

Piedra para pizza para parrilla / grill "TCP-400" - TR7392



CÓDIGO: TR7392

MARCA: Tramontina

DESCRIPCIÓN: La piedra de Cordierita refractaria es un material noble, cuya porosidad ayuda a absorber la humedad de la masa, además de retener y transferir el calor recibido del brasero a la pizza, para dejarla crocante y sabrosa. También se puede utilizar para asar panes, tortas y otros tipos de masas. Resiste hasta 500 °C. Dimensiones: 35,5 centímetros de diámetro y 1 centímetro de espesor.

CARACTERÍSTICAS:

Las imágenes son meramente ilustrativas y pueden, en algunos casos, no coincidir exactamente con el producto final.
Las descripciones y detalles de los artículos ofrecidos, son meramente informativos y pueden no coincidir en un todo con el producto final
