

/// Pizza mat

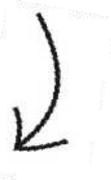
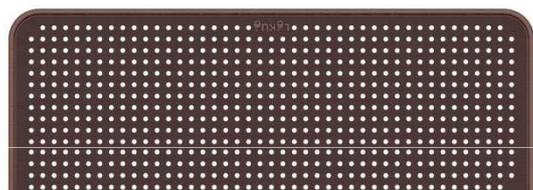
LÉKUÉ

Préparez vos propres pizzas et profitez de la saveur et de la texture authentiques de la pizza maison.



Tapis micro-perforé pour pizzas

Obtenez une croûte croustillante de tous les côtés grâce aux micro-perforations.



Idéal pour les pizzas, focaccias, friands et tourtes.

- ✓ **Sain:** Le pain est un aliment de base. Son contenu en graisse est réduit et il contient énormément de fibres et fournit des glucides, des protéines, des minéraux et des vitamines.
- ✓ **Les micro-perforations** permettent de laisser refroidir la pâte sur le tapis sans que la pâte ne reste humide ni ne ramollisse. Vous obtiendrez une pâte avec une croûte plus croustillante de tous les côtés.
- ✓ **Idéal pour les pizzas, focaccias, friands et tourtes.**
- ✓ Comprend une recette de pain **sans gluten!**
- ✓ **Flexible et anti-adhérent.**

Matériau	Silicone Platine
Températures	de -60 à +220°C
Dimensions:	400 x 300 x 12 mm.
Convient à:	
Référence	0231241M10M067
EAN	8420460003670
Disponibilité	Janvier 2015

Fait partie de la **collection pain.**

