



Tál na pečení při vysokých teplotách a lopatka na snadnou manipulaci
Sada PizzaExpert: Dva pomocníci pro spolehlivé výsledky. Litinový tál, který vydrží pečení při teplotách až 340 °C. A nepřilnavá perforovaná lopatka, která usnadňuje 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 pravou neapolskou pizzu nezbytná.

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



Manipulujte s pizzou jako profík díky perforované lopatce

Přenášejte pizzu bez poškození okraje. Speciálně navržená lopatka umožňuje bezpečnou, plynulou manipulaci bez přichycení. 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

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

• Typ příslušenství: E90OPE01

Technická specifikace

Typ výrobku	Příslušenství k pečení/vaření/mražení
Obsah balení	Litínový tál, 1 kus + lopatka, 1 kus
Výška (mm)	1
Šířka (mm)	350
Hloubka (mm)	350
Hmotnost (kg)	5.5
Kód produktu (PNC)	902 986 712