

Identification

Désignation	Plaque à pizza perforée avec pieds
Référence	227120
Code barres	3075302271202
Couleur(s)	Marron
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	GOBEL
Code fiscal	7323990000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique
-------	---------------------------

Descriptif technique

Dimensions produit nu (cm)		31,7 x 31,7 x 1,5 (L x l x H)
Poids produit nu (kg)		0.338 Kg
Matériaux		Antiadhérent
Accessoires		
Pièces détachées		
Mode d'emploi		
Garantie		2 ans
Brevet		
Autre		
Produit Elec.	Puissance (W)	
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Gaine plastique
Dimensions (cm)	31.7 x 31.7 x 2 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	3
Poids (kg)	1

Logistique

Inner

Master

Quantités	pcs	42 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (cm)		
Poids palette (Kg)		



Description

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS :
Ustensile indispensable en cuisine pour préparer, réchauffer ou cuire vos pizzas en un clin d'oeil. Simple d'utilisation et fonctionnelle, elle supporte une température maximale de 250°C. Dimensions : 30 x 30 x 1,3 cm.

MATÉRIAUX DE QUALITÉ : Nos plaques à pizza perforées avec pieds sont fabriquées en acier revêtu d'un antiadhérent bicouche renforcé en céramique. D'une épaisseur de 0,5 mm, elles sont robustes et durables.

CUISSON OPTIMALE :
Les micro-perforations favorisent la circulation d'air chaud dans le four et autour des feuilles de cuisson. Elles permettent également d'évacuer l'excès d'humidité pour la cuisson des pâtes surgelées et préservent le croustillant.

FABRICATION FRANÇAISE : Labelisée entreprise du patrimoine vivant la marque Gobel fabrique en France sa plaque à pizza perforée avec pieds grâce à son savoir-faire unique.

LA MARQUE DES PÂTISSIERS : Depuis 1887, la marque française Gobel met à disposition des cuisiniers les plus exigeants des moules à pâtisserie et des ustensiles de qualité professionnelle pour réussir toutes sortes de préparations.