

MAXIKLASSE™ BAKERY TRAY



UK/IE Professional perforated bakery tray

FR/BE/LU/CH Plaque à pâtisserie

professionnelle perforée

DE/AT/BE/CH Professionelles gelochtes

Backblech

NL/BE Professioneel geperforeerde bakplaat

SE Professionell perforerad bakplåt

DK/NO Professionel bageplade/bakeplate med huller

FI Ammattimainen rei'itetty leivinpelti

IT Piastra forata professionale per pane e dolci

ES Placa de profesional de repostería perforada

PT Tabuleiro de pastelaria perfurado

profissional

EL Επαγγελματικό διάτρητο ταψί ψησίματος

TR Profesyonel delikli fırın tepsi

CZ Profesionální perforovaný plech na pečivo

SK Profesionálny perforovaný plech na pečivo

PL Profesjonalna perforowana taca piekarnicza

HU Profesionális, lyukacsos tészatasító lap

RO Tavă perforată pentru copt profesional

UA Дeko для випічки з професійною перфорацією

SI Profesionalen pladenj za peko z luknjami

BG Професионална, перфорирана пекарна плоча

EE Professionaalne perforeeritud küpsetusplaat

LT Profesionali perforuota kepimo SKARDA

LV Profesionālā perforēta maizes plate

HR Profesionalna perforirana ploča za pečenje

RS Profesionálna perforirani pekarски plex

RU Профессиональная перфорированная

форма для выпечки

UK/IE Professional perforated bakery tray

The Bakery tray allows even heat distribution on full surface and sides, ensuring evenly cooked pastry, bread, rolls and other a baked goods. Whether freshly made or convenience, your baked goods will achieve that crisp and golden crust that only bakery can provide. Its extra large surface is suitable to cook large or "long tube-shaped" goods (i.e. baguette, ciabatta, strudel etc).

• Designed for AEG MAXIKLASSE™ ovens, suitable for steam oven.

Caution: Do not clean the accessory in the dishwasher. It can damage the non-stick coating. Clean the accessory with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

FR/BE/LU/CH Plaque à pâtisserie professionnelle perforée

La plaque à pâtisserie permet une répartition optimale de la chaleur sur toute la surface et les côtés, ce qui assure une cuisson homogène de la pâte, du pain, des petits pains et autres viennoiseries. Qu'elles soient faites "maison" ou prêtes à cuire, vos préparations seront croustillantes et dorées comme en boulangerie. Sa surface extra-large est adaptée pour cuire de grande quantité ou pour les aliments comme la baguette, la ciabatta, le strudel, etc.

• Conçu pour les fours MaxiKlasse™ AEG, adapté aux fours à vapeur.

Vorsicht: Ne pas laver l'accessoire au lave-vaisselle. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif. Nettoyer l'accessoire avec un chiffon doux et humide. Utiliser uniquement des détergents neutres. Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

DE/AT/BE/CH Professionelles gelochtes Backblech

Das Backblech verteilt die Hitze auf der gesamten Oberfläche und den Seiten, so dass Gebäck, Brot, Brötchen und andere Backwaren gleichmäßig gebacken werden. Ob frisch zubereitet oder halbfertig, Ihre Backwaren erhalten eine knusprige, goldgelbe Kruste, die Sie von der Bäckerei kennen. Dank seiner extra großen Fläche können Sie größere Mengen oder „lange rohrförmige“ Backwaren (wie Baguettes, Ciabatta, Strudel usw.) zubereiten.

• Entworfen für AEG MAXIKLASSE™ Backöfen, auch geeignet für Dampfgarer.

Vorsicht: Reinigen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann. Reinigen Sie das Blech mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

NL/BE Professioneel geperforeerde bakplaat

Dankzij de bakplaat wordt de warmte gelijkmatig verdeeld over het volledige oppervlak en de zijanten voor gelijkmatig gebakken gebak, brood, broodjes en ander gebak. Zowel vers als kant-en-klaar, uw gebak wordt krokant en krijgt een bruine korst zoals bij de bakker. Dankzij het extra grote oppervlak is het geschikt om veel te bakken of om langere broodsoorten te bakken (zoals stokbrood, ciabatta, strudel etc).

• Ontwikkeld voor de AEG MAXIKLASSE™-oven, geschikt voor de stoomoven.

