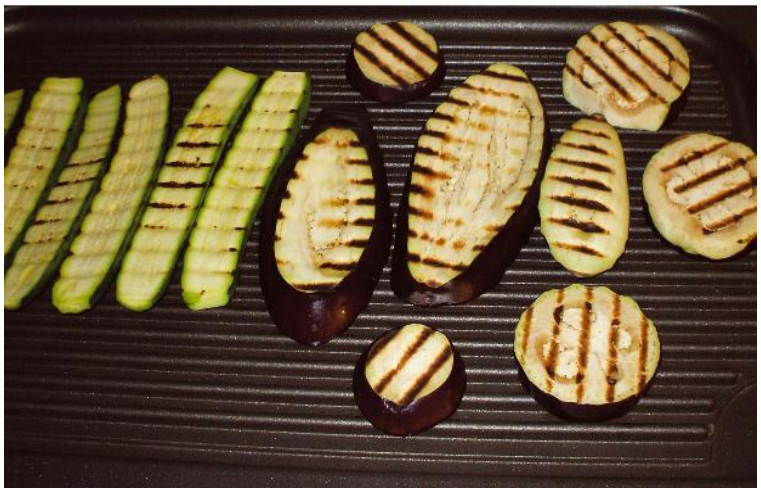
KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126 Parma – Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

GRIGLIA MUTIFUNZIONE 1/1GN TSGR11

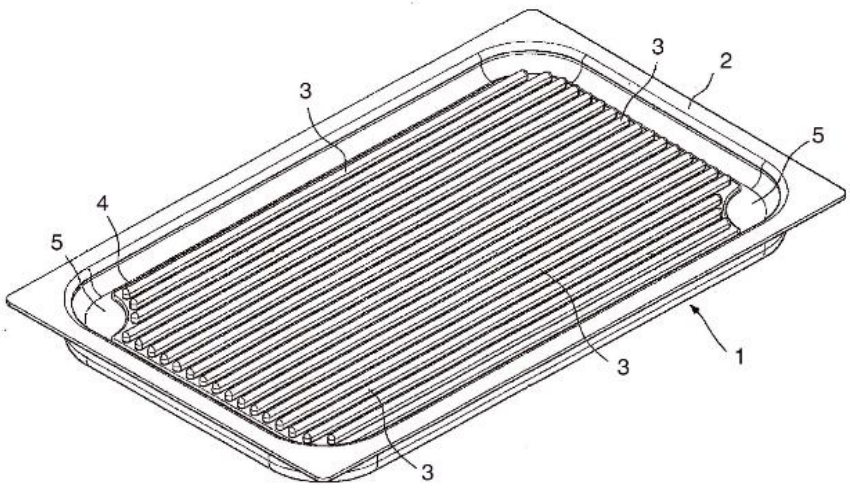
Realizzata in lega di alluminio pressofuso garantisce una perfetta ed uniforme distribuzione del calore.
Il rivestimento antiaderente di altissima qualità consente la grigliatura perfetta di qualsiasi prodotto senza rischi di frantumazione e ne facilita la pulizia.
Lo spessore della fusione impedisce la deformazione anche ad elevatissima temperatura.



Le rigature di notevole rilievo permettono al prodotto di sgrondare e garantiscono una grigliatura omogenea su qualsiasi pietanza evitando l'effetto "frittura" che si genera con le altre piastre attualmente in commercio.
Il perimetro delle rigature è delimitato da un "canalino" ribassato che permetto lo scolo dei grassi di cottura.



Le due zone di raccolta dei grassi nei due angoli contrapposti permettono di utilizzare il forno a pieno carico senza rischi di sgrondature.
L'alta qualità del rivestimento antiaderente ne consente l'utilizzo sia in forno che sul fornello a diretto contatto con la fiamma.
L'eleganza della linea consente di portare la griglia direttamente al tavolo.



1. **Corpo a piastra in lega di alluminio pressofuso ad altissima conducibilità**
2. **Bordo flangiato che consente l'inserimento della rastrelliera nel forno**
3. **Rigature a rilievo**
4. **Zona esterna ribassata per lo scolo dei grassi**
5. **Zone di raccolta dei grassi**

KAREL srl - Attrezzature e complementi
per la ristorazione
Professional food equipment
Via Colombi Guidotti 7/a
43126 Parma – Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Iscrizione R.E.A. 132954
Registro imprese di Parma 00457550341
Codice fiscale e partita IVA IT 00457550341
Capitale sociale euro 100.000,00 i.v.
N. IVA oper.intracomunitarie IT 00457550341

Istruzioni d'uso e manutenzione

- Al momento del primo utilizzo, sciacquare con acqua calda e detersivo liquido, asciugando con cura; successivamente ungere il fondo con un po' d'olio o burro.
- Per ottenere il miglior risultato di cottura cucinare soltanto a FIAMMA MEDIA O BASSA. Il surriscaldamento del prodotto a temperature superiori a 200-240°C può danneggiare il rivestimento antiaderente. NON scaldare mai il prodotto vuoto.
- Il prodotto va utilizzato soltanto per cucinare NON per conservare i cibi poiché cibi aggressivi possono danneggiare l'antiaderente.
- Per cucinare utilizzare SOLO utensili di LEGNO o SINTETICI.
- Dopo l'uso lasciare raffreddare e ripulire il prodotto con acqua calda e asciugare con carta.
- Sconsigliamo l'uso della lavastoviglie, alcuni detersivi aggressivi possono danneggiare il prodotto.
- Le leggere variazioni di colore del rivestimento interno o esterno non alterano la funzionalità del prodotto.
- È necessario l'utilizzo di una protezione per garantire una manipolazione sicura dell'articolo.
- Il prodotto può essere utilizzato sia sui fornelli che all'interno del forno.