

مميزات:

1. مصنوعة من أجود أنواع الأخشاب
2. يُشار إلى قشرة البيتزا على الحافتين بالإضافة إلى نقطة النصل
3. يتم تصنيع المقبض على نحو سلس من القشرة نفسها
4. أصبح مقبض الطول الطويل شائعًا للأفران الأعمق الجديدة.

: صور المنتجات



القدرة على تخصيص

9inch	الطول الكلي 37 سم ، طول المقبض 12 سم ، عرض 23.5 سم ، سمك 1 سم
11inch	الطول الكلي 46 سم ، طول المقبض 15 سم ، العرض 28 سم ، سمك 1 سم
12 إنش	الطول الكلي 53.5 سم ، طول المقبض 18 سم ، العرض 30.5 سم ، سمك 1 سم
14inch	الطول الكلي 60 سم ، طول المقبض 20 سم ، العرض 36 سم ، سمك 1 سم

تم تصميم هذا المضرب مع حافة مشطوفة تسمح للمجذاف بالانزلاق بسهولة تحت القشرة أو الخبز أو البسكويت لإزالتها من حجارة البيتزا أو المقالي. يمكنك حتى تقديم البيتزا مباشرة من المجذاف حتى لا تحتاج إلى قشور أخرى.

أفضلية

1. سطح أملس ومتين من الألومنيوم مع مقبض قبضة ناعمة للغاية لتوفير الراحة والتحكم. يوفر طريقة ملائمة للتعامل مع البيتزا والكالزون والخبز مع الحفاظ على توزيع اليدين بعيدًا عن الحرارة.

2. الاستخدام: استخدم كلتا اليدين دائمًا لدعم وزن البيتزا على القشر.
3. الرعاية: غسل اليد بالصابون المعتدل. شطف وجفف بعد الاستعمال. لا نقع في المقيض. لا تستخدم أجهزة التنظيف الكاشطة.
4. لا تترك في متناول الأطفال EGG. تنبيه: لا تقم بطهي قش البيتزا في.

عرض المنتج



حول لنا



منتجات ذات صلة



اتصل بنا

Contact Person: Jessica Lee

 Email: sales3@tsingbuy.com

 Skype: [Sales3tsingbuy](https://www.skype.com/people/Sales3tsingbuy)

 Whatsapp: [+86 13316402682](https://wa.me/8613316402682)