

English

Igneus Pro pizza spinner With Medium Handle

Pizza spinner with medium handle, total length 85cm. For use in wood or gas fired pizza ovens.

Spin your pizza like a true pizzaiolo, with the Igneus Pro pizza spinner. The anodised blade and strong metal handle with slider enable you to easily turn your pizza in your pizza oven.

Wash before use. Not suitable for dishwashers. Hand wash using a sponge, warm water and detergent. Dry thoroughly with a towel.

Blade - anodised aluminium. Handle - aluminium, with plastic hook.

Warning:

This product is designed for use in wood and gas fired pizza ovens, capable of reaching very high temperatures. Never under any circumstances touch the blade of the spinner when it has just been removed from the oven. Never leave the spinner in the oven whilst the oven is in use. Always wear heatproof gloves when using a pizza oven.

All photographs are shown for illustrative purposes only. We reserve the right to modify the product as part of ongoing product development.

Made in China.

Igneus is a registered trademark owned by Quality Shops Online Ltd. All rights reserved
Quality Shops Online Ltd, Old Penny Gate, Off Halfpenny Lane, Knaresborough, North Yorkshire, England, HG5 0SL

French

Pelle à pizza tourniquet Igneus Pro avec manche moyen

Pelle à pizza tourniquet avec manche moyen, longueur totale 85cm. A utiliser dans les fours à pizza à bois ou à gaz.

Faites tourner votre pizza comme un vrai pizzaiolo, avec cette pelle à pizza tourniquet Igneus Pro. La lame anodisée et le manche métallique robuste avec curseur vous permettent de tourner facilement votre pizza dans votre four à pizza.

Laver avant utilisation. Ne pas mettre dans le lave-vaisselle. Laver à la main avec une éponge, de l'eau chaude et un détergent doux. Sécher soigneusement avec une serviette.

Lame - aluminium anodisé. Manche - aluminium, avec crochet en plastique.

Avertissement :

Ce produit est conçu pour être utilisé dans des fours à pizza à bois ou à gaz, capables d'atteindre des températures très élevées. Ne touchez en aucun cas la lame de la pelle lorsqu'elle vient d'être retirée du four. Ne laissez jamais la pelle dans le four lorsque celui-ci est en marche. Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous utilisez un four à pizza.

Toutes les photographies sont présentées à des fins d'illustration uniquement. Nous nous réservons le droit de modifier le produit dans le cadre de son développement continu.

Fabriqué en Chine.

Igneus est une marque déposée appartenant à Quality Shops Online Ltd. Tous droits réservés

Quality Shops Online Ltd, Old Penny Gate, Off Halfpenny Lane, Knaresborough, North Yorkshire, Angleterre, HG5 0SL

Norwegian

Igneus Pro pizza turner

Pizza turner, total lengde 85cm. Til bruk i ved- eller gassfyrte pizzaovner.

Pizzaturner er en perforert pizzaspade som er perfekt for rotasjon av pizza mens den steker i pizzaovn.

Man trenger ikke å ta pizzaen ut av ovnen for å snu på den. Man får da en jevn steking på alle sider og pizzaen stekes raskere siden man slipper å ta den ut for å snu på den.

Hullene i pizzaturneren sørger for at overflødig mel drysser av, noe som gjør at pizzabunnen blir sprøere.

Den har en slitesterk overflate som ikke kleber og man kommer enkelt inn under pizzaen.

Den benyttes også som pizzaspade for å legge inn pizza i pizzaovn eller å ta ut ferdigstekt pizza.

Advarsel:

Dette produktet er designet for bruk i ved- og gassfyrte pizzaovner, som er i stand til å nå svært høye temperaturer. Berør aldri under noen omstendigheter turnerens blad når den nettopp er fjernet fra ovnen. La aldri turneren stå i ovnen mens ovnen er i bruk. Bruk alltid varmebestandige hansker når du bruker en pizzaovn.

Alle fotografier vises kun for illustrasjonsformål. Vi forbeholder oss retten til å endre produktet som en del av pågående produktutvikling.

Laget i Kina.

Distributør Norge www.Tolmer.no

Igneus er et registrert varemerke som eies av Quality Shops Online Ltd. Alle rettigheter reservert Quality Shops Online Ltd, Old Penny Gate, Off Halfpenny Lane, Knaresborough, North Yorkshire, England, HG5 0SL