

TEGLIA RETTANGOLARE: PICCOLA, MEDIA O GRANDE? IL PROBLEMA NON C'È PIÙ!

Quante volte vi sarà capitato di leggere una ricetta e non avere la teglia della misura giusta?
Quante volte siete state indecise sulla misura della teglia da comprare?

Guardini risolve questo dilemma aggiungendo alla già vastissima Linea Gardenia un prodotto pratico, utile e assolutamente versatile e funzionale: la teglia rettangolare estensibile. Ideale per cuocere in forno biscotti e pizze di varie dimensioni. Grazie alle sue dimensioni variabili permette di essere utilizzata chiusa nei suoi **36 cm** di lunghezza fino alla sua massima estensione che raggiunge i **56,5 cm**.

Realizzata in acciaio Hi-Top, con rivestimento antiaderente Teflon® Prima Dupont monostrato, la teglia estensibile della linea Gardenia garantisce risultati perfetti di cottura ed antiaderenza. La particolare conducibilità termica dell'acciaio utilizzato garantisce cotture in forno rapide ed uniformi di cibi dolci e salati. Il rivestimento antiaderente Teflon® Prima DuPont, appositamente studiato per gli stampi da forno, assicura la facile sformatura del dolce e la totale pulizia dello stampo dopo l'uso.



SCHEMA TECNICA:

Materiale: acciaio Hi-Top

Colore: NERO

Caratteristiche: estensibilità, antiaderenza e facilità di lavaggio

Dove: Grande Distribuzione e negozi specializzati

Dimensioni: chiusa cm 34x36; apertura massima cm 34x56,5

Maggiori informazioni su www.guardini.com