



Magas sütési hőmérsékletre tervezett öntöttvas pizzasütőlap, amelyről a pizza könnyen leemelhető

PizzaExpert készlet: két kiegészítő az egyenletes eredményért. Az öntöttvas pizzasütő lap kifejezetten a 340 °C-os sütéshez készült. A perforált pizzalapát csökkenti a tapadást, és megkönnyíti a pizza behelyezését és kivételét.

Product Benefits & Features



Magas hőmérsékletre tervezett sütőlap az éttermi minőségű, ropogós kéreghez

Az öntöttvas sütőlap egyenletes hőeloszlást biztosít az éttermi minőségű, kívül ropogós, belül levegős nápolyi stílusú pizzához. Magas hőmérsékletű (340 °C) sütéshez készült. Autentikus pizza. Minden alkalommal.



Tökéletes pizzaestekhez: folyamatos, gyors pizzasütés

Az öntöttvas pizzasütőlap jól tartja a hőt, így a pizzasütés folyamatos maradhat. A pizzák egymás után, akár 5 percnél rövidebb idő alatt is elkészülnek. A nápolyi stílusú pizzához szükséges magas hőmérsékletre (340°C) készült.

*Electrolux sütőkön végzett belső tesztek alapján, ahol a maximális hőmérséklet 230°C és 300°C között változott. A sütési idő a sütő beállításaitól, a hőmérséklettől és egyéb tényezőktől függően eltérhet.



Vigye át a pizzát profi módon a perforált pizzalapáttal

A pizzát könnyedén mozgathatja anélkül, hogy a tészta sérülne. A speciálisan kialakított pizzalapát segít a pizza biztonságos és könnyű áthelyezésében letapadás nélkül. Prémium fa nyéllel és karcsú, levehető kialakítással a helytakarékos tárolásért.



Nem csak pizzához: a pizzavas kenyérhez és süteményekhez is használható

A sokoldalú öntöttvas pizzasütő lap egyenletes hőelosztást és kiváló hőtartást biztosít, így nemcsak az éttermi minőségű nápolyi pizzához ideális, hanem más finomságokhoz is, például kenyérhez, kekszhez, péksüteményekhez és még sok minden másához.

Product Specification

Termékkód (PNC)	902 986 712
EAN kód	7333394097244
Mélység (mm)	350
Magasság (mm)	1
Szélesség (mm)	350
Nettó súly (kg)	5.5
Bruttó súly (kg)	5.9