



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**Teglia rettangolare in lamiera alluminata** per pizzette o altro, dimensioni cm 60x40, gamma completa da 8 a 24 stampi di varia misura.

#### NORME D'USO E MANUTENZIONE DELLE TEGLIE

##### IMPORTANTE:

Indipendentemente dal tipo di materiale, tutte le teglie piane non vanno **mai infornate vuote**.

##### Teglie in lamiera alluminata

Devono essere mantenute oleate, ma essendo la lamiera trattata e rivestita di alluminio, presentano una maggiore resistenza all'ossidazione.

**Prima dell'uso** vanno messe nel forno a **150°C per mezz'ora**, in modo tale da eliminare l'olio industriale di protezione.

Possono essere utilizzate in cella di lievitazione e surgelazione.

**Per la pulizia** utilizzare un **panno morbido oleato**. Sconsigliato il lavaggio con acqua e soluzioni caustiche.

#### MODELLI DISPONIBILI

##### PD41752-08



**Teglia rettangolare in lamiera alluminata con 8 stampi rotondi diametro cm 14 per focaccine, dim.cm 60x40 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 12 pezzi.**

**€ 36,65 + IVA**

€ 44,71 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

##### PD41752-12



**Teglia rettangolare in lamiera alluminata con 12 stampi rotondi diametro cm 12 per focaccine, dim.cm 60x40 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 12 pezzi.**

**€ 40,32 + IVA**

€ 49,19 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

##### PD41752-24

**Teglia rettangolare in lamiera alluminata con 24 stampi rotondi diametro cm 12 per focaccine, dim.cm 60x80 - Prezzo unitario - Acquistabile in confezione da 12 pezzi.**

**€ 69,55 + IVA**

€ 84,85 IVA incl.  
**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 3 a 6 giorni

