



Pečte se správným příslušenstvím jako profík

Sada PizzaExpert: Dva pomocníci pro spolehlivé výsledky. Litinový tál, který vydrží pečení při teplotách až 340 °C. A perforovaná lopatka s nepřilnavým povrchem pro snadnou manipulaci s pizzou.

Specifikace a benefity



Tál na pečení pizzy při vysoké teplotě pro křupavou kůrku jako z restaurace

Litinový tál zajišťuje rovnoměrné rozložení tepla pro pizzu jako z neapolské restaurace s nadýchaným, křupavým okrajem. Určený pro pečení při vysokých teplotách až 340 °C. Vychutnejte si pokaždé dokonalou kůrku.



Ideální pro pizza večery: Rychlé pečení jedné pizzy za druhou

Litinový tál udržuje teplo, aby se pizza party nezadrhla. Pečte jednu pizzu za druhou, každou za méně než 5 minut. Tál je navržený pro pečení při vysoké teplotě (340 °C), která je pro pizzu v neapolském stylu nezbytná.

* Na základě interních testů s troubami AEG při maximálních teplotách od 230 °C do 300 °C. Doba pečení se může lišit v závislosti na nastaveních trouby, teplotě atd.



Manipulujte s pizzou jako profík díky perforované lopatce

Přenášejte pizzu bez poškození. Speciálně navržená lopatka s nepřilnavým povrchem umožňuje snadnou manipulaci. Lopatka má prémiovou dřevěnou rukojeť a její prostorově úsporné provedení šetří místo při uložení.



Nejen na pizzu: Litinový tál se hodí i na pečení chleba nebo sušenek

Litinový tál zaručuje rovnoměrnou teplotu a vynikající akumulaci tepla. Díky tomu se výborně hodí nejen na přípravu pizzy jako z neapolské restaurace, ale i na pečení chleba, sušenek a jiného pečiva.

Technická specifikace

Obsah balení	Litinový tál, 1 kus + lopatka, 1 kus
Výška (mm)	1
Šířka (mm)	350
Hloubka (mm)	350
partCode	9029867133