Особенности:

1. Изготовлен из высококачественного, выдержанного пиломатериала
2. Кожура пиццы заострена на обоих краях, а также на острие лезвия
3. Ручка гладкой формы изготовлена из самой кожуры

4. Более длинная ручка стала популярной для новых более глубоких духовок.

Изображения продуктов :

Возможность индивидуальной

9inch	Общая длина 37 см, длина ручки 12 см, ширина 23,5 см, толщина 1 см
11inch	общая длина 46см, длина ручки 15см, ширина 28см, толщина 1см
12 дюймов	Общая длина 53,5 см, длина ручки 18 см, ширина 30,5 см, толщина 1 см
14inch	общая длина 60см, длина ручки 20см, ширина 36см, толщина 1см

Эта лопатка имеет скошенный край, который позволяет лопатке легко скользить под коркой, хлебом или печеньем, чтобы удалить их с камней для пиццы или противней. Вы даже можете подавать пиццу прямо с весла, чтобы вам не пришлось пачкать другую сковороду.

преимущество

1. гладкая и прочная алюминиевая поверхность с увеличенной мягкой рукояткой для комфорта и контроля. Обеспечивает удобный способ обработки пиццы, кальцоне и хлеба, не поднося руки к

теплу.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: Всегда используйте обе руки, чтобы поддерживать вес пиццы на кожуре.

3. УХОД: ручная стирка с мягким мылом; промыть и высушить после использования. Не мочите ручку. Не используйте абразивные скрубберы.

4. ВНИМАНИЕ: Не готовьте с цедрой пиццы в яйце. Не оставляйте в недоступном для детей месте.

Выставка продуктов

Около нас

сопутствующие товары

TSINGBUY | 天仕迈

Pizzeria Supplies

Связаться с нами

Contact Person: **Jessica Lee**

Email: **sales3@tsingbuy.com**

Skype: **Sales3tsingbuy**

Whatsapp: **+86 13316402682**