

Dane aktualne na dzień: 18-04-2026 09:20

Link do produktu: <https://www.taniosat.pl/deska-bambusowa-do-podawania-pizy-z-przepisem-899-p-8496.html>



## DESKA BAMBUSOWA DO PODAWANIA PIZZY Z PRZEPISEM 899

Cena	<b>499,99 zł</b>
Numer katalogowy	<b>210439-Z</b>
Kod producenta	<b>210439-Z</b>
Kod EAN	<b>5901619960899</b>
EAN (GTIN)	<b>5901619960899</b>
Kod producenta	<b>210439-Z</b>
Marka	<b>Smukee</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.5</b>
Materiał wykonania	<b>bambus</b>
Kolor	<b>naturalny</b>
Długość	<b>53</b>
Szerokość produktu	<b>30</b>
Przeznaczenie	<b>do pizy</b>
Liczba sztuk w zestawie	<b>1</b>
Linia	<b>1</b>
Kształt	<b>owalny</b>
Średnica	<b>30</b>

### Opis produktu



SMUKEE<sup>®</sup>  
KITCHEN

**Składniki:**

- 0,5 kg maki tortowej typu 450
- 30 g świeżych drożdży (lub 10g suszonych)
- 250 ml ciepłej wody
- 1 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek lub oleju



**Przygotowanie:**

Przebrać ser z łyżeczką cukru i saszypa maki rozpuścić w niewielkiej ilości wody. Nie trzącać. Odlać poł szklanki wody i rozpuścić w niej pół łyżeczki soli. Do naczynia z makią dodać łyżeczkę oliwy lub oleju i pozostałą wodę po czym zacząć zagniat. W trakcie zagniatania dodać wodę z rozpuszczoną solą. Zagnieciene ciasto posmarować oliwą, przykryć szmatką i odstawić na dwie godziny do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części. Ciasto wałkować wałkiem lub rozciągać dłońmi. Ser zawinąć w kawałki posmarować sosem, dodać szpinak i ketchup. Piec 10 minut w 220 C na najwyższym poziomie lub kamieniu do pizzy.

- 
- SUPER DESKA DO PIZZY Z NOŻEM I PRZEPISEM
  - Ciekawy design, wytłoczony **przepis na doskonałą pizzę**,
  - W zestawie ze **specjalnym nożem do pizzy** ze stali nierdzewnej
  - Długość deski 53cm x Szerokość 30,5cm x Wysokość 1cm
  - Nóż o wymiarach: 21 x 3cm - posiada rączkę bambusową
  - Waga 0,8kg

MEGA NOWOCZESNA DESKA Z NATURALNEGO DREWNA BAMBUSOWEGO

## Deska do pizzy z nożem firmy SMUKEE

Wykonana z wysokiej jakości **DREWNA** do serwowania i stylowego wyeksponowania pysznej pizzy.



SMUKEE<sup>®</sup>  
KITCHEN

**Składniki:**

- 0,5 kg maki tortowej typu 450
- 30 g świeżych drożdży (lub 10g suszonych)
- 250 ml ciepłej wody
- 1 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek lub oleju



**Przygotowanie:**

Przebrać miazę z łyżeczką cukru i saszypła maki rozpuścić w niewielkiej ilości wody. Nie trzącać. Odlać poł szklanki wody i rozpuścić w niej pół łyżeczki soli. Do naczynia z makią dodać łyżeczkę oliwy lub oleju i pozostałą wodę po czym zacząć zagniatć. W trakcie zagniatania dodać wodę z rozpuszczoną solą. Zagniecioną ciasto posmarować oliwą, przykryć szmatką i odstawić na dwie godziny do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na dwie części. Ciasto wałkować wałkiem lub rozciągać dłońmi. Ser zawinąć w kawałki posmarować serem, dodać ulubione składniki. Piec 10 minut w 220 C na najwyższym poziomie lub kamieniu do pizzy.

---

POSIADAMY W OFERCIE INNE DESKI DO PIZZY ZAPRASZAMY

PONIŻEJ ZDJĘCIA PODGLĄDOWE









KAMIENIE DO PIECZENIA I PODAWANIA PIZZY



