

Nazwa produktu: Łopatka do pizzy

Przeznaczenie: Do bezpiecznego wyjmowania pizzy z pieca lub grilla

Opis i zastosowanie

Łopatka do pizzy to niezbędne narzędzie podczas pieczenia pizzy w piekarniku, na grillu lub kamieniu do pizzy. Umożliwia wygodne wsunięcie i wyjęcie gorącego placka bez ryzyka poparzenia. Dzięki dużej powierzchni roboczej i długiemu, **drewnianemu uchwytowi**, zapewnia komfort i bezpieczeństwo użytkowania. Doskonale sprawdzi się zarówno w domowych warunkach, jak i w profesjonalnych lokalach gastronomicznych.

Główne cechy produktu

- **Duża powierzchnia robocza** – szerokość 30 cm
 - **Długość całkowita 66 cm** – bezpieczna odległość od źródła ciepła
 - **Aluminiowa powierzchnia** – lekka, wytrzymała i łatwa do utrzymania w czystości
 - **Drewniany uchwyt** – chroni dłonie przed poparzeniem
 - Praktyczne i trwałe rozwiązanie – idealne do kamieni i pieców do pizzy
-

Ostrzeżenia i zasady bezpieczeństwa

- **Nie dotykać aluminiowej powierzchni** bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika – może być gorąca
 - Używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem – nie używać do potraw o konsystencji płynnej
 - Przechowywać poza zasięgiem dzieci
-

Instrukcje montażu

Produkt nie wymaga montażu – łopatka jest gotowa do użycia od razu po wyjęciu z opakowania.

Czyszczenie i konserwacja

- Czyścić **ręcznie** – nie zaleca się mycia w zmywarce
- Używać miękkiej gąbki lub ściereczki z delikatnym detergentem
- Unikać mocnego szorowania i metalowych zmywaków
- Po czyszczeniu osuszyć i przechowywać w suchym miejscu

Warunki przechowywania

- Przechowywać w suchym miejscu
- Unikać kontaktu z wilgocią – drewniany uchwyt może ulec uszkodzeniu
- Zaleca się zawieszenie lub ułożenie na płasko w szufladzie kuchennej

Informacje dodatkowe

- **Szerokość powierzchni roboczej:** 30 cm
- **Długość całkowita:** 66 cm
- **Kolor:** Szary
- **Materiał:** Aluminium (powierzchnia) + drewno (uchwyt)
- **Zastosowanie:** Wkładanie i wyjmowanie pizzy z pieca, grilla lub kamienia