



# MENAJE JOSPER



## PARRILLA DE SOBREMESA JOSPER

Como resultado de la fusión del trabajo artesano y las más avanzadas tecnologías de fabricación nace el menaje Josper, compuesto por cazuelas y bandejas Gastronorm de aluminio fundidas a mano. La alta conductividad térmica del material garantiza una rápida y uniforme distribución del calor, esencial para una perfecta cocción. El fondo de las piezas viene rectificado con diamante, asegurando asimismo la máxima conducción del calor.

Una forma saludable, rápida y económica de cocinar. Revestidas con teflón de la más alta calidad, garantizan una alta durabilidad y un óptimo resultado. Sus altas prestaciones le dan una nueva dimensión al horno brasa Josper, puesto que no solo se usa como barbacoa cerrada, sino que se pueden cocinar multitud de alimentos en las cazuelas y bandejas Gastronorm, confiriendo al producto el aroma del valor noble del carbón de leña.

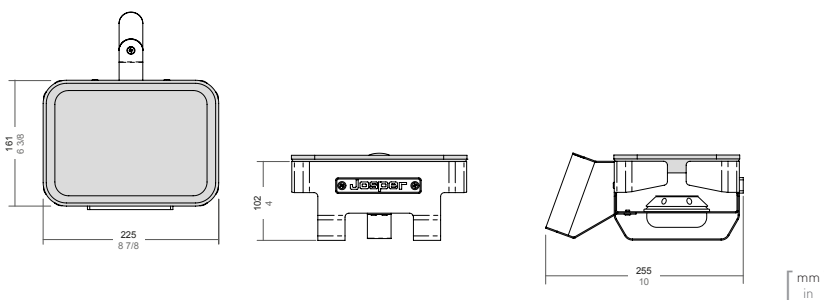
### INFORMACIÓN TÉCNICA

<b>Código soporte</b>	<b>269002</b>
Material	Acero inoxidable 304
Medida	225 x 161 x 102 mm
Medidas bandeja	227 x 162 mm
Peso soporte	2400 gr
Peso bulto completo	4400 gr
Código EAN soporte	8436009861403
<b>Código fogoncillo</b>	<b>4068</b>
Peso	130 gr
Código EAN fogoncillo	8436009860017
<b>Código bandeja</b>	<b>4300</b>
Código EAN bandeja	8436009863179

### MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Después de su uso, dejar enfriar la bandeja, sin ponerla caliente en el agua fría, y lavarlas a mano con agua caliente y detergente neutro con una esponja suave. Frotar siempre el acero inoxidable en la misma dirección que el grano.

- ⚠ No frotar con estropajo de estaño. Puede rallar la superficie y reducir la antiadhesión.
- ⚠ No usar decolorantes concentrados o productos que puedan liberar iones de cloro (ácido hidrocórico para la limpieza o sus soluciones).
- ⚠ **Advertencia:** el uso del lavavajillas combinado con detergente, abrillantador y sal dañará el revestimiento.



Ed.07.2021 - Josper se reserva el derecho a realizar modificaciones en los catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.