

PALA PIZZA ACERO INOX 32 I-32R



Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:97,57 €

Precio con descuento80,64 €

PVP Final:97,57 €

PVP sin IVA:80,64 €

16,93 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante:[GIMETAL](#)

Descripción

Se trata de una **pala de horno** profesional, la cual tiene la cabeza de acero inoxidable y mango anodizado azul.

Esta **pala de pizzería** tiene un peso reducido en comparación con los modelos clásicos, pero una robustez extrema con el mango tubular ovalado para promover la estabilidad.

Para elaborar **pizza profesional** esta herramienta tiene la cabeza ligera y flexible de acero inoxidable con bajo porcentaje de níquel de 08/10 mm, lo que permite el efecto de espátula con costillas especiales que aseguran el sellado.

Pala perforada profesional de Pizza

La unión de la cabeza del mango consiste en la superposición de los dos elementos garantizados por tres grandes remaches en línea que garantizan la seguridad y la inmovilidad, además la ausencia de vibraciones transmitidas al mango brinda una mayor comodidad de uso.

Una de las herramientas mas demandadas entre los **pizzeros profesionales**.

Dimensiones:

Tamaño de la cabeza 33cm

Longitud de la manija 150cm

Largo total 186cm

Peso neto 1.04g

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.