

1,5 mm d'épaisseur 12x14 pouces de pizza perforée de pelure tournante avec poignée pliable en rotation à 180 °

**Principales caractéristiques de 12x14 pouce aluminium pizza perforée pelure pelle avec tournant pliable manipuler**

- En alliage d'aluminium d'épaisseur de 1,5 mm d'épaisseur avec une dureté élevée, une surface lisse, une résistance à l'usure et une bonne durabilité, une bonne aide pour la fabrication de pizza à partir d'Tsingbuy PIZZA PIZZA Fabricant
- Conception pliable rotative, pratique pour le stockage, économiser de l'espace.
- Confortable poignée et crochet, adhérence confortable, rangement pratique, sans occupation
- Traitement de renforcement à l'articulation, plus stable en cours d'utilisation et longue durée de vie
- Tsingbuy [Outils de pizza Suplicier](#) A une riche expérience dans les outils de pizza ODM & OEM Service et Exportation.

**Produit des photos de Pizza perforée en aluminium plié en aluminium tournant à la peau avec poignée courte**



Foldablae

Aluminum Pizza Shovel Pizza Peel

12x14inch, 1.5mm thick





IT IS EASY AND EVEN FOR ROLLING DOUGH

Transfer cake, bread, pizza safely





# Specifications

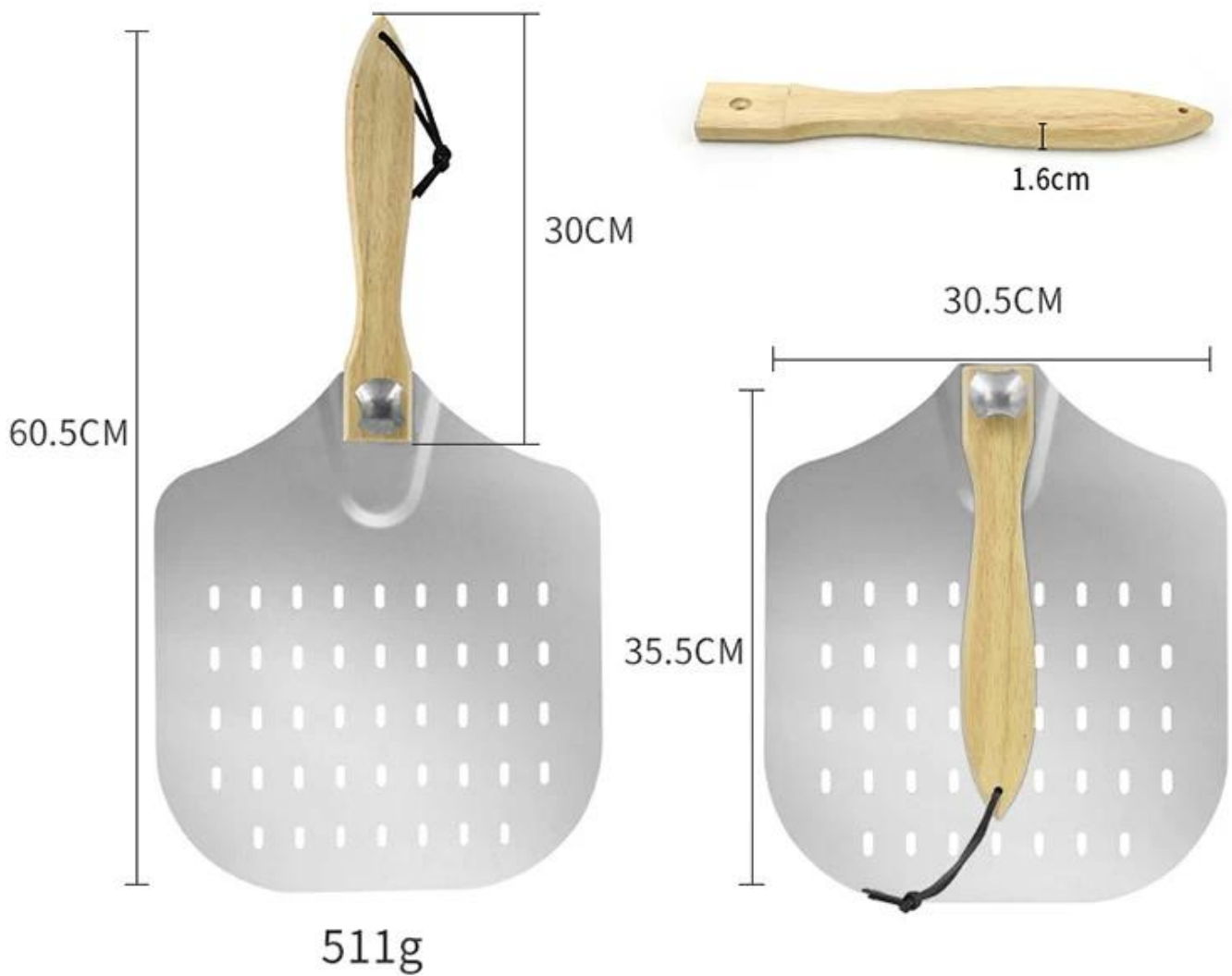
Product name: aluminum pizza shovel

Material: aluminum + rubber wood handle

size: 12x14 inch, 1.5mm thickness, 684g

box size: 37x31.5x3.5cm

carton: 15boxes/carton, 38x32.5x54cm, 11KG or so



Carefully select materials

The screw and shovel surface are made of aluminum,  
beautiful and durable without rust



## Folding storage

The handle is foldable, solid wood handle,  
save space when storage it



## Screw fixing

The handle and the shovel surface are fixedly connected by screws, which is stable and convenient



## Rotating Handle

made of rubber wood, fit hand radian for comfortable grip





180° Rotating  
Foldable Storage









Suite les types pour ton les choix de Tsingbuy [Aluminium Pizza Peel Fabricant](#)



Nous avons également fourni des professionnels professionnels [Peel de pizza perforé](#) Avec une longue poignée en métal pour prendre une pizza sur le four.

