



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Teglia pizza forata rotonda, antiaderente, con bordo alto cm 1,3, modelli con diametro 30 e 34.

NOTA:

- Acquistabile nel **quantitativo minimo di 5 Pezzi**.

NORME D'USO E MANUTENZIONE DELLE TEGLIE

IMPORTANTE:

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

TEGLIE ANTIADERENTI

Per la pulizia utilizzare il getto d'aria o delle spazzole di nylon morbide. **Non graffiare il rivestimento** con attrezzi metallici o spazzole abrasive in quanto le incisioni possono dar luogo a permeazione ed in seguito a corrosione.

Non mettere gli stampi vuoti nel forno di cottura a temperature superiori a 200°C. Questa temperatura rappresenta il limite di resistenza termica della resina. Inoltre a tale temperatura il rivestimento rammolisce sensibilmente portando ad un decadimento rapido delle caratteristiche di antiaderenza.

Non lavare le teglie con pulivapor ad alta pressione e non utilizzare soluzioni caustiche.

Per la pulizia **utilizzare panni morbidi inumiditi**.

MODELLI DISPONIBILI

PD41729-30



Consegna: da 4 a 9 giorni

Teglie pizza, pasticceria

Teglia pizza forata rotonda, antiaderente, diametro cm 30 con bordo alto cm 1,3 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 5 pezzi.

PD41729-34



Consegna: da 4 a 9 giorni

Teglie pizza, pasticceria

Teglia pizza forata rotonda, antiaderente, diametro cm 34 con bordo alto cm 1,3 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 5 pezzi.