

MAXIKLASSE™ BAKERY TRAY



- EN** Professional perforated bakery tray
- FR** Plaque à pâtisserie professionnelle perforée
- DE** Professionelles gelochtes Backblech
- NL** 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
- GR** 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** Profeszionalis, lyukacsos tésztaszütő 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 plāte
- HR** Profesionalna perforirana ploča za pečenje
- RS** Професионални перфорирани пекарски плекс
- RU** Профессиональная перфорированная форма для выпечки

EN 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 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 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 Professioneel geperforeerde bakplaat

Dankzij de bakplaat wordt de warmte gelijkmatig verdeeld over het volledige oppervlak en de zijkanten

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 nyjordade eller färdiga kommer de att få den typiska utsökta touch som bara bagerier kan ge. Den extra stora ytan är lämplig för tillagning på en stor våg eller avlånga bakverk (t.ex. baguette, 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 slipefekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

DK/NO Professionel bageplade/bakeplate med huller

Med bagepladen/bakeplaten fordeles varmen på hele overfladen/flaten og siderne, hvilket sikrer jævnt tilberedt mærdje, 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.

Forsigtigt: Tilbehøret må ikke lægges i opvaskemaskinen. Det kan beskadige slip-let belægningen/slippbelegget. Rengør tilbehøret med en fugtig, blød klud/fuktig, myk klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skursvampe, 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 suurien ruokamäärien 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 metalliesineitä.

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 detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

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.

GR Επαγγελματικό διάτρητο ταψί ψησίματος

Το ταψί ψησίματος επιτρέπει τη διάνομη τη 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, στρούντζελ, κ.λπ.).

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

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

TR Profesyonel delikli fırın tepsi

Fırın tepsiyi, isinin tüm yüzey ve yan kısımlar boyunca dağılmasını sağlayarak böreklerin, ekmeklerin ve diğer pişmiş ürünlerin eşit şekilde pişmesini sağlar. Taze yapılmış veya hazır olmasına bakılmaksızın pişmiş yiyecekleriniz çtır çtır olur ve yalnızca fırınların sunduğu o altın rengi kıtırılığa sahip olur. Ekstra geniş yüzeyi sayesinde büyük miktarda veya "uzun tıp şekilli" yiyecekleri (örn. baget, ciabatta, 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 čerstvé připravené pečivo nebo pečivo z polotovarů, 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 pečenných produktov. Či už pečiete čerstvé cesto alebo polotovar, 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, atd.).

• 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, drôtienky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

PL Profesjonalna perforowana taca piekarnicza

Taca piekarnicza umożliwia rozprowadzenie 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 Profesionális, lyukacsos tésztasütő lap

A tésztasütő 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 felületre nagymennyiségű étel vagy hosszú, csőszérű ételek (pl. baguette, ciabatta, rétes stb.) elkészítését teszi lehetővé.

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

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

RO Tavă perforată pentru copt profesional

Tava pentru copt permite distribuția caldurii 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 aceea 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 із свіжого, так і з замороженого тіста, набуде хрусткої золотавої скоринки, яка завдячай досягається лише в професійних пекарнях. Надзвичайно велика поверхня цього дека підходить для готування у великих обсягах, а також для приготування довгих виробів (багетів, ciabatti, 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. Застосуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосуйте 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 zapečeno 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 štručke, ciabatta, zavitek itd.).

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

Pozor: Opreme ne pomivajte v pomivalnem stroju. Lahko se poškoduje premaz proti priemanju. 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 съответни 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, шрудели и др.).

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

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

EE Profesionaalne perforeeritud küpsetusplaat

Küpsetusplaat võimaldab kuumusel levida kogu küpsetise pinnal ja külgedel, tagades saiaide, kuklite ja muude küpsetiste ühtlase valmimise. Ka ise valmistatud või poolfabrikaadid – kõik teie küpsetised saavad sama mõnusa ja krobeda koorigu nagu see on pagaritöökõja toodetel. Plaadid suur pind võimaldab küpsetada ka pikki saiu (baguette'id, ciabattat, struudlit jne).

• Møelud AEG MAXIKLASSE™-ahjudele, sobib kasutamiseks auruahjudes.

Etevaatust! Ärge peske seda plati nõudepesumasinas.

See võib rikkuda mittenaakuvat pinda. Puhastage plati pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisvammme, 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 kepatė šviežius duonos gaminius, ar jų pusgaminius – visi Jūsų kepiniai įgis aukšnę traškų plutele, kuri galima tik kepyklose. Jos itin didelį paviršius tinkamas dideliems kepinų kiekiams arba ilgiems, vamzdelių formos kepinams (pvz., bagetėms, čiabatai, štrudeliams ir pan.), kepti.

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

Dėmesio: šio priedo indaplovėje plauti negalima. Antraip gali būti pažeista nesuylantai dang. Valykite priedą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius.

