



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

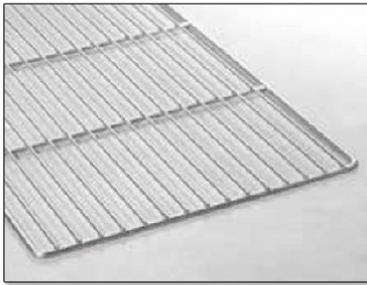
Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

BACKEN & GAREN.  
**Übersicht**  
TECHNIK & SERVICE.

# RATIONAL XS Rost 2/3 GN

Produktnummer: RAT.6010.2301



## Beschreibung

### RATIONAL XS Rost 2/3 GN

Bestens geeignet für Großbraten im RATIONAL XS. Die Materialdicke der RATIONAL-Behälter liegt bis zu 33 % über Standard. Diese Besonderheit garantiert maximale Stabilität auch bei großen Füllmengen, Langlebigkeit sowie angenehme Handhabung, ohne scharfe Kanten.

Holen Sie das Beste aus Ihrem SelfCookingCenter, CombiMaster Plus, CPC oder einem noch älteren Modell heraus: mit dem Original RATIONAL Kombidämpfer Zubehör. Ob Steaks wie vom Grill, saftige Quiches oder lockere Backwaren sowie knusprige Schnitzel – genießen Sie Vielfalt pur, lasten Sie Ihr Gargerät optimal aus und machen Sie Schluss mit zeitaufwändigen Arbeiten wie Wenden oder dem Entfernen hartnäckiger Verschmutzungen.

Erstellt am 07.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

**BACKEN & GAREN  
ENTDECKEN SIE NEUE MÖGLICHKEITEN  
TECHNIK & SERVICE.**

Original RATIONAL Zubehör zeichnet sich besonders durch eine optimale Wärmeübertragung sowie extreme Robustheit und Langlebigkeit aus. Die TriLax<sup>®</sup>-Beschichtung besitzt herausragende Antihafteigenschaften, wirkt bräunungsunterstützend und ist bestens für den Einsatz bei Temperaturen bis 300 °C geeignet. Darüber hinaus bietet RATIONAL Ihnen von speziellen Installationslösungen bis hin zu Reinigungs- und Pflegeprodukten ein umfangreiches Zubehörsortiment, das auf Ihre spezifischen Anforderungen genau abgestimmt ist.

## Produktinformationen

**Gastronorm:**

GN 2/3

Erstellt am 07.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.