

**PERFORIATE PIZZA-SCHAUFEL - GHA - Durchmesser
20 cm. IV-20F**



vedi prodotto online

CODICE: **0560111160020**
MARCA: **GI.METAL**

SOLUZIONI FOODSERVICE

GHA ist eine spezielle Behandlung japanischen Ursprungs, eine anodische Oxidation mit anschließender Versiegelung der Mikroporositäten mit Silberionen, die der Aluminiumlegierung hervorragende Eigenschaften und Leistungen verleiht.

Die Nutzen:

- Glätte
- Hygiene
- Haltbarkeit
- Widerstandsfähigkeit
- Farbe: Golden

Diese Behandlung dringt in die Legierung ein und kann zwar nicht entfernt werden, führt aber mit der Zeit zu leichten chromatischen Veränderungen, die den Instrumenten ein Vintage-Aussehen verleihen.

Die Griffe der Schaufeln bestehen aus ovalem Rohr, um die Stabilität zu erhöhen.

Die Verbindung zwischen Kopf und Griff besteht aus der Überlappung der beiden Elemente, die durch drei große, ineinandergreifende Niete gesichert sind, welche Sicherheit und Unbeweglichkeit gewährleisten.

Der Kopf der Schaufeln und der GHA-Schaufel ist komplett mit Löchern versehen, die speziell dafür entwickelt wurden, das Mehl freizugeben, um zu verhindern, dass es am Boden der Pizza klebt und verbrennt. Die GHA-Behandlung sorgt für einen Selbstschmiereffekt, der die Reibung drastisch reduziert.

GHA-Klinge und -Schaufel sind nach den Vorschriften der Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)

GHA-Schaufel, geschlitzter Kopf mit Griffbasis und verschiebbarem Mittelgriff aus einem speziellen, hochdichten Polymer, das sehr stoß- und hitzebeständig ist.

Dies garantiert eine perfekte Isolierung der Hände vor Hitze und ein spezielles Gelenk an der Unterseite des Griffs ermöglicht es, das Zwischenelement zu blockieren und oben verfügbar zu machen, wenn die Schaufel auf den Kopf gestellt wird.