

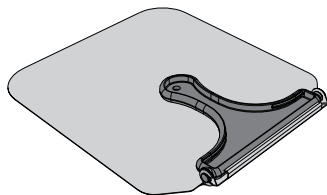


CAMPO DE EMPREGO

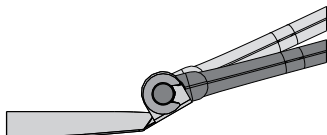
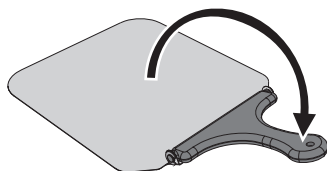
A pá para pizza é aconselhada para todos os possuidores da chapa refractária para pizza, para enformar ou desenformar com facilidade pizzas, tigelle (tipo de pão de Modena), etc.

MODO DE UTILIZAÇÃO

O cabo da pá para pizza é fechável para facilitar a sua arrumação depois da utilização.



Antes de utilizar a pá para pizza é necessário abrir completamente o cabo até sentir um clique de retenção. Apenas desta forma o cabo ficará bloqueado para possibilitar uma correcta utilização.



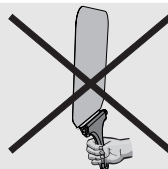
Para utilizar da melhor forma a pá para pizza, aconselha-se a espargir ligeiramente a superfície de aço com farinha para facilitar o deslizamento dos produtos frescos que, estando húmidos, poderão aderir ao aço.



Pegar na pá para pizza sempre pelo cabo.



Não utilizar a pá para pizza na posição vertical. O cabo poderá fechar-se acidentalmente.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para a limpeza da pá, utilizar uma esponja não abrasiva e água quente. Evitar a utilização de detergentes e/ou esponjas que possam danificar a superfície em aço ou o cabo.