



CRUCCOLINI S.n.c.

Codice Articolo: BG96 EAN: 8025062009787

DESCRIZIONE: GRATICOLA NORCIA 50 Cm

La graticola *Norcia* Cruccolini è composta da una pesante base in ferro battuto, con tre altezze regolabili fino a 22 cm, e da una graticola in acciaio inossidabile con *sistema di raccolta grassi Cruccolini*.

E' progettata per essere utilizzata sia all'interno del camino che all'aria aperta o sopra al barbecue.

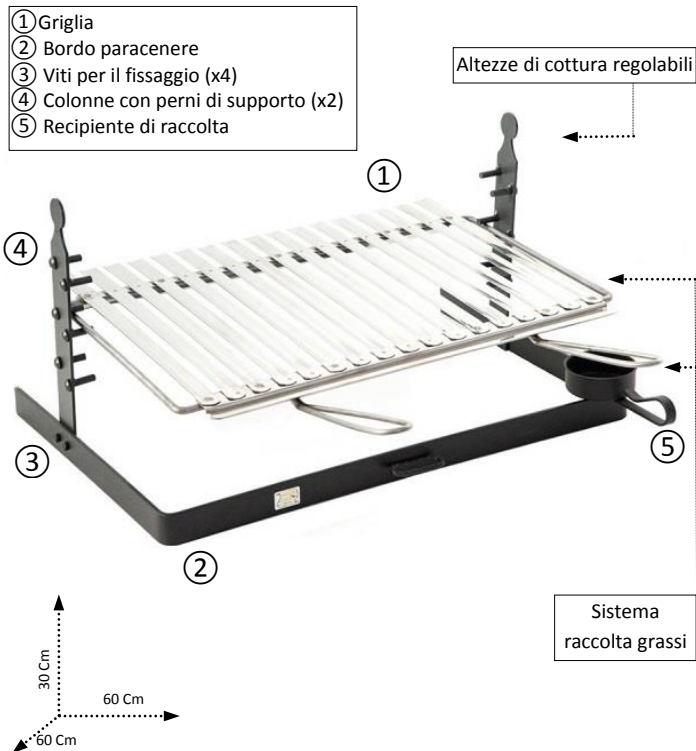
Con questa graticola potrete cucinare in modo salutare!

Con il suo ingegnoso sistema di canalette raccogli sugo, il grasso e gli oli di cottura, vengono convogliati lontano dalle braci, evitando in questo modo le fiammate che bruciano i cibi e limitando la fumosità.

La graticola *Norcia* inoltre, aiuta a mantenere la base del camino più pulita.

Facile da smontare per riporla.

Tutte le graticole della Cruccolini sono costruite rispettando i massimi standard di qualità e sicurezza, e certificate per il contatto alimentare.



DATI TECNICI:

AREA DI COTTURA:	55x40	Cm		SI	NO
DIM.PRODOTTO APERTO:	60x60x30 h	Cm	SISTEMA DI COTTURA DIETETICO:	X	
DIM.PRODOTTO CHIUSO:	-	Cm	SISTEMA RACCOLTA GRASSI:	X	
MATERIALE STAND:	Ferro Battuto		STAND IN FERRO BATTUTO:	X	
MATERIALE GRIGLIA:	Acciaio Inossidabile		ALTEZZE GRIGLIA REGOLABILI:	X	
PESO NETTO:	5	Kg	GRIGLIA IN FERRO:		X
PESO LORDO:	5,7	Kg	GRIGLIA IN ACCIAIO INOSSIDABILE:	X	
IMBALLAGGIO:	Scatola	60x60x8 h	PIETRA OLLARE:		X
SCATOLE PER PALLET:	N°30	80x120x165 h	MANICI IN LEGNO:		X
MINIMO D'ORDINE:	1	Nr	PIEDINI:		X
T.ASSEMBLAGGIO:	5 Min.				
PRODOTTO IN:	ITALIA				

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO:

- Posizionare le colonne con i perni di supporto (4) all'interno del bordo paracenera (2) e fissare con le viti in dotazione (3)
- Posizionare il recipiente di raccolta (5) nell'apposito tubolare presente sul bordo paracenera ed infine inserire la griglia (1)

ACCESSORI CORRELATI:

Visitate il nostro sito Internet: WWW.CRUCCOLINISTYLE.COM per scoprire tutti i nostri prodotti.

