

**Per preparare pizze da vero Chef**

Il set consente di ottenere risultati professionali anche in un forno elettrico o a gas standard. Risultati di cottura eccellenti. Per pizze, pane e dolci.

La pietra per pizza mantiene le alte temperature per trasferire calore all'impasto in modo rapido e uniforme garantendo ottimi risultati e deliziose pizze sempre croccanti. Funziona sia con pizze fatte in casa che surgelate ed è ideale per cucinare torte salate e vari tipi di pane come ad esempio la focaccia. Il Set è

Product Benefits & Features**Set completo**

Il Set è composto da: pietra refrattaria, paletta di legno e rotella in acciaio inox per tagliare la pizza

Cottura uniforme

La pietra per pizza mantiene le alte temperature per trasferire calore all'impasto in modo rapido e uniforme garantendo ottimi risultati e deliziose pizze sempre croccanti.

Product Specification

partCode	9029797983
ProductTitle	Pietra refrattaria per pizza

