

Link do produktu: <https://megamarketonline.pl/forma-do-pizy-granitowa-perforowana-28-cm-p-7518.html>

Forma do pizy granitowa perforowana 28 cm



Cena brutto	16,90 zł
Cena netto	13,74 zł
Dostępność	Dostępny
Stan magazynowy	2110 szt.
Numer katalogowy	007518-MMO
Kod producenta	279030
Kod EAN	5904316492335

Opis produktu

- **Forma do pizy o średnicy 28 cm** - Okrągła forma idealna do przygotowania domowej pizy z chrupiącym spodem, tarty lub innych wypieków. Sprawdzi się zarówno do cienkiego, jak i grubszego ciasta. Forma ma średnicę 28 cm i wysokość 1,5 cm.
- **Stal węglowa z powłoką granitową** - Wykonana z najwyższej jakości stali węglowej oraz powłoki granitowej. Powłoka granitowa zapobiega przywieraniu, nawet przy minimalnej ilości tłuszczu. Wygodne czyszczenie, wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką lub umyć ręcznie.
- **Perforowane dno dla chrupiącego spodu** - Posiada perforowane dno, które sprawia, że ciasto będzie lepiej się przypiekało, a całe ciepło będzie się równomiernie rozchodziło. Perforowany spód pomoże uzyskać chrupiące ciasto.
- **Równomierne pieczenie** - Użyty materiał jest odporny na wysokie temperatury do 230°C, nie chłonie zapachów, nie nasiąka płynami. Przystosowana do użytku w piekarnikach gazowych oraz elektrycznych. Forma zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła, dzięki czemu ciasta będą dobrze upieczone.
- **Wyższy rant** - Forma posiada rant, który zapobiegnie wykrzywianiu się formy. Dzięki niemu pizza będzie miała piękny kształt i w wygodny sposób umieścimy ją w piekarniku.

Forma do pieczenia pizy, tarty lub innych przysmaków. Przydatna w każdej kuchni. Specjalne, perforowane dno sprawia, że blacha jest jedną z najbardziej funkcjonalnych form do ciast. Dzięki niej uzyskasz chrupiące ciasto. Blaszka sprawi, że pizza będzie miała idealną grubość oraz kształt. Idealna dla miłośników pizy. **Oryginalny produkt czeskiej marki Orion.** Wykonana z najwyższej jakości materiałów.

Okrągła forma do pieczenia pizy z perforowanym dnem. Wykonana ze stali węglowej z powłoką granitową. Z jej pomocą osiągniemy idealną grubość i kształt pizy.