E' ADATTO A CHI:

Presta attenzione all'alimentazione cucinando in maniera salutare e cerca un oggetto versatile da utilizzare in ogni occasione. Adatto alla cottura di tutti i tipi di alimenti.





CRUCCOLINI S.n.c.

Item Code: BG96 EAN: 8025062009787

DESCRIPTION: COOKING GRATE NORCIA 50 CM (19.5 Inch)

The Cruccolini *Norcia* cooking grate is made of a heavy wrought iron stand, with three height adjustment levels up to 22 Cm (8, 6 Inch), and one stainless steel grate with the *Cruccolini sauce recovery-system*.

Designed to be used either inside the fireplace, outdoors or over a barbecue.

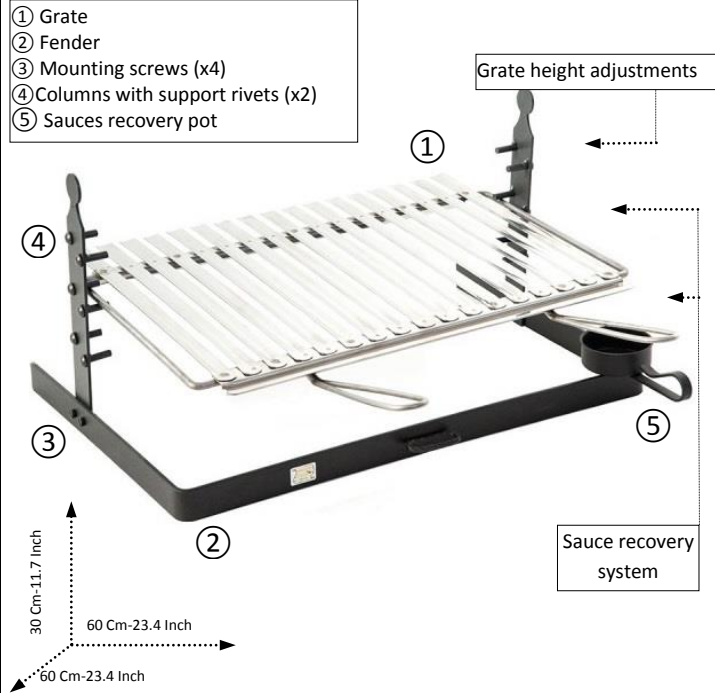
With this grill, you can cook a healthy way!

Thanks to its ingenious drip channels system, the fats and the cooking oils are channeled far of the embers, thus avoiding flare-ups that can burn the foods, and limiting the smokiness.

The *Norcia* grill also helps to keep the fireplace floor, cleaner.

Easily disassembles for storage.

All the Cruccolini's grates are built respecting the highest standards of quality and safety, and food contact certified.



TECHNICAL DATA:

GRILLING AREA:	55x40 21.5x15.6	Cm Inch		YES	NO
OPEN ITEM SIZE:	60x60x30 h 23.4x23.4x11.7 h	Cm Inch	HEALTHY COOKING SYSTEM:	X	
CLOSED ITEM SIZE:	-	Cm Inch	SAUCE RECOVERY SYSTEM:	X	
STAND MADE FROM:	Wrought Iron		WROUGHT IRON STAND:	X	
GRATE MADE FROM:	Stainless Steel		GRATE HEIGHT ADJUSTMENT:	X	
NET WEIGHT:	5 11	Kg Lb	IRON GRATE:		X
GROSS WEIGHT:	5,7 12.5	Kg Lb	STAINLESS STEEL GRATE:	X	
PACKAGING:	Box 60x60x8 h 23.4x23.4x3.12 h	Cm Inch	SOAPSTONE GRILL:		X
BOXES PER PALLET:	N°30 80x120x165 h 31x47x64.3 h	Cm Inch	WOODEN HANDLES:		X
MINIMUM ORDER:	1	Nr	LEGS:		X
ASSEMBLY TIME:	5 Min.				
MADE IN:	ITALY				

ASSEMBLY INSTRUCTIONS:

- Place the columns with support rivets (4) inside the fender (2) and secure with screws (3)
- Place the drip recovery pot (5) into its tubular on the edge of fender and finally inserting the grid (1)

RELATED ITEMS:

Visit our website: WWW.CRUCCOLINISTYLE.COM to discover all our products.

