



UTENSILI PIZZA

PIZZA TOOLS

UN PO' DI STORIA

La pizza deriva da pietanze analoghe diffuse sin dall'antichità come il pane e la focaccia, che venivano cotte su pietre roventi. La pizza napoletana ha origine nella variante Marinara attorno al 1730 e nella variante Margherita solo nel 1889, quando venne inventata in onore della regina Margherita di Savoia in visita a Napoli.

IL MITO

Secondo la mitologia la pizza trae origine da Venere e Vulcano. Il dio Vulcano, che dall'Etna aveva trasferito la sua fucina al Vesuvio, un giorno finì prima il suo lavoro e chiamò la moglie Venere per chiederle cosa avesse preparato per pranzo. Venere, che aveva ricevuto uno dei suoi spasimanti e si era dimenticata di cucinare, prese un pezzo di pasta che aveva messo da parte per fare una focaccia, lo appiattì formando un disco sottile e lo fece cuocere su una pietra rovente. Lo bagnò con del latte, lo guarnì con delle bacche saporite e delle erbe aromatiche. Ecco l'origine della pizza secondo la leggenda.

CURIOSITÀ

Alcuni imprenditori nordamericani ed europei sono diventati talmente ricchi con il servizio della pizza a domicilio da essere citati nella classifica dei 100 imprenditori più ricchi del mondo dalla rivista statunitense Forbes. La pizza marinara preparata a Napoli non contiene frutti di mare, come si potrebbe pensare, ma solo pomodoro passato, aglio ed origano. Il suo nome deriva dal fatto che gli ingredienti, facilmente conservabili, potessero essere portati dai marinai nel corso dei loro lunghi viaggi.

GUINNES

La pizza margherita cotta nel forno a legna più grande del mondo (5,19 metri di diametro) è stata realizzata nel 2004 presso la Città della Scienza di Napoli.

La più grande pizza mai prodotta? Quella dell'ipermercato Norwood Pick 'n Pay (Johannesburg, Sudafrica), con ben 37,4 metri di diametro. Per prepararla nel 1990 sono stati impiegati 500 kg di farina, 800 kg di formaggio e 900 kg di salsa di pomodoro.

Il record per la più distante consegna a domicilio spetta a Lucy Clough: una pizza vegetariana cotta in Inghilterra il 17 novembre 2004 ha percorso quasi 17 mila chilometri per essere consegnata a Melbourne due giorni dopo.

A LITTLE BIT OF HISTORY

Pizza derives from similar dishes, that were common in the past, like bread and "focaccia", usually baked on hot stones. Neapolitan pizza, Marinara style, was born around the 1730, many years before the Margherita style appeared, only in 1889, in honour of Queen Margherita of Savoy, who visited Naples in that year to raise the colours of the Italian flag.

THE MYTH

According to mythology pizza was invented by Venus and Vulcan. One day, the god Vulcan, after he had moved his forge from Etna to Vesuvius, finished his work earlier and asked his wife what she had cooked for lunch. Venus, who had actually forgotten to cook, because of a visit of one of her lovers, took a piece of dough, gave it a round shape, and baked it on a hot stone. Then she wetted it with some milk and garnished it with some aromatic herbs and tasty berries.

ODDITIES

Some american and european businessmen have become so rich with the home delivery pizza business that they are part of the Forbes 100 richest in the world. The neapolitan "marinara" pizza does not contain seafood, but only garlic, oregano and tomato sauce. It is called "marinara" because the ingredients, easy to preserve, can be brought to sea by sailors who want to prepare pizzas during their journeys.

GUINNES

The largest pizza Margherita (5,19 meters diameter) cooked in a wood-burning oven is dated 2004 and comes from the Citta' della Scienza in Naples.

The largest ever pizza (37,4 meters diameter) was produced in Johannesburg at the Norwood Pick'n Pay super market in 1990. It took 500 kilos of flour, 800 kilos of cheese and 900 kilos of tomato sauce.

The farthest pizza delivery Guinness belongs to Lucy Clough: a vegetarian pizza cooked in England on November 17 2004 was delivered in Melbourne 2 days and 17000 miles later.



La pizza è un alimento completo, apprezzato da grandi e piccini che rappresenta parte integrante della tradizione culinaria italiana. Se amate cucinare questa prelibatezza e volete assicurarvi un risultato professionale, attrezzarvi con gli strumenti dedicati appositamente alla sua preparazione: oliere, palette di diverse misure e materiali, teglie, raschie e tutto l'occorrente per tagliare in tutta sicurezza.

