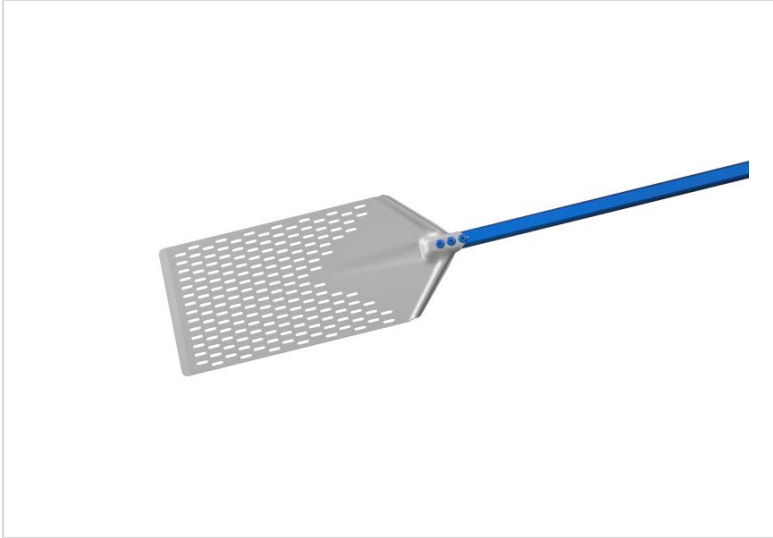


Łopata z otworami do wypieku rzymskiej piny, rączka 30 cm



POCHODZENIE PRODUKTU:



Na Zamówienie

Opis

Aluminiowa łożopata anodyzowana, idealna do wypiekania rzymskiej piny lub chrupiącej pizzy z pieca.

Gi.Metal wychodzi z inicjatywą dla rzymskiej pizzy przez zastąpienie drewnianej łożopaty używanej do wypiekania rzymskiej pizzy, wersją z lekkiego, solidnego i trwałego tworzywa. Anodyzowane aluminium czyni łożopatę bardziej higieniczną.

Otwory zmniejszają tarcie, nadmiar mąki i masę narzędzia. Specjalne rozmieszczenie otworów sprawia, że przyrząd jest bardziej stabilny, mniej podatny na zginanie i umożliwia podtrzymanie cięższych pizz.

Neutralna anodyzacja ujednocila powierzchnię łożopaty, chroniąc ją przed utlenianiem, a przy tym gwarantując nieporównywalną lekkość.

Cechy charakterystyczne:

Lżejsza od łożopaty bez otworów, stabilna, przesuwana, produkt na długo, bardziej higieniczna niż wersja z drewna.

Dane techniczne

Rozmiar: 23 x 40 cm, rączka 30 cm