IS SUITABLE FOR THOSE WHO:

People that pay attention to a healthy cooking and are looking for a versatile product to use at every opportunity.
Suitable for any kind of food.





CRUCCOLINI S.n.c.

Réf. Article : BG96 EAN : 8025062009787

DESCRIPTION : GRILLE NORCIA 50 CM

La grille *Norcia* se compose d'une base solide en fer forgé à trois hauteurs réglables jusqu'à 22 cm, et d'une grille de cuisson en acier inoxydable avec *Système de récupération des graisses Cruccolini*.

Conçue pour l'utiliser à l'intérieur de la cheminée et en plein air sur le barbecue.

Avec cette grille vous pourrez cuisiner de façon saine !

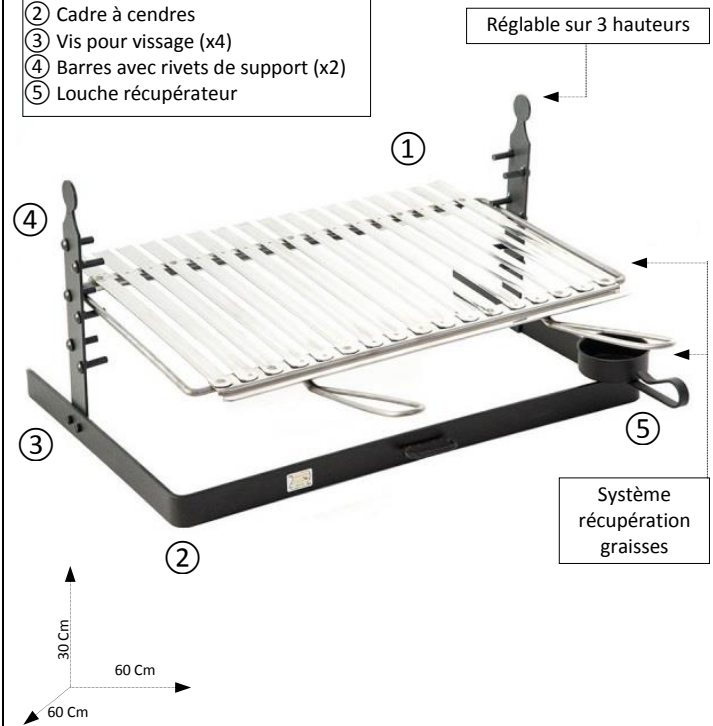
Grâce à ce système de récupération des graisses, les jus de cuisson sont acheminés dans la louche, loin des braises, en empêchant ainsi le flambées brûler les aliments et en limitant les fumées.

La grille *Norcia* permet de garder la base de la cheminée plus propre.

Facile à assemblé et à démonter.

Toutes les grilles Cruccolini ont été construites en respectant les plus hauts standards de qualité et sécurité, toutes certifiées au contact avec les aliments.

- ① Grille
- ② Cadre à cendres
- ③ Vis pour vissage (x4)
- ④ Barres avec rivets de support (x2)
- ⑤ Louche récupérateur



DONNÉES TECHNIQUES:

SURFACE DE CUISSON:	55x40	Cm		OUI	NON
TAILLE PRODUIT OUVERT:	60x60x30 h	Cm		X	
TAILLE PRODUIT FERMÉ:	-	Cm		X	
MATIÈRE STRUCTURE:	Fer forgé			X	
MATIÈRE GRILLE:	Acier inoxydable			X	
POIDS NET:	5	Kg			X
POIDS BRUT:	5,7	Kg		X	
EMBALLAGE:	Boite	60x60x8 h	Cm		X
BOITES POUR PALLET:	N°30	80x120x165 h	Cm		X
MOINDRE D'ORDRE:	1		Nr		X
TEMPS D'ASSEMBLAGE:	2 Min.				
FABRIQUÉ EN:	ITALIE				

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE:

- Placer les barres avec les rivets de support ④ à l'intérieur du cadre à la braise ② et visser avec les vis incluses ③
- Placer la louche de récupération ⑤ dans le creux prévu sur le cadre et introduire la grille ①

ACCESSOIRES ASSOCIABLES:

Visitez notre site internet : WWW.CRUCCOLINISTYLE.COM pour découvrir tous nos produits.

CONÇU POUR QUI :

Pour qui est attentif à l'alimentation en cuisinant de façon saine et est à la recherche d'un instrument à utiliser en toute occasion. Idéal pour la cuisson de tout aliment.