



Description

Roulette à Pizza avec Pique Pâte Intégré

Tranchez et servez vos pizzas maison comme un véritable chef grâce à la roulette à pizza Microplane Professional avec pique pâte intégré – **l'outil deux-en-un ultime pour les passionnés de pizza et les chefs à domicile.**

Conçu pour les amateurs de cuisine exigeants, cet accessoire ingénieux garantit une pizza réussie à chaque préparation, digne des meilleures pizzerias.

Caractéristiques clés :

- Découpes nettes et précises : Sa lame en acier inoxydable de qualité chirurgicale offre des tranches nettes, même à travers les garnitures les plus généreuses ou les fromages fondus.
- Pique pâte innovant : Le pique pâte amovible empêche la formation de bulles dans la pâte, assurant une cuisson homogène et une texture croustillante. Idéal également pour les pâtisseries, fonds de tarte, biscuits, pains et autres préparations.
- Design ergonomique : Grâce à son corps en métal moulé sous pression, la roue à pizza offre un poids équilibré et une stabilité optimale pour découper facilement pizzas petites et grandes.
- Poignée confortable : Fabriquée en plastique sans BPA, la poignée est conçue pour épouser la forme de la main et réduire la fatigue lors de l'utilisation, vous permettant de préparer plusieurs pizzas sans effort.

Avec la roulette à pizza Microplane Professional, transformez chaque pizza maison en un véritable chef-d'œuvre culinaire.

Pratique, durable et élégant, c'est l'accessoire indispensable pour toutes vos soirées pizzas.

Détails du produit

Longueur 20 cm | poignée : 11 cm

Largeur roulette avec pique pâte : 10,5 cm | roulette seule : 9 cm

Matériaux Acier inoxydable | Plastique

Poids 220 g

Couleur Argent | Noir

ean13 98399480152

Mpn 48015