A pizza is a complete meal, loved by young and old alike, and is a fundamental part of traditional Italian cuisine. If you love pizza and want to achieve a professional result, use utensils that have been especially designed to prepare it: oil cruets, various sizes of spatulas made from different materials, pans, scrapers and all you need to cut in total safety.



41780
 Oliera, inox
Oil pourer, stainless steel

art.	Ø cm	h. cm	lt.
41780-07	—	—	0,75
41780-10	—	—	1
41780-15	—	—	1,5
41780-20	—	—	2



41781
 Oliera, rame interno stagnato
Oil pourer, copper inside tinned

art.	Ø cm	h. cm	lt.	
41781-05	—	23	0,5	
41781-10	—	27	1	
41781-15	—	31,5	1,5	MANICO LEGNO WOOD HANDLE



11701
 Pala pizza per infornare
Oven pizza peel

art.	Ø cm	l. cm	gr.
11701-02	32	150	736
11701-06	37	150	870
11701-10	41	150	1226



41737
 Palettino pizza forato
Small pizza peel, perforated

art.	Ø cm	l. cm	gr.
41737-17	17	150	890
41737-20	20	150	910
41737-23	23	150	960



11705
 Palettino pizza
Small pizza peel

art.	Ø cm	l. cm	gr.
11705-02	17	150	780
11705-06	20	150	846
11705-10	23	150	938



11706
 Palettino pizza forato
Small pizza peel, perforated

art.	Ø cm	l. cm	gr.
11706-02	17	150	770
11706-06	20	150	830
11706-10	23	150	912



41764
 Pala pizza, legno
Pizza peel, wood

art.	Ø cm	h. cm
41764-28	28	125
41764-33	33	200
41764-40	40	200



41769-01
 Appendi palettino da muro, alluminio
Pizza peel wall rack, aluminium



42822-00
 Pinza per teglie, inox
Pizza-sheet tongs, s/s



18323-00
 Pinza per teglie, inox
Pizza-sheet tongs, s/s



18324-00
Tronchetto taglia pizza, inox
Pizza cutter, s/s



18302
Paletta ovale forata, inox
Oval spatula perforated, s/s

art. Ø cm
18302-01 22 x 18



18302
Paletta ovale, inox
Oval spatula, s/s

art. Ø cm
18302-02 22 x 18



18301
Paletta triangolare forata, inox
Triangular Perforated spatula, s/s

art. Ø cm
18301-01 12 x 15



18301
Paletta triangolare, inox
Triangular Spatula, s/s

art. Ø cm
18301-02 12 x 15



18276
Forbice pizza smontabile, inox
Divisible pizza scissors, s/s

art. h. cm
18276-00 25



48280
Rotella taglia pizza, inox
Pizza wheel, s/s

art. Ø cm
48280-40 6,7



18324
Rotella taglia pizza, inox
Pizza wheel, s/s

art. Ø cm
18324-10 10

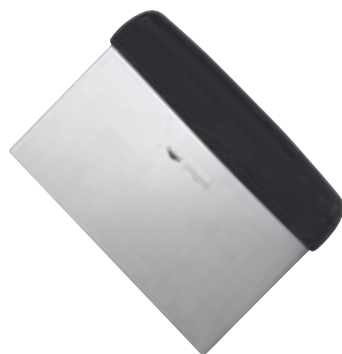


48280-45
Coltello pizza, inox
Pizza knife, s/s



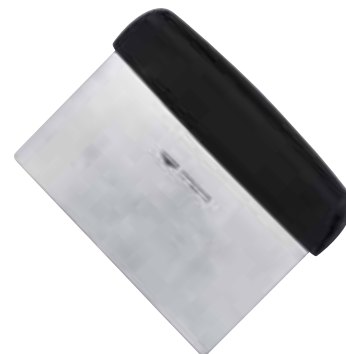
18501
 Tagliapasta flessibile, inox
Dough scraper flexible, s/s

art.	dim. mm
18501-01	120 x 160
18501-03	135 x 97
18501-04	120 x 95



18502
 Raschia, inox
Dough scraper, s/s

art.	dim. mm
18502-18	180 x 90



18504
 Raschia, inox
Dough scraper, stainless steel

art.	dim. mm
18504-15	150 x 75



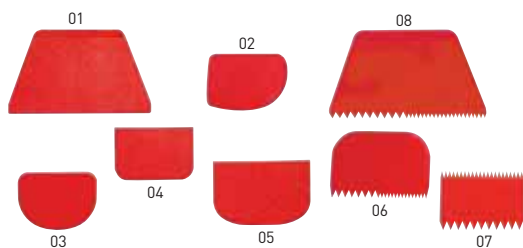
18520
 Raschia, inox
Dough scraper, s/s

art.	dim. mm
18520-15	150 x 60



41727
 Retine pizza, alluminio
Pizza screens, aluminium

art.	Ø cm
41727-28	28
41727-30	30
41727-33	33
41727-36	36
41727-40	40
41727-45	45



47621
 Raschietti, polipropilene
Dough scrapers, PP

art.	dim. mm
47621-01	216 x 128
47621-02	120 x 86
47621-03	120 x 88
47621-04	12 x 81
47621-05	148 x 99
47621-06	145 x 99
47621-07	110 x 80
47621-08	216 x 128



CONF. 10 pz. SET 10 pcs.