Let op: De accessoires niet in de afwasmachine reinigen. De anti-aanbaklaag kan hierdoor beschadigd raken. Maak de accessoire schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

SE Professionell perforerad bakplåt

Bakplåten gör att värmen fördelas på hela ytan och sidorna så att kakor, bröd, bullar och andra bakverk blir gräddade jämnt. Antingen bakverken är nygjorda eller färdiga kommer de att få den typiska utsökta touch som bara bageriet kan ge. Den extra stora ytan är lämplig



för tillagning på en stor våg eller avlång bakverk (t.ex. baguett, ciabatta, strudel osv.).

• Utformad för AEG MAXIKLASSE™-ugnar, lämplig för ångugn.

Viktigt! Diska inte tillbehöret i diskmaskin. Detta kan skada teflonbehandlingen. Rengör tillbehöret med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

DK/NO Professionel bageplade/bakeplate med huller

Med bagepladen/bakeplaten fordeles varmen på hele overfladen/flaten og siderne, hvilket sikrer jævn tilberedt mørdej, brød, boller og andet bagværk. Uanset om det er frisk tilberedt eller færdiglavet, får dit bagværk en sprød og gylden skorpe, som ellers kun fås på et bageri. Den ekstra store overflade er velegnet til tilberedning af store mængder eller "langt rørformet" bagværk (dvs. baguette, ciabatta, strudel osv.).

• Udformet til AEG MAXIKLASSE™-ovne, velegnet til dampovne.

Forsigtig: Tilbehøret må ikke lægges i opvaskemaskinen. Det kan beskadige slip-let belægning/slipbelegget. Rengør tilbehøret med en fugtig, blød klud/fuktig, myk klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.

FI Ammattimainen rei'itetty leivinpelti

Leivinpelti mahdollistaa lämmön jakautumisen koko pintaan ja sivuille, jolloin piiraat, leipä, sämpylät ja muut leivonnaiset kypsyvät tasaisesti. Valmistit sitten tuoreita tai valmisruokia, saavutat rapean ja kullanruskean pinnan leipomotuotteiden tapaan. Sen erittäin suuri pinta mahdollistaa suuren ruokamäärän tai muodoltaan pitkien ruokien (esim. patongit, ciabatta-sämpylät, jne.) valmistamisen.

• Suunniteltu AEG MAXIKLASSE™-uuneihin, sopii höyryuuniin.

Huomio: Leivinpeltiä ei saa pestä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua. Puhdista leivinpelti kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metallisineitä.

IT Piastra forata professionale per pane e dolci

La speciale foratura permette una distribuzione omogenea del calore sull'intera superficie e sui lati, assicurando una cottura uniforme di dolci, pane, panini e di altri prodotti cotti al forno. Che si tratti di prodotti freschi o confezionati, i vostri cibi saranno croccanti e dorati in superficie come solo una pasticceria può offrire. La superficie extra è adatta per cucinare grandi quantità di alimenti o prodotti a forma lunga (ad es. baguette, ciabatte, strudel, ecc.).

• Disegnato per forni AEG MAXIKLASSE™, ideale per forni a vapore.

Attenzione: Non lavare l'accessorio in lavastoviglie. Diversamente, il rivestimento antiaderente si potrebbe danneggiare. Pulire l'accessorio con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

Tipologia di imballaggio	Codice Materiale (da Decisione 97/129/CE)	Indicazioni per la Raccolta *
Scatola prodotto	PAP 20	CARTA
Preso esterna in plastica	LDPE 04	PLASTICA

*Verifica le disposizioni del tuo Comune per la gestione dei rifiuti

ES Placa de profesional de repostería perforada

La placa de repostería permite la distribución del calor en toda la superficie y en los lados, para hornear uniformemente repostería, pan, panecillos y otros alimentos. Ya sean caseras o precocinadas, las comidas ganarán ese toque crujiente y dorado que solo el horneado puede proporcionar. La superficie extra grande permite cocinar a gran escala o alimentos alargados como baguettes, chapata, strudel, etc.

• Diseñado para hornos MAXIKLASSE™ de AEG y apto para hornos de vapor.

Atención: No limpie el accesorio en el lavavajillas. Puede dañar el revestimiento antiadherente. Limpie el accesorio con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

PT Tabuleiro de pastelaria perfurado profissional

O tabuleiro de pastelaria permite uma boa distribuição do calor por todas as superfícies e todos os lados, garantindo a cozedura uniforme de bolos, pães, biscoitos e outros produtos cozidos. Feitos na hora ou pré-preparados, os seus produtos ficarão com aquela crosta estaladiça e dourada que só uma padaria/pastelaria consegue. A superfície extra grande é adequada para cozer grandes quantidades ou produtos muito compridos (baguete, ciabata, strudel, etc.).

