

PLAN DE TRAVAIL PROFESSIONNEL POUR FOUR À PIZZA

OUT-40-620

Le plat professionnel bleu en acier d'Effeuno améliore l'expérience de la pizza, parfait pour obtenir une base uniforme et croustillante avec une meilleure conductibilité thermique.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques principales

| | |
|-----------|-----------|
| Matériaux | Blåt jern |
|-----------|-----------|

Dimensions

| | |
|------------|-------|
| Hauteur | 2 cm |
| Largeur | 40 cm |
| Profondeur | 30 cm |

Fonctions

| | |
|-------------|--------|
| Température | 310° C |
|-------------|--------|

Modèle

| | |
|-----------|-----------|
| Fabricant | Effeuno |
| Garantie | 2 ans |
| Montage | Bageplade |

