

Link do produktu: <https://cardsplitter.pl/kamien-do-pizy-z-kordierytu-okragly-z-nozem-w-kolorze-bialym-33-cm-p-14525.html>



Kamień do pizy z kordierytu okrągły z nożem w kolorze białym Ø 33 cm

Cena	66,66 zł
Numer katalogowy	834288
Kod producenta	834288
Kod EAN	3560232834288
Marka	bez marki
Kod producenta	834288
Rodzaj	kamień do pieczenia
Długość	35
Liczba sztuk	1
Średnica	33
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1
EAN (GTIN)	3560232834288

Opis produktu

Kamień do pizy 33cm ze stojakiem i nożem do pizy

Jest to owalna podstawka, którą przed pieczeniem wkłada się do piekarnika, żeby rozgrzać (temperatura 250-270 stopni przez minimum kilkanaście minut).

Wraz z załączeniem piekarnika wkładamy podstawkę do środka, aby się dobrze nagrzała.

Kamień osiągnie bardzo wysoką temperaturę, świetnie magazynując ciepło, dlatego włożona później do piekarnika pizza upiecze się błyskawicznie, będzie też maksymalnie chrupiąca i delikatna.

Należy zachować szczególną ostrożność, wskazane używanie łopatek.

Pizza będzie przypominać tę wypiekaną we włoskich piecach.

Chromowany stelaż z uchwytyami umożliwia bezpieczne przenoszenie całości, eliminuje ryzyko oparzeń. To oznacza, że wygodnie wyjmiesz pizzę z pieca.

Kordierytowa płyta i chromowana stal są odporne na wysokie temperatury, uszkodzenia, zużycie i działanie wilgoci oraz kwasów.

Można liczyć na wieloletnie używanie tego zestawu. Kamień ten jest naturalnym minerałem, dlatego może zmieniać kolor (miejscowe przebarwienia) i nie należy się tym martwić.

Trzeba go myć wyłącznie, gdy jest zimny - pod bieżącą wodą, bez użycia detergentów.

Wymiary kamienia:

- Średnica: 33 cm
- Wysokość: 0,8 cm

Wymiary stojaka:

- Długość: 35 cm
- Szerokość: 16,5 cm
- Wysokość: 3,5 cm

Korzyści:

- Błyskawicznie upiecze się bardzo chrupiącą pizzę,
- wygodne wyjęcie pizzy z piekarnika,
- wieloletnie użytkowanie,
- wygodnie pokroisz włoski przysmak przed podaniem.

Cechy i zalety:

- Kordierytowy kamień wcześniej nagrany w piekarniku osiąga wysoką temp., dzięki czemu ciasto upiecze się błyskawicznie i będzie puszyste i kruche,
- chromowany stelaż z uchwytami pozwala w pełni bezpiecznie wyjąć pizzę z pieca,
- wykonanie z trwałych materiałów zapewnia odporność na uszkodzenia i zużycie,
- radełko z poręcznym, drewnianym uchwytem pozwala podzielić pizzę na równe trójkąty.

Radełko z poręcznym, drewnianym uchwytem umożliwia podzielenie pizzy na równe trójkąty.

Wygodnie pokroisz włoski przysmak.

Trwałe surowce pozwolą na wieloletnie używanie kompletu.

Wymiary:







