



DESIGNED FOR PIZZA PERFECTION!

Our premium pizza collection
is crafted specifically for
Neapolitan-style pizzas.

¡DISEÑADA PARA UNA PIZZA PERFECTA!

Nuestra colección premium
para pizza está diseñada
específicamente para pizzas
al estilo napolitano.

Stainless Steel Round Pizza Peels

Thin, angled front edge to slide pizzas in and out of oven with ease. Lightweight and flexible aluminum handle for optimal stability and mobility. 18/8 stainless steel paddle for enhanced durability; abrasion resistant.

Used for turning pizzas in the oven for even cooking. Fits up to 16" / 20" pizzas. Slider reduces hand fatigue.

Se utiliza para girar las pizzas en el horno para una cocción uniforme. Se adapta a pizzas de hasta 16" / 20". El deslizante reduce la fatiga en las manos.

Paletas para pizza redonda de acero inoxidable

Borde frontal delgado y en ángulo para deslizar las pizzas dentro y fuera del horno con facilidad. Mango de aluminio ligero y flexible para una estabilidad y movilidad óptima. Paleta de acero inoxidable 18/8 para mayor durabilidad; resistente a la abrasión.

ITEM #	DIA	DIM (L)
240856	8" / 20 cm	56" / 142 cm
241056	10" / 25 cm	56" / 142 cm

Premium Hard Anodized Aluminum Perforated Peels
Hard anodized aluminum paddle.
Aluminum handle. Nylon hanging hook.

Paletas perforada premium para pizza de aluminio anodizado
Paleta de aluminio anodizado duro.
Mango de aluminio. Gancho de nylon para colgar.

ITEM #	DIM (L x W) (BLADE HOJA)	OVERALL LENGTH LARGO TOTAL
242220	14 x 12" 35 x 30 cm	22" 56 cm
242590	14 x 12" 35 x 30 cm	59" 150 cm
246260	18 x 16" 46 x 41 cm	26" 66 cm
246590	18 x 16" 46 x 41 cm	59" 150 cm

Rotating Oven Brushes
Stainless steel blade scraper. Rotating solid beachwood head. Brass wire bristles.

Cepillos rotatorio para pizza
Raspador con hoja de acero inoxidable. Cabeza rotatoria de madera de haya maciza. Cerdas de alambre de latón.

ITEM #	DIM (L)
61400-35	35" / 89 cm
	59" / 150 cm



Rotating head to help you maneuver around edges and corners to ensure you clean every corner of your pizza oven.

Cabeza giratoria que te ayuda a maniobrar alrededor de bordes y esquinas para asegurarte de limpiar cada rincón de tu horno de pizza.

Perforations remove excess flour - no more burnt crusts!

Las perforaciones eliminan el exceso de harina - ¡adiós a las bases quemadas!