• Concebido para os fornos AEG MAXIKLASSE™ e compatível com fornos a vapor.

Atenção: Não lave o acessório na máquina de lavar loiça. Isso pode danificar o revestimento antiaderente. Limpe o acessório com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

EL Επαγγελματικό διάτρητο ταψί ψησίματος

Το ταψί ψησίματος επιτρέπει τη διανομή της θερμότητας σε όλη την επιφάνεια και τις πλευρές, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφα ψημένα γλυκίσματα, ψωμιά, ψωμάρια και άλλα αρτοσκευάσματα. Είτε μόλις τα έχετε φτιάξει είτε τα έχετε αγοράσει έτοιμα, τα αρτοσκευάσματά σας θα έχουν την τραγανή και ροδισμένη κρούστα που μόνο ένα αρτοποιείο μπορεί να πετύχει. Η πολύ μεγάλη επιφάνειά του είναι κατάλληλη για ψήσιμο σε μεγάλη κλίμακα ή για αρτοσκευάσματα σε σχήμα μακριού σωλήνα (δηλ. μπαγκέτα, ciabatta, στρούντζε, κ.λπ.).

• Σχεδιασμένο για φούρνους AEG MAXIKLASSE™, κατάλληλο για φούρνους ατμού.

Προσοχή: Το αξεσουάρ δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολητική επιστρώση. Καθαρίστε το αξεσουάρ με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, βαφές, γυαλακάκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

TR Profesyonel delikli fırın tepsi

Fırın tepsiyi, isinin tüm yüzeyi ve yan kısımlar boyunca dağılmasını sağlayarak böreklerin, ekmeklerin ve diğer pişmiş ürünlerin eşit şekilde pişmesini sağlar. Taze yapılmış veya hazır olmasına bakılmaksızın pişmiş yiyecekleriniz çıtır çıtır olur ve yalnızca fırınların sunduğu o altın rengi kıtır kıtır sahip olur. Ekstra geniş yüzeyi sayesinde büyük miktarda veya "uzun tüp şekilli" yiyecekleri (örn. baget, ciabata, strudel vb.) pişirmenize uygundur.

• AEG MAXIKLASSE™ fırınlar için tasarlanmıştır ve buharlı fırına uygundur.

Dikkat: Aksesuarı bulaşık makinesinde temizlemeyin. Bu durum yapışmaz kaplamaya zarar verebilir. Aksesuarı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünleri, aşındırıcı temizleme bezlerini, çözücülerini veya metal cisimleri kullanmayın.

CZ Profesionální perforovaný plech na pečivo

Tento plech na pečivo umožňuje rovnoměrné rozložení tepla po celém jeho povrchu a po stranách, čímž zajišťuje rovnoměrné pečení chleba, rohlíků a ostatního drobného pečiva. Ať se jedná o čerstvě připravené pečivo nebo pečivo z polotovárů, získá vždy křupavost a zlatavou kůrčičku jako z pekárny. Extra velký povrch je vhodný pro pečení ve velkém nebo pro pečení „dlouhého válcovitého“ pečiva (např. baget, ciabatt, závinů, atd.).

• Navrženo pro trouby AEG MAXIKLASSE™, vhodné pro vaši parní troubu.

Pozor: Toto příslušenství nemyjte v myčce nádobí - mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu. Čistěte vlhkým měkkým hadrem a používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

SK Profesionálny perforovaný plech na pečivo

Tento plech na pečivo umožňuje distribúciu tepla po celom povrchu a stranách, čo zaručuje rovnomerné prepečenie pečiva, chleba, rožkov a iných pečených produktov. Či už pečiete čerstvé cesto alebo polotovary, po dokončení bude mať zlatistú a chrumkavú kôrku ako priamo z pekárne. Jeho extra veľký povrch je vhodný na pečenie väčších množstiev alebo na pečenie „dlhých valcovitých“ produktov (ako sú bagety, ciabatta, závin, atď.).

• Určené pre rúry AEG MAXIKLASSE™, vhodné pre parné rúry.

