

FICHA TÉCNICA	02905	Barbacoa sobremesa con parrilla inoxidable 25x20 cm.
TECHNICAL DATA SHEET	02905	Table barbecue with stainless grill 25x20 cm
DATENBLATT	02905	Tischgrill mit Edelstahl-Grill 25x20 cm.
FICHE TECHNIQUE	02905	Barbecue de table avec grille inoxydable 25x20 cm
FITXA TÈCNICA	02905	Barbacoa sobretaula amb graella inoxidable 25x20 cm.

**EAN 13:** 8423171029052



#### DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION

- ES Barbacoa de sobremesa con parrilla de acero inoxidable 25x20 cm.  
 EN Table barbecue with stainless steel grill 25x20 cm.  
 DE Tischgrill mit Edelstahl-Grill 25x20 cm.  
 FR Barbecue de table avec grille en acier inoxydable 25x20 cm.  
 CA Barbacoa de sobretaula amb graella d'acer inoxidable 25x20 cm.

#### CARACTERÍSTICAS / CHARACTERISTICS / DATEN / CARACTÉRISTIQUES

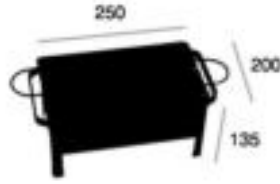
- ES Barbacoa robusta de hierro pintado con pintura anticorrosiva y parrilla de acero inoxidable 18/8 electropulido.  
 Ideal para poner encima de la mesa y disfrutar de una comida en familia o amigos, en la que cada comensal puede acabar de hacerse la comida a su punto.  
 Con parrilla de acero inoxidable 18/8 electropulida con una superficie de cocción de 25x20 cm.  
 La parrilla es apta para lavavajillas.  
 Con 4 patas que le dan una altura total de 13,5 cm.  
 Con agujeros de ventilación que permiten la circulación de aire para que así el fuego se encienda más rápido y se mantenga.  
 Incluye rejilla interior reforzada para el carbón.

- Incluye una base de madera para proteger la mesa del calor de las brasas.  
Resistente a temperaturas hasta los 600°C.
- EN Sturdy iron barbecue painted with anti-chalorean paint and 18/8 electroplated stainless steel grill.  
Ideal to put on the table and enjoy a meal with family or friends, where each diner can finish making food to their point.  
With 18/8 electric-soft stainless steel grill with a cooking surface of 25x20 cm.  
The grill is dishwasher safe.  
With 4 legs giving a total height of 13.5 cm.  
With ventilation holes that allow air circulation so the fire will light up faster and stay.  
Includes reinforced interior grid for carbon.  
Includes a wooden base to protect the table from the heat of embers.  
Resistant to temperatures up to 600°C.
- DE Robuster Grill aus Eisen mit antikalorischer Lackierung und elektrolytisch gepresstem Edelstahl 18/8.  
Ideal für ein Essen mit der Familie oder Freunden, wo jeder Gast sein Essen zu seinem Punkt beenden kann.  
Mit 18/8-Edelstahl-Elektrogrill mit einer Grillfläche von 25x20 cm.  
Der Grill ist spülmaschinenfest.  
Mit 4 Beinen, die eine Gesamthöhe von 13,5 cm geben.  
Mit Belüftungslöchern, die eine Luftzirkulation ermöglichen, damit das Feuer schneller entzündet und aufrechterhalten wird.  
Enthält verstärkte Innengitter für Kohle.  
Enthält eine Holzbasis, um den Tisch vor der Hitze von Kohlen zu schützen.  
Temperaturbeständig bis 600°C.
- FR Robuste barbecue en fer peint avec peinture anti-chalorique et grille en acier inoxydable 18/8 électrolyse.  
Idéal pour mettre sur la table et profiter d'un repas en famille ou entre amis, où chaque client peut finir de se faire à manger.  
Avec grille en acier inoxydable 18/8 électropoule avec une surface de cuisson de 25x20 cm.  
Le gril est lavable au lave-vaisselle.  
Avec 4 pattes qui lui donnent une hauteur totale de 13,5 cm.  
Avec des trous de ventilation qui permettent la circulation d'air pour que le feu s'allume plus rapidement et se maintient.  
Comprend une grille intérieure renforcée pour le charbon.  
Comprend une base en bois pour protéger la table de la chaleur des braises.  
Résistant à des températures allant jusqu'à 600°C.
- CA Barbacoa robusta de ferro pintat amb pintura anticàlòrica i graella d'acer inoxidable 18/8 electropúlit.  
Ideal per a posar damunt de la taula i gaudir d'un menjar en família o amics, en la qual cada comensal pot acabar si es fes el menjar al seu punt.  
Amb graella d'acer inoxidable 18/8 electropúlida amb una superfície de cocció de 25x20 cm.  
La graella és apta per a rentavaixella.  
Amb 4 potes que li donen una altura total de 13,5 cm.  
Amb forats de ventilació que permeten la circulació d'aire perquè així el foc s'encengui més ràpid i es mantingui.  
Inclou reixeta interior reforçada per al carbó.  
Inclou una base de fusta per a protegir la taula de la calor de les brasas.  
Resistent a temperatures fins als 600 °C.

