

|                      |       |   |
|----------------------|-------|---|
| FICHA TÉCNICA        | 02475 | Parrilla barbacoa zinc 80x40 con mangos de madera |
| TECHNICAL DATA SHEET | 02475 | Barbecue grill zinc 80x40 with wooden handles     |
| DATENBLATT           | 02475 | Grillrost Zink 80x40 mit Holzgriffen              |
| FICHE TECHNIQUE      | 02475 | Grille de barbecue zinguée 80x40 avec manches     |
| FITXA TÈCNICA        | 02475 | Graella barbacoa zincada 80x40 amb mànecs         |

EAN 13: 8423171024750



#### DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

- ES Parrilla para barbacoa de 80 x 40 cm., zincada con mangos de madera.
- EN Zinc plated barbecue grill 80 x 40 cm. with wooden handles.
- DE Zink Grill Grillrost, 80 x 40 cm. mit Holzgriffen
- FR Grill de barbecue zingué 80 x 40 cm. avec manches en bois
- CA Graella per barbacoa zincada de 80 x 40 cm. amb mànecs de fusta.

#### CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS / DATEN / CARACTÉRISTIQUES

- ES Superficie de cocción: 73 x 40 cm.  
Ideal para barbacoas, para colocar en las guías a diferentes alturas.  
Se puede cortar a medida de 73 a 82 cm. para adaptarla a la medida de su barbacoa. Se puede cortar fácilmente a medida con la ayuda de una amoladora eléctrica o una sierra de arco con hoja para cortar acero.  
Con mangos de madera resistentes al calor que proporcionan un agarre seguro y cómodo.  
Grueso: Ø Varillas: 4mm / Ø Mangos: 6 mm. / Ø Travesaños: 6 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.  
Resistente a las llamas y altas temperaturas.
- EN Cooking surface: 73 x 40cm.  
Ideal for barbecues, to be placed in the guides at different heights.  
It can be cut to size from 73 to 82 cm to adapt it to the size of your barbecue. It can be easily cut to size with the aid of an electric grinder or hand saw with a steel cutting blade.  
With heat-resistant wooden handles that provide a secure and comfortable grip.

Thickness: Ø Rods: 4mm / Ø Handles: 6 mm. / Ø Crossrods: 6 mm.

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.

Resistant to flames and high temperatures.

DE Kochfläche: 73x40 cm.

Ideal zur Aufstellung auf den Führungsschienen von Grills in verschiedenen Höhen.

Die Länge lässt sich von 73 bis 82 cm auf die für Ihren Grill erforderliche Größe anpassen. Der Rost kann leicht mithilfe eines Elektroschleifers oder einer Bügelsäge mit Stahlschneideblatt auf Maß geschnitten werden.

Mit hitzebeständigen Holzgriffen für sicheren und komfortablen Halt.

Stärke-Dicke: Ø Stangen im Auflagebereich: 4mm / Ø Griffe: 6 mm. / Ø Rahmen: 6 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.

Widerstandsfähig gegen Flammen und hohe Temperaturen.

FR Surface de cuisson : 73 x 40 cm.

Idéale pour les barbecues, à placer sur les guides à différentes hauteurs.

Elle peut être facilement coupée sur mesure de 73 à 82 cm pour s'adapter à votre barbecue. Elle peut facilement être découpée sur mesure à l'aide d'une meuleuse électrique ou d'une scie à métaux avec une lame en acier.

Avec des poignées en bois résistant à la chaleur qui offrent une prise en main sûre et confortable.

Épaisseur: Ø Tiges: 4mm / Ø Manches: 6 mm. / Ø Tiges transversales: 6 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.

Résistante aux flammes et aux températures élevées.

CA Superfície de cocció: 73 x 40 cm.

Idéal per a barbacoas, per a col·locar en les guies a diferents altures.

Es pot tallar a mida de 73 a 82 cm. per a adaptar-la a la mesura de la seva barbacoa. Es pot tallar fàcilment a mida amb l'ajuda d'una mola elèctrica o una serra d'arc amb fulla per a tallar acer.

Amb mànecs de fusta resistents a la calor que proporcionen una manipulació segura i còmoda.

Guix de les varetes: Ø Varetes: 4mm / Ø Mànecs: 6 mm. / Ø Travessers: 6 mm.

La graella té una estructura molt estable i resistent gràcies al guix de l'acer utilitzat per a fabricar-la i la poca separació que existeix entre varetes.

Resistent a les flames i altes temperatures.

## MATERIAL / MATERIAL / MATERIELL / MATERIAL

---

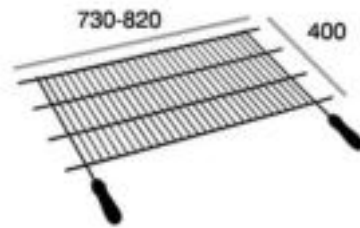
|    |                   |
|----|-------------------|
| ES | Acero zincado     |
| EN | Zinc plated steel |
| DE | Zink Stahl        |
| FR | Acier zingué      |
| CA | Acer zincat       |

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](http://www.sauvic.com) – [sauvic@sauvic.com](mailto:sauvic@sauvic.com)





**PESO / WEIGHT / GEWICHT / POIDS (Kg)**

---

2,770 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 Fettspritzen schützt.

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

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 resistents 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", excepto para alimentos ácidos (PH<4,5).
- 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", except for acidic foods (PH<4.5).
- DE Der Rost erfüllt die Anforderungen des 2013 vom Europarat veröffentlichten Dokuments „Metals and alloys used in food contact materials and articles“, außer für saure Lebensmittel (PH<4,5).
- 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 » sauf pour les aliments acides (PH<4,5).
- CA Compleix amb els requisits del document publicat en 2013 pel Consell d'Europa "Metals and alloys used in food contact materials and articles", excepte per a aliments àcids (PH<4,5).

#### **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



