

PIERRE À PIZZA DE LUXE 70084

34.99 $

La pierre à pizza de luxe de Napoléon est parfaite pour le gril et la cuisson au four. La pierre poreuse absorbe l’humidité de votre croûte à pizza, des pâtisseries et des pains, les rendant légers et croustillants.

SKU: 629162700841
Categories: Accessoires de cuisine

DESCRIPTION

La pierre à pizza de luxe de Napoléon est parfaite pour le gril et la cuisson au four. La pierre poreuse absorbe l’humidité de votre croûte à pizza, des pâtisseries et des pains, les rendant légers et croustillants. La pierre est un conducteur naturel qui diffuse la chaleur de façon uniforme. Utilisez cette pierre à cuisson pour assurer une chaleur uniforme dans votre gril ou dans votre four pour une efficacité accrue lors de la cuisson. La surface naturelle ne retient ni les odeurs ni les saveurs, vous ne retrouverez donc pas le goût de la pizza à l’ail de la semaine dernière dans vos biscuits au miel faits maison. Tout comme votre poêle en fonte préférée, cette pierre créera une surface antiadhésive et deviendra meilleure avec le temps. Il est recommandé de laver la pierre à pizza de luxe à la main, à l’eau tiède, une fois qu’elle a complètement refroidi. Évitez de frotter la pierre et d’utiliser de l’eau savonneuse. Que vous cuisiniez une pizza fraîche ou surgelée, réchauffiez la pizza de la veille ou prépariez vos pâtisseries, biscuits, pains ou desserts préférés, la pierre à pizza garantit les meilleurs résultats.