



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BÂTON À PIZZA EN INOX, ligne AZURRA, léger, lisse et résistant, gamme complète :

- **La palette de retournement et de cuisson entièrement en acier inoxydable** évite la transmission de la chaleur du four.
- **Le bas de la poignée et la poignée intermédiaire coulissante sont constitués d'un polymère spécial haute densité**, très résistant aux chocs et à la chaleur.
- **L'élément coulissant s'adapte également sur le bas du manche** afin que la petite pelle empilée tête vers le bas puisse être immédiatement saisie correctement.
- **Acier inoxydable très résistant**
- **Robuste et léger**

**MARQUE CE
FABRIQUÉ EN ITALIE**

MODÈLES DISPONIBLES

GI-I-17



Pelle à pizza en acier inoxydable, Blue Line, diamètre 17 cm, manche 150 cm - mod.I-17F

€ 59,57

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

GI-I-20



Pelle à pizza en acier inoxydable, Blue Line, diamètre 20 cm, manche 150 cm - mod.I-20F

€ 63,01

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

GI-I-23

Pelle à pizza en acier inoxydable, Blue Line, diamètre 23 cm, manche 150 cm - mod.I-23F

€ 64,85

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours



GI-I-26



**Pelle à pizza en acier inoxydable, Blue Line,
diamètre 26 cm, manche 150 cm - mod.I-26F**

€ 69,07

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

