

The logo features the word "BOSKA" in a bold, white, sans-serif font. The letter "O" is replaced by a white circle with a horizontal line through its center. The logo is set against a dark, solid rectangular background.

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Pelle à pizza - FR

Description

Une pelle à pizza est un outil pratique pour déplacer les pizzas en toute sécurité et facilement dans le four, sans les endommager. Grâce à son design plat et à sa poignée en bois unique, la pelle offre une prise stable et confortable. Idéale pour un usage professionnel et domestique.

Comment utiliser la pelle à pizza :

1. **Préparation** : Saupoudrez légèrement la pelle de farine pour éviter que la pâte à pizza ne colle.
2. **Placer** : Utilisez la pelle pour mettre la pizza dans le four. Glissez-la doucement afin que la pizza glisse bien sur la plaque de cuisson ou la pierre.
3. **Retourner** : Retournez la pizza pendant la cuisson (si nécessaire) en glissant la pelle sous la pizza et en la faisant pivoter délicatement.
4. **Retirer** : Retirez la pizza du four avec la pelle et placez-la sur une planche à découper ou un plat de service pour la couper facilement en morceaux.
Attention ! : Le manche et la tête de la pelle peuvent être chauds si la pelle a été longtemps dans le four à pizza.
5. **Nettoyage** : Nettoyez la pelle après chaque utilisation pour garantir l'hygiène.

Avertissements

Aucun avertissement pour ce produit.