#### **MATERIAL / MATERIAL / MATERIELL / MATERIAL**

---

- ES Barbacoa de acero pintado con pintura anticàlòrica y parrilla de acero inoxidable 18/8 electropúlido
- EN Barbecue in steel painted with anti-chalorean paint and 18/8 electroplated stainless steel grill
- DE Grill aus antikalorisch lackiertem Stahl und elektrolytisch gepresster Edelstahl 18/8
- FR Barbecue en acier peint avec peinture anti-chaloraque et grille en acier inoxydable 18/8 électrolyse
- CA Barbacoa d'acer pintat amb pintura anticàlòrica i graella d'acer inoxidable 18/8 electropúlit



PESO / WEIGHT / GEWICHT / POIDS (Kg)

---

2,640 Kg

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

---

ES Usar exclusivamente carbón vegetal.

No usar en lugares sin ventilación.

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 Use only charcoal.

Do not use in unventilated areas.

Wash the grill immediately after use, avoid prolonged contact with food debris.

Use a neutral or low-alkaline detergent (do not use bleach or detergents containing chlorine).

Do not rub it with abrasive products or metallic or synthetic cleaners.

Dry immediately with a soft, absorbent cloth

DE Verwenden Sie ausschließlich Holzkohle.

Nicht an Orten ohne Belüftung verwenden.

Waschen Sie den Grill sofort nach der Verwendung, vermeiden Sie längeren Kontakt mit Essensresten.

Verwenden Sie ein neutrales oder leicht alkalisches Reinigungsmittel (keine chlorhaltigen Reinigungsmittel oder Bleichmittel).

Reiben Sie die Oberfläche nicht mit Scheuermitteln oder metallischen oder synthetischen Reinigern ein.

Trocknen Sie sofort mit einem weichen, saugfähigen Tuch

FR Utiliser exclusivement du charbon de bois.

Ne pas utiliser dans des endroits sans ventilation.

Laver le gril immédiatement après utilisation, éviter tout contact prolongé avec des restes de nourriture.

Utilisez un détergent neutre ou peu alcalin (ne pas utiliser de lessive ni de détergents contenant du chlore).

Ne pas frotter avec des produits abrasifs ou des nettoyeurs métalliques ou synthétiques.

Sécher immédiatement avec un chiffon doux et absorbant

CA Utilitzi exclusivament carbó vegetal.

No utilitzi en llocs sense ventilació.

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.

- ES** Proteger siempre la superficie donde va a colocar la barbacoa con la base de madera que proporcionamos u otra protección equivalente, para proteger la superficie del calor de las brasas.  
Asegurarse que la barbacoa y la parrilla esté en buen estado de fábrica.  
Asegurarse que la barbacoa está montada firme y la parrilla este bien colocada, 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 barbacoa y 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** Always protect the surface where you are going to place the barbecue with the wooden base we provide or other equivalent protection, to protect the surface from the heat of the embers.  
Make sure the barbecue and grill are in good factory condition.  
Make sure the barbecue is firmly mounted, and the grill is well placed, 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 watching 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 barbecue and grill, once the embers are off, as it can still burn.  
Do not wear flammable clothing for a barbecue, always use a barbecue apron to protect your clothes from heat and splashes of grease.
- DE** Schützen Sie die Grillfläche stets mit dem von uns bereitgestellten Holzsockel oder einem anderen gleichwertigen Schutz vor der Hitze durch Glut.  
Sicherstellen, dass sich der Grill und das Grillgerät in gutem Zustand befinden.  
Sicherstellen, dass der Grill fest montiert und der Rost richtig platziert ist, ohne die Gefahr des Umkippens.  
Vermeiden Sie Aktionen um den Grill herum, 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 Strukturen oder Materialien entzünden.  
Lassen Sie den Grill während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt, es sollte immer jemand sein, der ihn überwacht, bis die Glut vollständig ausgeht.  
Halten Sie einen geeigneten Feuerlöscher bereit, um die Flammen bei Bedarf einzudämmen.  
Schützen Sie sich immer vor den Armen und Händen, wenn Sie mit hitzebeständigen Grillhandschuhen und langen, hochwertigen Utensilien arbeiten.

