

Link do produktu: <https://megamarketonline.pl/kamien-do-pizzy-szamotowy-ze-stojakiem-i-nozem-3-el-p-10036.html>



Kamień do pizzy szamotowy ze stojakiem i nożem 3 el.

Cena brutto	55,50 zł
Cena netto	45,12 zł
Dostępność	Dostępny
Stan magazynowy	38 szt.
Numer katalogowy	010036-MMO
Kod producenta	123778
Kod EAN	8592381128401

Opis produktu

☐ **ZESTAW DO PIZZY** - Zestaw, który pozwoli nam na przygotowanie idealnej pizzy. Zestaw składa się z trzech elementów: kamienia do pizzy, stojaka oraz noża do pizzy. Kamień do pizzy możemy wykorzystać również do pieczenia ciasteczek, bułeczek, pierożków itp. Kamień ma średnicę 33 cm i grubość 1,2 cm, a wymiary całkowite ze stojakiem wynoszą 34 x 33 x 3,5 cm. W zestawie znajduje się także nóż do pizzy o długości 17 cm.

☐ **SOLIDNY** - Zestaw wykonany jest z najwyższej jakości materiałów. Kamień do pizzy wykonany jest z szamotu - to materiał, który chłonie wilgoć z ciasta sprawiając, że piecze się równomiernie i jest bardzo kruche. Taki sposób pieczenia bliski jest wykorzystywaniu pieców do pizzy. Stojak wykonany z wytrzymałego drutu w srebrnym kolorze, a nóż do pizzy ze stali nierdzewnej i drewna.

☐ **ŁATWE UŻYTKOWANIE** - Używany zgodnie z zaleceniami będzie służył przez długi czas i na pewno będzie przydatny podczas domowych wypieków pizzy. Stojak wyposażony jest w uchwyty, które ułatwią użytkowanie.

☐ **PRZYDATNY** - Z jego pomocą w łatwy sposób przygotujemy idealną pizzę, ale również ciasteczka, bułeczki oraz pierożki. Z pomocą noża krojenie pizzy na równe kawałki będzie wyjątkowo proste.

☐ **POMYSŁ NA PREZENT** - Zestaw do przygotowania pizzy będzie świetnym pomysłem na prezent dla miłośników przygotowania domowej pizzy.

Kamień do pizzy ze stojakiem i nożem to idealny zestaw do przygotowywania i serwowania pizzy. Specjalny kamień do pizzy pozwoli bezproblemowo stworzyć ulubione danie w swojej kuchni. Kamień wspomaga równomierne wypiekanie ciasta, tworząc idealnie zbilansowaną strukturę - ani za miękką, ani za twardą. Dzięki wypiekanemu na kamiennej formie wykonanej ze szamotu, możesz cieszyć się doskonałym stopniem chrupkości. Kamień zawsze należy stopniowo rozgrzewać, wkładając go do jeszcze nie nagrzanego piekarnika. Po wyciągnięciu kamień należy położyć na drewnianej powierzchni np. desce do krojenia. W celu odpowiedniej konserwacji należy myć go ręcznie, nie nadaje się do mycia w zmywarce. **Oryginalny produkt czeskiej marki Orion.** Wyprodukowano zgodnie z europejskimi standardami.

Wykonany jest z szamotu - to materiał, który chłonie wilgoć z ciasta sprawiając, że piecze się równomiernie i jest bardzo kruche. Zestaw zawiera kamień do pieczenia, stojak z drutu i nóż do pizzy.