11739
 Teglia forno, acciaio alluminizzato
Baking sheet, alusteel

art.	Ø cm	h. cm
11739-20	20	2,5
11739-24	24	2,5
11739-28	28	2,5
11739-32	32	2,5



CONF. fino a Ø 30 mm 10 pz. - da Ø 32 mm 5 pz.
SET up to Ø 30 mm 10 pcs. - from Ø 32 mm 5 pcs.



CONF. fino a Ø 30 mm 10 pz. - da Ø 32 mm 5 pz.
SET up to Ø 30 mm 10 pcs. - from Ø 32 mm 5 pcs.



CONF. 10 pz. SET 10 pcs.

11740
Teglia pizza, ferro blu
Pizzasheet, blue steel

art.	Ø cm	h. cm	mm
11740-14	14	2,5	0,6
11740-16	16	2,5	0,6
11740-18	18	2,5	0,6
11740-20	20	2,5	0,6
11740-22	22	2,5	0,6
11740-24	24	2,5	0,6
11740-26	26	2,5	0,6
11740-28	28	2,5	0,6
11740-30	30	2,5	0,6
11740-32	32	2,5	0,6
11740-36	36	2,5	0,6
11740-40	40	2,5	0,6

11742
Teglia forno, ferro blu
Blue steel baking pan

art.	Ø cm	h. cm	mm
11742-16	16	3,5	0,6
11742-18	18	3,5	0,6
11742-20	20	3,5	0,6
11742-22	22	3,5	0,6
11742-24	24	3,5	0,6
11742-26	26	3,5	0,6
11742-28	28	3,5	0,6
11742-30	30	3,5	0,6
11742-32	32	3,5	0,6
11742-36	36	3,5	0,6
11742-40	40	3,5	0,6
11742-45	45	3,5	0,6

11741
Teglia pizza, antiaderente a 2 strati
Pizza sheet with double non stick-coating

art.	Ø cm	h. cm	mm
11741-20	20	2,5	0,6
11741-24	24	2,5	0,6
11741-26	26	2,5	0,6
11741-28	28	2,5	0,6
11741-32	32	2,5	0,6



CONF. 10 pz. SET 10 pcs.



11744
Teglia pizza, ferro blu pesante
Heavy pizza blue steel sheet

art.	Ø cm	h. cm	mm
11744-20	20	2,5	0,8
11744-24	24	2,5	0,8
11744-26	26	2,5	0,8
11744-28	28	2,5	0,8
11744-32	32	2,5	0,8

41729
Teglia pizza forata, antiaderente
Perforated pizza sheet, non stick coated

art.	Ø cm	h. cm
41729-30	30	1,3
41729-34	34	1,3



41745
Teglia rettangolare, ferro blu
Blue steel baking sheet, rectangular

art.	dim. cm	h. cm
41745-30	30 x 23	3
41745-35	35 x 28	3
41745-40	40 x 30	3
41745-50	50 x 35	3
41745-60	60 x 40	3
41745-65	65 x 45	3



41746
Teglia, alluminata
Baking sheet, alusteel

art.	dim. cm	h. cm
41746-60	60 x 40	2



41747
Teglia, antiaderente
Baking pan, non stick coated

art.	dim. cm	h. cm
41747-60	60 x 40	2



41751
 Teglia, alluminata
 Baking pan, alusteel

art.	dim. cm	h. cm
41751-30	30 x 23	3
41751-35	35 x 28	3
41751-40	40 x 30	3
41751-50	50 x 35	3
41751-60	60 x 40	3
41751-65	65 x 45	3



41752
 Teglia, alluminata
 Baking pan, alusteel

art.	dim. cm	Ø cm	pcs
41752-08	60 x 40	14	8
41752-12	60 x 40	12	12
41752-20	60 x 80	14	20
41752-24	60 x 80	12	24



41755
 Teglia GN, antiaderente
 Baking pan, GN, non stick coated

art.	GN	Ø cm	pcs
41755-11	1/1	12,5	6