



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Plaque de cuisson rectangulaire en tôle aluminisée pour pizzas ou autres, dimensions 60x40 cm, gamme complète de 8 à 24 moules de différentes tailles.

RÈGLES D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DES PLATEAUX

IMPORTANT :

Quel que soit le type de matériau, toutes les plaques de cuisson plates ne doivent **jamais être cuites vides**.

Plateaux en tôle aluminisée

Il faut les maintenir huilés, mais comme la tôle est traitée et revêtue d'aluminium, ils ont une plus grande résistance à l'oxydation.

Avant utilisation, il faut les placer au four à **150°C pendant une demi-heure**, afin d'éliminer l'huile industrielle protectrice.

Ils peuvent être utilisés dans les cellules de lavage et de congélation.

Pour le nettoyage, utilisez un **chiffon doux et huilé**. Le lavage avec de l'eau et des solutions caustiques n'est pas recommandé.

MODÈLES DISPONIBLES

PD41752-08



Plaque de cuisson rectangulaire en tôle aluminisée avec 8 moules ronds diamètre 14 cm pour focaccia, taille 60x40 cm - Prix unitaire - Peut être acheté en paquets de 12 pièces.

€ 36,65

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison

PD41752-12



Plaque de cuisson rectangulaire en tôle aluminisée avec 12 moules ronds, diamètre 12 cm pour focaccia, taille 60x40 cm - Prix unitaire - Peut être acheté en paquets de 12 pièces.

€ 40,32

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison

PD41752-24

Plaque de cuisson rectangulaire en tôle aluminisée avec 24 moules ronds diamètre 12 cm pour focaccia, taille 60x80 cm - Prix unitaire - Peut être acheté en paquets de 12 pièces.

€ 69,55

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison

