

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**Teglia rettangolare in lamiera alluminata** per pizzette o altro, dimensioni cm 60x40, gamma completa da 8 a 24 stampi di varia misura.  
**NORME D'USO E MANUTENZIONE DELLE TEGLIE**

**IMPORTANTE:**

Indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno **mai infornate vuote**.

**Teglie in lamiera alluminata**

Devono essere mantenute oleate, ma essendo la lamiera trattata e rivestita di alluminio, presentano una maggiore resistenza all'ossidazione.

**Prima dell'uso** vanno messe nel forno a **150°C per mezz'ora**, in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione.

Possono essere utilizzate in cella di lievitazione e surgelazione.

**Per la pulizia** utilizzare un **panno morbido oleato**. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

**MODELLI DISPONIBILI****PD41752-08****Teglie pizza, pasticceria**

Teglia rettangolare in lamiera alluminata con 8 stampi rotondi diametro cm 14 per focaccine, dimensioni cm 60x40 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 12 pezzi.

**€ 36,65 + IVA****Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello**Consegna:** da 3 a 6 giorni**PD41752-12****Teglie pizza, pasticceria**

Teglia rettangolare in lamiera alluminata con 12 stampi rotondi diametro cm 12 per focaccine, dimensioni cm 60x40 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 12 pezzi.

**€ 40,32 + IVA****Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello**Consegna:** da 3 a 6 giorni

**PD41752-24**



**Teglie pizza, pasticceria**

Teglia rettangolare in lamiera alluminata con 24 stampi rotondi diametro cm 12 per focaccine, dimensioni cm 60x80 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 12 pezzi.

**€ 69,55** + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 3 a 6 giorni