

DORIGO PALE MARGHERITA

Costruite in lega leggera di alluminio, fissate su manico ovalizzato largo, per caricare e scaricare la pizza in modo stabile e maneggevole, colorato elettronicamente per renderlo inalterabile al contatto con gli alimenti e quindi igienicamente approvate.

ART. MARG33 € 52

ART. MARG36 € 65

ART. MARG40 € 70

ART. MARG45 € 75

Particolare di fissaggio con riquadro del marchio



Particolare che garantisce la durabilità della pala ad ogni sforzo di uso



PALA GIRELLA



Costruita in acciaio INOX. Dotata di due manici in legno uno dei quali è scorrevole. Disponibile in 2 modelli

ART. GIRE18
(Ø 18 cm) lung. 190 cm
€ 34

ART. GIRE23
(Ø 23 cm) lung. 190 cm.
€ 35

SUPPORTO LIBERO



SUPPORTO LIBERO

Supporto porta pale libero con basamento in marmo, adatto per appoggiare le pale da infornare, da girare ed eventuali spazzoloni.

ART. SUPLIB1 € 120

SPAZZOLONI PER FORNI

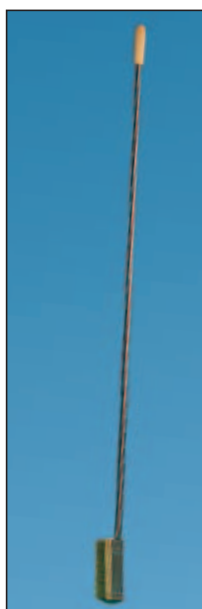


IN FIBRA NATURALE

Costruito in acciaio INOX. 18/10 con spazzola in fibra naturale ed igienica, adatto per forni elettrici, dotato di raschietto in acciaio inox

ART. SPAZF1 € 36

ART. RICFN1 € 13



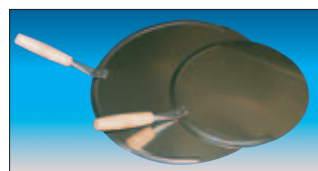
IN OTTONE

Costruito in acciai INOX. 18/10 con spazzola in ottone, adatto per forni a legna, dotato di raschietto in acciaio inox

ART. SPAZOT1 € 35

ART. RICOT1 € 12

TAGLIERE PRENDI PIZZA



ART. CALI33 € 35

ART. CALI45 € 45

SEPARATORE E CAVALLETTO



Alare separatore per forni a legna, cm. 90

ART. SECIP1 € 35

Cavalletto poggia legna cm. 40

ART. ALCIP1 € 35

TAGLIERE FAGGIO LISTELLARE



Costruito interamente in faggio, adatto per il servizio al tavolo con apposita tovaglia in carta alimentare

ART. TAGLE1 € 35