

Łopatką do rozprowadzania ciasta C100



Opis

Drewniany rozkładacz ciasta C100 – tradycyjne narzędzie do równomiernego rozgniata i rozkładania ciasta na pizzę na kamieniu do pieczenia. Dla pizzerii, które stawiają na ręczną pracę z użyciem narzędzi drewnianych i chcą zapewnić równomierną grubość ciasta na każdej pizzy.

Cechy

• Materiał:	Drewno
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 280 x gł. 320 x wys. 45 mm
• waga:	0,08 kg