

Łopata do pizzy neapolitańskiej, prostokątna 41cm, długość rączki 120cm Gimetal Napoli ANE-41RF/120



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: ANE-41RF/120

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

916,60 zł z podatkiem

Opis produktu:

Łopata do pizzy neapolitańskiej Gimetal Napoli Ta łożata do pizzy została zaprojektowana, aby zaspokoić potrzeby producentów pizzy, którzy robią pizzę w stylu neapolitańskim, tj. w tradycyjnych neapolitańskich piecach opalanych drewnem czy nowoczesnych piecach do pizzy neapolitańskiej takich jak Italforni Caruso, które osiągają 530 stopni i produkują dużą liczbę pizz. Głowica wykonana jest z aluminium S.H.A. (Special Hard Anodizing). Specjalna obróbka S.H.A., której została poddana nasza prostokątna perforowana łożata do pizzy, to twarda anodyzacja tlenkowa, która gwarantuje: -3-krotnie wyższą odporność termiczną niż anodyzowane aluminium -Wyższą lekkość -Trwałość, z dużą odpornością na korozję, zarysowania i zużycie -Wyjątkową gładkość dzięki bardzo niskiemu współczynnikowi tarcia. -Pizza jest zwykle umieszczana na prostokątnej łożacie poprzez objęcie jej obiema rękami, a następnie umiejętnie rozkładana i rozciągana w kierunku końców łożaty. Perforowana łożata jest bardzo funkcjonalna iż jej konstrukcja, okrągły kształt i ilość otworów pozwalają na idealne odprowadzanie mąki z uwzględnieniem gestów roboczych tradycji neapolitańskiej. S.P.C. - Specjalny uchwyt malowany proszkowo. Kolor Zatoki Neapolitańskiej. 3 kultowe nity Gimetal są w kolorach włoskiej flagi, symbolizując gwarancję Made in Italy. Zapewniają stabilność i wytrzymałość.

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-10 dni

Linia: Napoli

Rodzaj: Perforowana

Kształt: Okrągła

Rozmiar główki (cm): 41

Długość rączki (cm): 120

Długość całkowita (cm): 166

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

