



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



PIEDRA PARA PIZZA VENTUS

CODIGO: 7634



VENTUS®

- Disfruta de pizzas caseras con una masa crujiente por fuera y suave por dentro. La Piedra para Pizza está diseñada para distribuir el calor de manera uniforme, ayudando a obtener una cocción más pareja y un resultado similar al de una pizzería.
- Ideal para preparar pizzas, panes, focaccias y otras masas horneadas. Su superficie permite que la masa alcance una excelente cocción, realzando la textura y el sabor de tus preparaciones.

Categorías: [Accesorios de cocina](#)

- Disfruta de pizzas caseras con una masa crujiente por fuera y suave por dentro. La Piedra para Pizza está diseñada para distribuir el calor de manera uniforme, ayudando a obtener una cocción más pareja y un resultado similar al de una pizzería.
- Ideal para preparar pizzas, panes, focaccias y otras masas horneadas. Su superficie permite que la masa alcance una excelente cocción, realzando la textura y el sabor de tus preparaciones.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 33 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292