Dane aktualne na dzień: 09-01-2026 13:54

Link do produktu: https://www.gardenko.pl/blacha-do-pieczenia-pizzy-ze-stali-weglowej-41-cm-p-256.html

Blacha do pieczenia pizzy ze stali węglowej 41 cm

Cena	**45,00 zł**
Kod producenta	**GK-AK-CSP-01**
Kod EAN	**5906124398366**

Opis produktu

Blacha do pizzy 41 cm ze stali węglowej

Profesjonalna blaszka do pieczenia pizzy – chrupiący spód jak z pieca kamiennego!

Jeśli marzysz o idealnej, **chrupiącej i złocistej pizzy** jak z prawdziwej **włoskiej pizzerii**, ta blacha do pizzy 41 cm ze stali węglowej to Twój nowy sekretny składnik sukcesu.

Wyprodukowana z **wysokiej jakości stali węglowej** (carbon steel), ta okrągła blacha do pieczenia pizzy nagrzewa się szybciej i równiej niż tradycyjne blachy ze stali nierdzewnej — dzięki czemu Twoja pizza ma **idealnie wypieczony, chrupiący spód i puszyste brzegi**.

Ta blacha do pizzy perforowana 41 cm sprawdzi się zarówno przy **pizzy domowej, jak i mrożonej**, a nawet przy **odgrzewaniu kawałków z poprzedniego dnia**.

Dzięki perforacjom, nadmiar wilgoci odparowuje, a **ciasto pozostaje chrupiące od spodu**.

Dlaczego stal węglowa to najlepszy wybór do pizzy?

- **Szybkie nagrzewanie i równomierne pieczenie** – stal węglowa (carbon steel) przewodzi ciepło znacznie lepiej niż stal nierdzewna. Dzięki temu **spód pizzy natychmiast „łapie” ciepło**, rumieni się i nie paruje.
- **Efekt pieca kamiennego w Twoim piekarniku** – blacha do pizzy ze stali węglowej magazynuje ciepło i oddaje je równomiernie, dając efekt jak z pieca szamotowego.
- **Złoto-brązowy kolor i prażony aromat** – blacha stalowa wydobywa z ciasta głębię smaku i apetyczny wygląd, którego nie uzyskasz na cienkich blaszkach nierdzewnych.
- **Krótszy czas pieczenia** – dzięki wysokiej przewodności cieplnej, pizza piecze się szybciej i równiej, zachowując miękki, elastyczny środek.

Specyfikacja techniczna:

- Średnica: **41 cm** – pasuje do większości piekarników domowych
- Materiał: **stal węglowa (carbon steel)**
- Powłoka: **nieprzywierająca – łatwe wyjmowanie i czyszczenie**
- Kształt: **okrągła blacha do pizzy / blaszka do pizzy duża**
- Konstrukcja: **perforowana powierzchnia** – lepsze pieczenie i cyrkulacja powietrza
- Przeznaczenie: **pizza, focaccia, podpłomyki, calzone**

Warto wiedzieć:

- Przed pieczeniem posyp blachę do pizzy **mąką** lub **kaszą manną**.
- Po pieczeniu umyj **ręcznie** (nie należy myć blaszki w zmywarce).
- Dokładnie **osusz po myciu**, aby zachować trwałość stali węglowej.
- Przechowuj w **suchym miejscu** – blacha zachowa swoje właściwości na lata.