

Plateaux de pâte à pizza en bois en aluminium anodisé de 14 pouces de restaurant

Exposition d'images :













Il s'agit de produits personnalisés pour les outils à pizza, ci-dessous les images juste pour votre référence, vous pouvez choisir n'importe quel outil à pizza ou outil de cuisson selon vos besoins, veuillez indiquer les détails afin que nous puissions citer le prix exact, merci beaucoup.

Raclage des cendres de poêle en aluminium

1). Facile à utiliser : avec une fine poignée en métal, notre grattoir de nettoyage à charbon est facile à déplacer et à distribuer du charbon de bois à la vapeur. Vous n'avez pas à vous soucier de vous brûler les mains. Il est facile à utiliser.

2). Large gamme d'applications : notre pelle à pizza pour le nettoyage des cendres peut nettoyer les fours chauds sans trop s'approcher de la chaleur. Il convient aux restaurants, cafés, bars et pizzerias.

Kits de tube danois en forme de cône de rouleau

1). Aluminium de haute qualité, ne change pas de forme complète, solide et durable. Convient pour faire des croissants, faire du bricolage, à l'ouest du bricolage. Peut faire votre propre petit pain danois, remplir de sauce au chocolat riche ou de crème. Enveloppé dans une bobine à l'extérieur du four, cuire après le retrait du solénoïde, remplir les confitures au creux, vous aimez manger, comme la farce de porc hachée.

2). Les kits de tubes à gâteau danois sont fabriqués en acier inoxydable de qualité supérieure avec une finition miroir, lisse, réutilisable, durable et durable. La conception des bords presque sans couture empêche la pâte de se presser dans les coutures, de sorte que vous pouvez faire de beaux rouleaux de cannoli à la crème glacée sans distorsion.

Pelle à pizza ronde en acier inoxydable

1). Pour un résultat de pizza parfait : la spatule en acier au chrome-nickel lisse et fin peut être poussée sous la pizza et garde sa forme, pour une utilisation en cuisine à la maison et dans le secteur de la restauration.

2). Application multifonctionnelle : le grattoir à pain en acier inoxydable lisse et fin pour votre cuisine personnelle et professionnelle peut être idéalement poussé sous le pain ou la pizza sans déformer la pâte.

Usine:





FAQ :

1.Pouvez-vous fournir des échantillons ?

Oui, mais nous devons payer les frais d'échantillonnage et le fret.

Nous vous rembourserons une fois que vous aurez passé la première commande.

2.La production prend-elle en charge l'OEM ?

Bien sûr, les commandes OEM sont toujours les bienvenues.

3.Acceptez-vous un logo personnalisé ?

Bien sûr, nous faisons généralement un logo laser sur les pelures de pizza, pour l'emballage, il est préférable de fournir l'illustration.

4.Quand est le délai de livraison ?

15-25 jours après réception du dépôt, la production est terminée et les marchandises seront livrées après réception du paiement.