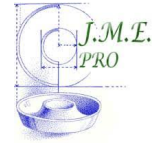




0300001436

Pelle à pizza inox Ø 32 cm

Gagnez en style et en efficacité avec cette pelle à pizza Inxo 32 cm



JME Pro



Pourquoi choisir cette pelle à pizza Inox de 32 cm ?

Pensée pour les amateurs comme pour les passionnés de cuisson au four, cette pelle à pizza combine ergonomie, robustesse et design professionnel. Sa tête ronde en aluminium de 32 cm est parfaite pour les pizzas de taille standard, tandis que son long manche de 1,25 m assure une manipulation facile, sans risque de brûlure, même dans un four très chaud ou à bois.

Quels sont les avantages de cette pelle à pizza ?

- Maniabilité exceptionnelle grâce à son long manche qui permet une bonne prise en main
- Grande surface de charge : son diamètre de 32 cm convient parfaitement à la plupart des pizzas maison
- Tête fine en aluminium pour glisser facilement sous la pâte sans l'abîmer
- Matériaux résistants à la chaleur et durables dans le temps
- Design léger mais robuste, parfait pour une utilisation régulière

Comment l'utiliser au mieux ?

Que vous utilisiez un four traditionnel, un four à pizza ou un four à bois, cette pelle vous permet d'enfourner, tourner et sortir vos pizzas avec fluidité et sécurité. Elle est également idéale pour les tartes flambées, pains plats ou même les fougasses.

Comment entretenir votre pelle à pizza Inxo ?

Après utilisation, nettoyez la tête en aluminium avec une éponge douce et un peu d'eau tiède savonneuse. Séchez bien et rangez-la dans un endroit sec. Évitez le lave-vaisselle pour préserver la qualité de l'aluminium et du manche.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | | | |
|-----------|------|----------|------|
| Epaisseur | 1 mm | Diamètre | 32,0 |
| Matière | Inox | | |

Référence : 0300001436

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|--------------------------|
| 0300001436 | Pelle a pizza inox ø32cm |