



0309491385

Plaque à pizza perforée inox 28 cm

- Inox sans revêtement chimique
- Résiste jusqu'à 300°C
- Découpe directement dessus



Steel Pan



Une plaque à pizza perforée pour des cuissons croustillantes

Obtenez facilement des pizzas à la pâte bien dorée grâce à cette **plaque à pizza perforée inox** de 28 cm. Sa conception favorise une **excellente circulation de la chaleur** afin de cuire la pâte de manière homogène tout en limitant l'humidité. Fabriquée en inox **sans revêtement chimique**, elle est robuste, durable et adaptée aussi bien aux pizzas qu'aux tartes, pommes de terre ou autres préparations salées et sucrées.

Les avantages de la plaque à pizza perforée

- Perforations favorisant une cuisson homogène
- Pâte plus croustillante et mieux dorée
- Surface **inox texturée en nid d'abeille**
- Sans revêtement antiadhésif chimique
- Compatible four traditionnel et four à bois*
- Résiste jusqu'à 300 °C
- Découpe directement sur la plaque
- Passe au lave-vaisselle
- Nettoyage possible avec une paille de fer

Une cuisson homogène pour des pâtes plus croustillantes

Les perforations réparties sur toute la surface permettent à l'air chaud de circuler sous la pâte pendant la cuisson. L'humidité s'évacue plus facilement, ce qui favorise un dessous bien croustillant et une cuisson régulière.

Cette plaque est idéale pour cuire des pizzas maison ou surgelées, mais également des tartes sucrées, des quiches, des tartes salées ou encore des pommes de terre rôties.

Une plaque inox robuste et facile à entretenir

Fabriquée en inox avec une finition structurée en nid d'abeille, cette plaque offre naturellement un démoulage facilité, sans revêtement antiadhésif. Vous pouvez même découper directement votre pizza sur la plaque sans craindre d'endommager sa surface.

Conçue pour durer, elle passe au lave-vaisselle et supporte un nettoyage énergétique, y compris avec une paille de fer si nécessaire.

Conçue pour les cuissons à haute température

Cette plaque à pizza perforée supporte une température maximale de **300 °C**. Elle convient parfaitement aux fours traditionnels ainsi qu'aux fours à bois, à condition que cette température ne soit pas dépassée.

Lors des cuissons les plus intenses, l'inox peut légèrement prendre une teinte dorée ou jaunâtre. Ce phénomène est naturel, uniquement esthétique et n'altère ni les performances ni la durabilité de la plaque.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	3.5 cm	Diamètre	28 cm
Poids	0.3 kg	Matière	Inox
Compatibilité	Four traditionnel	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309491385