Warten Sie eine angemessene Zeit, bevor Sie den Grill und das Grillgerät berühren, nachdem die Glut gelöscht wurde, da es immer noch brennen kann.

Tragen Sie keine brennbaren Kleidungsstücke, um ein Barbecue zu machen, verwenden Sie immer eine Grillschürze, die Ihre Kleidung vor Hitze und Fettspritzer schützt.

- FR Toujours protéger la surface où vous allez placer le barbecue avec la base en bois que nous fournissons ou une autre protection équivalente, pour protéger la surface de la chaleur des braises.  
Assurez-vous que le barbecue et la grille sont en bon état d'usine.  
Assurez-vous que le barbecue est bien monté et que la grille est bien placée, sans risque de basculement.  
Éviter les actions autour de la grille qui pourraient mettre en danger sa stabilité.  
Éviter les flammes hautes qui peuvent brûler des aliments et causer des accidents.  
Éviter la présence d'enfants et d'animaux domestiques dans le périmètre autour du feu.  
Ne jamais allumer un feu à proximité d'une structure ou d'un matériau combustible.  
Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant son utilisation, il doit toujours y avoir quelqu'un pour le 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 vos bras et vos mains lorsque vous manipulez le 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 barbecue et la grille, 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 contre la chaleur et les projections de graisse.
- CA Protegir sempre la superfície on col·locarà la barbacoa amb la base de fusta que proporcionem o una altra protecció equivalent, per a protegir la superfície de la calor de les brases.  
Assegurar-se que la barbacoa i la graella estigui en bon estat de fàbrica.  
Assegurar-se que la barbacoa està muntada ferma i la graella ben col·locada, sense risc de bolcar-se.  
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 en manipular la graella calenta usant guants de barbacoa resistents a la calor i utensilis llargs i de bona qualitat.  
Esperar un temps prudencial abans de tocar la barbacoa i la graella, una vegada apagades les brases, ja que encara poden 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 La barbacoa cumple con los requisitos de la normativa UNE-EN 1860-1 Aparatos, combustibles sólidos y sistemas de encendido para el asado en barbacoas. Parte 1: Barbacoas que utilizan combustibles sólidos.  
Y la parrilla 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 The barbecue complies with the requirements of the UNE-EN 1860-1 Appliances, solid fuels and ignition systems for barbecues. Part 1: Solid fuel barbecues.  
The grill 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 Grill erfüllt die Anforderungen der Norm UNE-EN 1860-1 Geräte, feste Brennstoffe und Zündsysteme für das Grillen auf Grills. Teil 1: Grillgeräte mit festem Brennstoff.  
Der Rost erfüllt die Anforderungen des 2013 vom Europarat veröffentlichten Dokuments „Metals and alloys used in food contact materials and articles“
- FR Le barbecue répond aux exigences de la norme UNE-EN 1860-1 Appareils, combustibles solides et systèmes d'allumage pour le grillage sur les barbecues. Partie 1 : Barbecues utilisant des combustibles solides.  
Le grille 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 La barbacoa compleix amb els requisits de la normativa UNE-EN 1860-1 Aparells, combustibles sòlids i sistemes d'encesca per al rostit en barbacoes. Part 1: Barbacoes que utilitzen combustibles sòlids.  
La graella 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

**SAUVIC, S.L. – ESB59455477**

C. Josep Lladó i Quintana, 30 Pol.Ind. Font de Tarrés (08560) Manlleu, Barcelona, Spain  
Tel. +34 93 850 60 06 / Fax. +34 93 850 74 70www.sauvic.com – sauvic@sauvic.com