Pozor: Neumývajte príslušenstvo v umývačke riadu. Môže sa tým poškodiť nelepivá povrchová úprava. Príslušenstvo čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálné saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

PL Profesjonalna perforowana taca piekarnicza

Taca piekarnicza umożliwiła rozprowadzanie ciepła na powierzchni oraz po bokach, zapewniając równomierne pieczenie ciast, chleba, bułek i innych wypieków. Zarówno samodzielnie przygotowane wypieki, jak i produkty gotowe stają się złociste i chrupiące – jak z piekarni. Wyjątkowo duży rozmiar pozwala na pieczenie produktów w większej ilości lub o wydłużonym kształcie (bagietka, ciabatta, strudel itp.).

• Przeznaczenie: do piekarników AEG MAXIKLASSE™ (można stosować w piekarnikach parowych).

Uwaga: Nie myć tacy w zmywarce. Może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Tacę należy czyścić za pomocą wilgotnej szmatki. Używać wyłącznie neutralnych detergentów. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

HU Professzionális, lyukacsos tészásütő lap

A tészásütő lap biztosítja a hő eloszlását a teljes felületen és a széleken, így a tészták, kenyerek, zsemlek és egyéb péksütemények egyenletesen sülnek meg. Akár friss étel, akár készétel elkészítéséről legyen szó, a megsütött ételek ugyanolyan ropogósak és aranybarna kérgűek lesznek, mint a pékségben készültek. A lap kivételesen nagy felülete nagymennyiségű étel vagy hosszú, csöszérű ételek (pl. baguette, ciabatta, rétes stb.) elkészítését teszi lehetővé.

• Az AEG MaxiKlasse™ sütőkhöz és a gőzsütési funkcióhoz tervezett eszköz.

Figyelem: A tartozékot tilos mosogatógépből tisztítani. Ez károsíthatja a tapadásgátló bevonatot. A tartozékot puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

RO Tavă perforată pentru copt profesional

Tava pentru copt permite distribuția căldurii pe toată suprafața și pe toate laturile, asigurând coacerea uniformă a produselor de patiserie, a pâinii, chiflelor și a celorlalte preparate coapte. Indiferent dacă totul este făcut proaspăt sau este semipreparat, preparatele coapte vor avea aceeași crustă crocantă și aurie pe care doar o brutărie o poate oferi. Suprafața sa foarte mare este adecvată pentru gătitul la scară mare sau pentru preparatele „lungi” (cum ar fi bagheta, pâinea ciabata, strudelul etc.).

• Concepută pentru cuptoarele MAXIKLASSE™ de la AEG, poate fi folosită în cuptorul cu abur.

Atenție: Nu curățați accesoriul în mașina de spălat vase.

Se poate deteriora suprafața non aderență. Curățați accesoriul cu o lavetă moale umeză. Utilizați numai detergenți neutri.

Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

UA Деко для випічки з професійною перфорацією

Це деко для випічки забезпечує розповсюдження тепла по усій поверхні і з усіх сторін, гарантуючи рівномірне приготування пирогів, хліба, булочок та іншої випічки. Ваша випічка, як і свіжою, так і з замороженого тіста, набуде хрусткої золотавої скоринки, яка зазвичай досягається лише в професійних пекарнях. Надзвичайно велика поверхня цього дека підходить для готування у великих обсягах, а також для приготування довгих виробів (багети, чабати, штруделів тощо).

• Розроблено для духових шаф AEG MAXIKLASSE™, підходить для парової духової шафи.

Увага! Не слід мити це приладдя в посудомийній машині.

Це може привести до пошкодження протипригарного покриття. Протріть це приладдя вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

SI Profesionalen pladenj za peko z luknjami

Pladenj za peko omogoča porazdelitev toplote po celotni površini in straneh, kar zagotavlja enakomerno pečeno pečivo, kruh, žemlje in druge predpečene dobrote. Ni važno, ali so dobrote sveže pripravljene ali predpečene, bodo dobile zaprečeno in hrustljivo skorjo, kakršne smo vajeni le iz pekarn. Izredno velika površina je primerna za zahtevnejšo peko ali živila v »obliki dolge štruce« (tj. francoske štrúčke, ciabatta, zavitek itd.).

• Zasnovan za pečice AEG MAXIKLASSE™, primeren za parne pečice.

Pozor: Opreme ne pomivajte v pomivalnem stroju. Lahko se poškoduje premaz proti prijamnju. Opremo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva.

Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

BG Професионална, перфорирана пекарна плоча

Пекарната плоча позволява топлината да се разпредели по цялата повърхност и към всички страни, гарантирайки равномерно сготвени сладкиши, хляб, рула и други печени тестени изделия. Независимо дали са прясно приготвени или както намерите за добре, вашите печени изделия получават хрупкава, златиста коричка, която може да бъде постигната единствено в пекарна. Много голямата повърхност е подходяща за готвене на изделия за масово производство или такива с удължена форма (напр. багети, чабата, штрудели и др.).

