

Deegverdeler C100



Beschrijving

Houten deegverdeler C100 – het traditionele gereedschap voor het gelijkmatig uitrollen en verdelen van pizzadeeg op de baksteen. Voor pizzeria's die de voorkeur geven aan ambachtelijk werken met houten gereedschap en een gelijkmatige deegdikte op elke pizza willen garanderen.

Kenmerken

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| • Materiaal: | Hout |
| • Belangrijke aanwijzing: | - |
| • Afmetingen: | B 280 x D 320 x H 45 mm |
| • Gewicht: | 0,08 kg |