

Siatka do pizzy, aluminiowa, Ø 300 mm Stalgast 562311

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 562311

Cechy produktu

Średnica (mm): 300
Materiał wykonania: aluminium
Wewnętrzna średnica (mm): 280
Mycie w zmywarce: Nie
Marka: Stalgast

Profesjonalne przygotowywanie pizzy wymaga nie tylko wprawy i odpowiednich składników, ale również precyzyjnie dobranego sprzętu. Kluczem do sukcesu jest optymalizacja każdego etapu procesu, od przygotowania ciasta, aż po finalne pieczenie i podanie. Właśnie dlatego wybór odpowiedniej siatki do pizzy ma tak duże znaczenie dla jakości finalnego produktu i efektywności pracy w gastronomii.

Siatka do Pizzy – Klucz do Perfekcyjnego Pieczenia

Prezentujemy Państwu rozwiązanie, które usprawni pracę w każdej pizzerii, restauracji, czy piekarni. Mówimy o produkcie, który gwarantuje równomierne pieczenie i łatwe przenoszenie wypieków, minimalizując ryzyko uszkodzenia i zapewniając doskonały wygląd finalnego produktu. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, jest on inwestycją, która zwróci się wielokrotnie w postaci zadowolenia klientów i oszczędności czasu.

Parametry Techniczne - Precyzja w Każdym Szczególe

- **Średnica zewnętrzna:** 300 mm – idealnie dopasowana do standardowych form do pizzy, zapewniając optymalną powierzchnię pieczenia.
- **Średnica wewnętrzna:** 280 mm – umożliwia swobodne umieszczenie i wyjęcie pizzy, minimalizując ryzyko przywierania i deformacji.
- **Materiał:** Aluminium – zapewnia doskonałe przewodnictwo ciepła, gwarantując równomierne wypiekanie i chrupkość spodu. Aluminium jest także materiałem lekkim i łatwym w utrzymaniu czystości (choć nie nadaje się do mycia w zmywarce).
- **Mycie w zmywarce:** Nie zalecane – aby wydłużyć żywotność produktu, zalecamy mycie ręczne, używając delikatnych detergentów.

Solidna konstrukcja gwarantuje trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnej kuchni. Produkt jest lekki, co znacznie ułatwia pracę i transport, a jednocześnie wytrzymały, zapewniając długą eksploatację.

Wygoda i Efektywność - Dla Profesjonalistów

Dzięki zastosowaniu aluminium, siatka do pizzy zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzenie ciepła, co przekłada się na krótszy czas pieczenia i idealnie wypieczoną pizzę. Zastosowanie siatki zapobiega również przywieraniu ciasta do dna formy, co ułatwia wyjmowanie gotowego produktu i utrzymanie czystości.

Podsumowanie: Inwestując w naszą siatkę do pizzy, inwestują Państwo w jakość, efektywność i profesjonalizm. To rozwiązanie, które usprawni pracę w Państwa kuchni, pozwalając na przygotowanie idealnych pizz, które zachwycą nawet najbardziej wymagających klientów. Produkt charakteryzuje się wysoką jakością wykonania i trwałością, co potwierdza jego długoterminową opłacalność. Pamiętajmy, że detale decydują o sukcesie – a nasza siatka jest jednym z tych kluczowych szczegółów.

Numer katalogowy: 562311