Nenaudokite šveičiamųjų produktų, všveitim kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

LV Profesionalā perforētā maizes plāte

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

• Izstrādāts AEG MAXIKLASSE™ cepeškrāsnīm, piemērots tvaika cepeškrāsnīm.

Uzmanību: Nemasgājiet papildpiederumus trauku mazgājamā mašīnā. Tā var sabojāt pretpiederuma pārklājumu. Notīriet papildpiederumus ar mitru un mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Nelietojiet abrazīvus līdzekļus, abrazīvus tīrīšanas spilventiņus, 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. Sveža ili gotova, vaša pečena jela postići će hrskavost i zlatnu koricu kakve samo pekara može pružiti. Iznimno velika površina prikladana 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.

Opres: 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 pekarški plix

Pekarski plix omogućava širenje toplote po cijeloj površini i bočnim stranama, ravnomerno peče testo, хлеб, земичке и остала пецива. Без обзира да ли се ради о свеже припремљеним или полупремљеним производима, ваши печени производи ће добити хрскаву и златнобраон корицу коју само пекаре могу да пруже. Његова изузетно велика површина је погодна за печење великих производа или производа у „облику дугачке чеви“ (нпр. багета, ђибата, штрудле итд.).

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

Opres: Немојте прати прибор у машини за прање посуђа. То може да ошети нелепливи слој. Прибор очистите влажном, меком крпом. У ту 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 Покслинг, Инчхон Плд, 312-12, Джосан-Донг-Асан, Чанчжон, 336120. Импортёр и организация, уполномоченная изготовителем: ООО "Электролож Рус", Кожневский проезд, 1, 115114, Москва; тел: 8-800-200-3589. Продукция соответствует требованиям применимых норм и регламентов.

Distributed by/ Vertriebt durch/ Distribué par/ Distribuito da/ Geleverd door/ Distribueras av/ Distribueret af/ Jälleenmyyjät/ Distribuido por/ Διαμετατε από/ Ithalatit/ Distribuce/ Distribuyanyj/ Dystrybuowany przez/ Forgalmazó/ Distribuit de/ Разпространяе се от/ Maaleetoja/ Platintoja/ Izplatitaji/ Uvoznik/ Distributer/ Дистрибутор/ Уполномоченная компания:

Electrolux Plc., Addington Way, LU4 9QQ Luton (Bed), UK. Tel. 01325 300660

Electrolux Group Ireland Ltd., Longmile Road, Dublin 12, Tel. 0818543000

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

Electrolux Hausrgeräte GmbH, Herzgigasse 9, 1230 Wien, Tel. 0800 501052

Electrolux Home Products France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex, Tél. 0892 682 433 (0,34 € TTC/min)

Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels, tel. 02-7162562

Electrolux AG/SA, Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Electrolux Home Products Nederland B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn, Tel. 0172 468300

Electrolux Appliances S.p.A., C.so Lino Zanussi 26, 33080 Porcia (PN), Tel. 0434 3951

Electrolux Home Products España S.A., Ctra. M-300 Km. 29,900, 28802 Alcalá de Henares (Madrid), Tel. 918852700

Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - 035, 2774-518 Paços de Arcos, Tel. 21 440 3900

Electrolux Spare parts - Service S.A., Limnów Street, GR-546 27 Thessaloniki. Тηλ. 2310 561982

Electrolux Day, Tuk. Mam. A.S., Tarlabasi Cad. No:35 Taksim, Beyoğlu-Istanbul, Tel. 0 800 211 60 32

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

Electrolux Home Products Norway AS, Risløkkvn 2, PB 77 Økern, N-0508 Oslo, Tlf: 815 30 222

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

Oy Electrolux Ab Huoltolux, Konepajantanta 4, FI-28100 Pori, Puh. 030 600 5200

Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21, www.electrolux.cz, tel. 261302612

Electrolux Slovakia s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk, tel.02 32141334

Electrolux Lehel Kft., Erzsébet kiréne útja 87, 1142 Budapest XIV, Tel. + 36 1 467 32 48

Electrolux Poland Spółka z o.o., Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa, Tel. 022 4347300, -01

Electrolux Estonia Ltd., Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn, Tel. 6650030

Electrolux d.o.o., Slavonska Avenija 3, 10000 Zagreb, Tel. 01 6232333

UAB Electrolux, Ozo 10a, 08200 Vilnius, Tel. 8 5 2780609

Electrolux Home Products Luxembourg, Rue de Bitbourg 7, L-1273 Luxembourg-Hamm, Tel. 42 4311

Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbiceva 110, 1000 Ljubljana, Tel. 01 2425733

Electrolux Romania S.A., B-dul Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti, Tel. 021 222 97 36

ДП "Електролож ЛПС", 04074, Україна, Київ, вул. Автозаводська, 2а, тел. +38 044 580 20 60

Electrolux Latvia Ltd., Kr. Barona 130/2, 1012 Riga, Tel. 6 7313626

Electrolux Central and Eastern Europe GmbH, Herzgigasse 9, A-1230 Wien Tel. 02 9704888, 02 9211611