• Предназначено за фурни AEG MAXIKLASSE™, подходящо за парна фурна.

Внимание: Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина. Може да се повреди незалепващата повърхност. Почиствайте принадлежността с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

EE Professionaalne perforieritud küpsetusplaat

Küpsetusplaat võimaldab kuumusel levida kogu küpsetise pinnal ja külgedel, tagades saiaide, kuklite ja muude küpsetiste ühtlase valmimise. Kas ise valmistatud või poofabrikaadid – kõik teie küpsetised saavad sama mõnusa ja krõbeda koorku nagu see on pagaritöökoja toodetel. Plaadi suur pind võimaldab küpsetada ka pikki saiu (baguette'ide, ciabattat, struudlit jne).

- Mõeldud AEG MAXIKLASSE™-ahjudele, sobib kasutamiseks auruahjudes.

Ettevaatus! Ärge peske seda plaati nõudepesumasinas.

See võib rikkuda mittenakkuvat pinda. Puhastage plaati pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisvammne, lahusteid ega metallesemeid.

LT Profesionali perforuota kepimo skarda

Kepimo skarda leidžia šilumai pasiskirstyti visame paviršiuje ir šonuose, užtikrinant tolygų pyragaičių, duonos, bandelių ir kitų duonos gaminių kepimą. Nesvarbu, ar kepte šviežius duonos gaminius, ar jų pusgaminius – visi Jūsų kepiniai įgis auksinę trašką plutelę, kuri galima tik kepyklose. Jos itin didelis paviršius tinkamas dideliems kepinių kiekiams arba ilgiems, vamzdelių formos kepiniams (pvz., bagetėms, čiabatai, štrudeliams ir pan.) kepti.

- Skirta AEG „MAXIKLASSE™“ orkaitėms; tinka garinei orkaitėi.

Dėmesio: šio priedo indaplovėje plauti negalima. Antraip gali būti pažeista nesvylanti danga. Valykite priedą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, vėsmitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

LV Profesionalā perforēta maizes plate

Maizes plātes ļauj siltuma sadalī pa visu virsmu un uz sānieni, nodrošinot vienmērīgi miklas izstrādājumu, maizes, smalkmaizīšu un citu miltu izstrādājumu cepšanu. Vai nu tikko ceptiem vai pusfabrikātu miltu izstrādājumiem veido kraukšķīgu un zeltainu garozu, ko var nodrošināt tikai maizes ceptuves. Tās īpaši liela virsma ir piemērota liela izmēra vai "garu cauruļu formas" izstrādājumi (t.i., bagešu, čabatas, strūdeles, u.c.) cepšanai.

- Izstrādāts AEG MAXIKLASSE™ cepeškrāsnim, piemērotis tvaika cepeškrāsnim.

Uzmanību: Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamā mašīnā. Tā var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu. Notīriet papildpiederumus ar mitru un mikstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, abrazīvus tīrīšanas spļiventīņus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

HR Profesionalna perforirana ploča za pečenje

Ploča za pečenje omogućuje distribuciju topline na cijelu površinu i stranice, osiguravajući jednolično pripremljeno tijesto, kruh i ostale pečene namirnice. Svježa ili gotova, vaša pečena jela postići će hrskavost i zlatnu koricu kakve samo pekara može pružiti. Iznimno velika površina prikladna je za pečenje "na veliko" ili namirnica "dugog, cjevastog oblika" (npr. bageti, ciabatta, štrudli itd.).

- Izrađen za pećnice MAXIKLASSE™ tvrtke AEG, prikladan za parne pećnice.

Opze: Ne čistite pribor u perilici. Može se oštetiti neprijanjajuća obloga. Pribor očistite vlažnom mekanom krpom. Koristite isključivo neutralni deterdžent. Ne koristite abrazivne proizvode, abrazivne spužvice za čišćenje, otapala ili metalne predmete.

RS Profesionalni perforirani pečarski plex

Pečarski plex omogučava širenje toplote po celoj površini i bočnim stranama, ravnomerno peče testo, hleb, zemicke i ostala pečiva. Bez obzira da li se radi o sveže pripravljanim ili poluspripravljanim proizvodima, vaši pečeni proizvodi će dobiti hrskavu i zlatnobraon koricu koju samo pekarne mogu da pruže. Njeova izuzetno velika površina je

poгодna za pečenje velikih proizvoda ili proizvoda u „obliku dугачke cevi“ (npr. bageta, ĥibata, štrudle itd.).

