

Vassoi per impasto per pizza in legno in alluminio anodizzato da 14 pollici da ristorante

Mostra fotografica :













Si tratta di prodotti personalizzati per strumenti per pizza, sotto le immagini solo per riferimento, puoi scegliere qualsiasi strumento per pizza o strumento di cottura di cui hai bisogno, ti preghiamo gentilmente di avvisare i dettagli in modo da poter citare il prezzo preciso, grazie mille.

Fornello In Alluminio Raschietto Cenere

- 1). Facile da usare: con un sottile manico in metallo, il nostro raschietto per la pulizia del carbone è facile da spostare e distribuire il carbone a vapore. Non devi preoccuparti di bruciarti le mani. È facile da usare.
- 2). Ampia gamma di applicazioni: la nostra pala per la pulizia della cenere della pizza può pulire i forni caldi senza avvicinarsi troppo al calore. È adatto per ristoranti, caffetterie, bar e pizzerie.

Rotolo di kit di tubi danesi a forma di cono

1). Alluminio di alta qualità, non cambia la forma completa, forte e durevole. Adatto per fare croissant, cuocere fai-da-te, a ovest del fai-da-te. Puoi preparare il tuo panino danese, riempire con una ricca salsa al cioccolato o ripieno di crema.

Avvolto in una bobina fuori dal forno cuocere, cuocere dopo aver rimosso il solenoide, riempire le marmellate nella cavità, che ti piace mangiare, come il ripieno di maiale tritato.

2). I kit di tubi per dolci danesi sono realizzati in acciaio inossidabile di alta qualità con finitura a specchio, liscia, riutilizzabile, resistente e di lunga durata. Il design del bordo quasi senza cuciture impedisce all'impasto di premere nelle cuciture, così puoi realizzare splendidi cannoli gelato senza distorsioni.

Pala per pizza tonda in acciaio inox

1). Per un risultato pizza perfetto: la spatola in acciaio al cromo-nichel liscio e sottile può essere infilata sotto la pizza e mantiene la sua forma, per l'uso in cucina a casa e nel settore della ristorazione.

2). Applicazione multifunzionale: il raschietto per pane in acciaio inossidabile liscio e sottile per la propria cucina professionale può essere idealmente spinto sotto il pane o la pizza senza deformare l'impasto.

Fabbrica:





Domande frequenti:

1. Potete fornire campioni?

Sì, ma dobbiamo pagare la tassa del campione e il trasporto.

Ti rimborseremo una volta effettuato il primo ordine.

2.La produzione supporta l'OEM?

Naturalmente, gli ordini OEM sono sempre i benvenuti.

3.Accetti il logo personalizzato?

Naturalmente, di solito realizziamo il logo laser sulle pale della pizza, per il pacchetto è meglio fornire l'artwork.

4. Quando è il tempo di consegna?

15-25 giorni dopo aver ricevuto la caparra, la produzione è completata e la merce verrà consegnata dopo aver ricevuto il pagamento.