odolný proti poškrábání
- Horké kuchyňské příslušenství nechladte vodou!
- Použití do max. 300 °C