- Дизајниран за AEG MAXIKLASSE™ пећнице, погодан за пећнице на пару.

Опрез: Немојте прати прибор у машини за прање посуђа. То може да ошети нелепљиви слој. Прибор чистите влажном, меком крпом. У сврху користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте да користите абразивне производе, абразивне сунђере, раствараче или металне предмете.

RU Профессиональная перфорированная форма для выпечки

Форма для выпечки способствует равномерному распределению тепла по всей площади и по сторонам, обеспечивая равномерное пропекание печенья, хлеба, булочек и другой выпечки. Будь то продукт, приготовленный своими руками или товары быстрого приготовления, Ваша выпечка приобретет тот восхитительный вкус, которым наделяет ее только настоящая пекарня. Увеличенные размеры подойдут для приготовления больших или "длинных, вытянутых" изделий (напр., багетов, чиабатты, штруделя и т.д.).

- Создано для духовых шкафов AEG MAXIKLASSE™. Подходит для использования в паровых духовых шкафах.

Внимание! Не мойте принадлежность в посудомоечной машине. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия. Протирайте принадлежность мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

Материал: алюминий с покрытием из политетрафторэтилена.
Произведено в Республике Корея компанией Ю-Джин Корпорейшн Инэмэл Лтд, 312-12, Доксан-Донг, Асан, Чангнам, 336120.

Distributed by:

Electrolux Austria GmbH, Campus 21, Europaring F15 202, A-2345 Brunn am Gebirge, Tel. 01-86640-0

Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels, tel. 02 716 26 00

ELECTROLUX D.O.O. Slavonka avenija 6a, 10000 Zagreb, CROATIA, tel. 0038516323338

Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 6, 140 21, www.electrolux.cz, tel.261302261

Electrolux Home Products Denmark A/S, Strelvevej 38-40, DK-7000 Fredericia, Tlf. 45264200

Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn, Tel. 6650030

Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki, Puh 09/85635005

Electrolux France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex, Tel. 08 09 100 100

Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Straße 246, D-90429 Nürnberg, Tel. 0911 323 2000

Electrolux Hellas S.A. & Electrolux Hellas Spares and Services S.A., Αρτέμιδος 3,

TK 151 25 Μαρρούσι, τηλ. 210 9854880

Electrolux Lehel Kft, Váci út 80., 1133 Budapest, + 36 1 252 17 73

Suite 7 & 8 Westland House, Westland Park, Nangor Road, Dublin 22, Tel. 0344 561 3613

Electrolux Appliances S.p.A. Via del Mulino, 1 - Pal. UIO 20090 Assago (MI) -

Italy 00390252813601

Electrolux Latvia Ltd., Duntes iela 17A, LV-1005, Riga, Tel. 6 7313626

UAB Electrolux Ukmėrges g. 219, LT-07152, Vilnius, Lithuania Tel. +370 5 2780609

Electrolux Luxembourg SARL, West Side Village Building F, 89F, rue Pafebruch,

8308 Capellen-Luxembourg, Tel: 42 43 13 01

Electrolux Home Products (Nederland) B.V., Vennoetsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn,

Tel. 0172 468400

Electrolux Home Products Norway AS, Drammensveien 260, Lilleaker, 0277 Oslo,

Tlf: 227 25 810

Electrolux Poland Sp. z o.o., ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa, tel. 801 444 800

Electrolux LDA, Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q35, 2774-518 Paço de Arcos,

Tel. 21 440 3900

Electrolux Romania SA, Bd Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti, Tel. 021-9913

Electrolux Slovakia, s.r.o., Galvaniho 77/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk, tel. 232 141 303

Electrolux España S.A.U., Av. de Europa, 16, Parque Empresarial La Moraleja, 28108 -

Alcobendas - Madrid Tlf: 915865500 - 902444145

Electrolux Hemproffter AB, S:t Göransgatan 143, SE- 105 45 Stockholm, Tel. 036-38 79 50

Electrolux AG, Badenerstrasse 587, 80448 Zürich, Tel. 0848 848 111

Electrolux Day, Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul,

Tel. 0 850 250 35 89

Electrolux Appliances AB, Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QD, UK

Tel. 0344 561 3613

ДП "Електролюкс ЛС" 04073, Україна, м.Київ, пр-т С. Бандери 28А,

тел. 0800 50 80 20