



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

La cuisson des pizzas ronde en tôle bleue, lourde, avec une plage de diamètres de 20 à 32 cm, avec 2,5 cm de hauteur de pointe évasée.

NOTE: Cet article est vendu en paquets de 10 pièces.

COMMENT UTILISER ET ENTRETIEN DES GRILLES

IMPORTANT:

Quel que soit le type de matériau, tous les plateaux plats ne doivent jamais être cuire au four vide.

ACIER CASSEROLES BLUITA

Les produits sont fournis oléates, de telle sorte que, dans l'emballage normal, les conditions de transport, la manipulation et le stockage des phénomènes de corrosion pour une période maximale de 3 mois.

Avant l'utilisation doit être placé dans le four à 150 ° C pendant une demi - heure afin d'éliminer l'huile industrielle de protection.

Après utilisation, ils doivent toujours être conservés oléates et stockés dans un endroit sec, en particulier si elles sont utilisées de temps en temps et doit être évité le contact avec des substances acides.

Ne recommande pas l'utilisation dans prouveur et le gel.

Pour nettoyer, utilisez un chiffon doux et huilé.

Ne recommande pas laver avec de l'eau et des solutions caustiques.

MODÈLES DISPONIBLES

PD11744-20



Livraison 4 à 9 jours

Casseroles pour pizza, pâtisserie

Plat à pizza rond en plaque lourde bleue, diamètre 20x2,5h cm, prix unitaire - Disponible en paquets de 10 pièces

PD11744-24



Livraison 4 à 9 jours

Casseroles pour pizza, pâtisserie

Plat à pizza rond en plaque lourde bleue, diamètre 24x2,5h cm, prix unitaire - Disponible en paquets de 10 pièces

PD11744-28



Livraison 4 à 9 jours

Casseroles pour pizza, pâtisserie

Plat à pizza rond en plaque lourde bleue, diamètre 28x2,5h cm, prix unitaire - Disponible en paquets de 10 pièces

PD11744-32



Livraison 4 à 9 jours

Casseroles pour pizza, pâtisserie

Plat à pizza rond en plaque lourde bleue, diamètre 32x2,5h cm, prix unitaire - Disponible en paquets de 10 pièces