

Keerspatel C100



Beschrijving

Houten deegdraaimes C100 – het traditionele gereedschap voor het veilig draaien en losmaken van pizzadeeg op de baksteen. Voor pizzeria's die de voorkeur geven aan ambachtelijk werken met houten gereedschap en nauwkeurige deegverwerking willen zonder krassen op de stenen bodem.

Kenmerken

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| • Materiaal: | Hout |
| • Belangrijke aanwijzing: | - |
| • Afmetingen: | B 55 x D 430 x H 10 mm |
| • Gewicht: | 0,05 kg |