

Blacha do pieczenia pizzy 290-R



► Chrupiące, wypieczone ciasto dzięki perforowanemu spodowi

✓ Powłoka nieprzywierająca



► Średnica pizzy: 290 mm

Opis

Perforowany spód blachy do pieczenia pizzy zapewnia dobrą cyrkulację powietrza – wyjątkowo udana recepta na chrupiące, wypieczone ciasto. Dzięki nieprzywierającej powłoce można bardzo łatwo oddzielić cienie i podatne na rozerwanie ciasta od blachy.

Cechy

- | | |
|---------------------------------------|---|
| • Wersja: | Okrągłe
spód perforowany
powłoka nieprzywierająca (xynflon)
krawędź wzmocniona |
| • Średnica pizzy: | 290 mm |
| • Odporność na wysoką temperaturę do: | 270 °C |
| • Nadaje się do mycia w zmywarce: | Tak |
| • właściwości: | nadaje się do mycia w zmywarce w temperaturze do 70°C |
| • Materiał: | Stal
Z powłoką |
| • Ważna wskazówka: | - |
| • wymiary: | szer. 325 x gł. 325 x wys. 10 mm |
| • waga: | 0,26 kg |

Blacha do pieczenia pizzy 290-R produkty dodatkowe

Nóż do pizzy



- Średnica noża: 100 mm
- Materiał: Stal niklowo-chromowa
Tworzywo sztuczne
Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 100 x gł. 22 x wys. 230 mm
- waga: 0,2 kg

Nr art. 100928
GTIN 4015613527956

Łopatka dopizzy AL



- Długość rączki: 1000 mm
- Wymiary szufelki: szer. 280 x gł. 280 mm
- Materiał: Aluminium
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 280 x gł. 50 x wys. 1 333 mm
- waga: 2 kg

Nr art. 100927
GTIN 4015613527949