

DE	PIZZABLECHE	
GB	PIZZA MOULDS	
IT	STAMPI E TEGLIE PER PIZZA IN LAMIERA BLU	
ES	MOLDES Y BANDEJAS PARA PIZZA, DE HIERRO AZUL	

Material: Blaublech.  
 Nach Benutzung mit Küchenpapier ausreiben, gut abtrocknen, dann innen und außen mit Speiseöl einreiben.  
 Vor Erstgebrauch bei ca. 200° C 10 min. einbrennen und einölen.  
 Temperatur bis + 450° C.

Made of blue sheet metal  
 After use, rub out with kitchen paper, dry well, then inside and rub the outside with cooking oil.  
 Before first use: bake at approx. 200° C for 10 min. and then oil.  
 Heat resistant up to + 450° C.

**Materialstärke: 0,8 mm**

**thickness: 0,8 mm**



#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
997140	140	125	25	10
997160	160	145	25	10
997180	180	165	25	10
997200	200	180	25	10
997220	220	200	25	10
997240	240	220	25	10
997260	260	240	25	10
997280	280	260	25	10
997300	300	280	25	10
997320	320	300	25	10
997360	360	340	25	10
997400	400	380	25	10
997450	450	425	35	10
997500	500	475	35	10



**Materialstärke: 0,8 mm**

**thickness: 0,8 mm**

#	→ mm	↓ mm	↑ mm	
997900	400	600	25	1
997901	340	450	25	1
997902	350	500	25	1
997903	300	400	25	1

DE	PIZZABLECHE	
GB	PIZZA MOULDS	
IT	STAMPI E TEGLIE PER PIZZA IN LAMIERA BLU	
ES	MOLDES Y BANDEJAS PARA PIZZA, DE HIERRO AZUL	

Material: Aluminium, nicht spülmaschinenfest  
 Perforation: 3 mm

Made of aluminum, not dishwasher safe  
 Perforation: 3 mm



#	↑ Ø mm	↓ Ø mm	↑ mm	
997630	180	160	25	10
997631	200	180	25	10
997632	220	200	25	10
997633	240	220	25	10
997634	260	240	25	10
997635	280	260	25	10
997636	300	280	25	10
997637	320	300	25	10
997638	340	320	25	10
997639	360	340	25	10
997640	400	385	25	10