

**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****Consegna:** da 3 a 6 giorni**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.

PD41752-12**Consegna:** da 3 a 6 giorni**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.

PD41752-24



Consegna: da 3 a 6 giorni

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.