

**PIETRA REFRATTARIA dim. cm.41x36x1,4**



vedi prodotto online

CODICE: PIETRA

# SOLUZIONI FOODSERVICE

La pietra refrattaria è realizzata con materiali che resistono ad altissime temperature, le mantengono costanti nel tempo e le distribuiscono in maniera uniforme all'alimento che si sta cucinando, come il pane o la pizza.

Superficie liscia e satinata, robusta e porosa

Superficie sottostante ondulata appositamente studiata per aumentare la capacità d'accumulo termico velocizzando il processo di riscaldamento.

Adatta ai forni tradizionali di tutte le marche

Si consiglia il lavaggio a freddo senza detersivi