

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-585	株式会社クイックパック	0564-59-3525

585

厨房用品

軽食・鉄板焼用品

048 ピザ関連用品

軽食・鉄板焼用品

047
051

047
関連用品

048
ピザ関連用品

049
たき網・鉄板焼

050
お好み焼き
鉄板焼

051
アウトドア用品



本場イタリアでのシェア 1 位、世界中で最も使われている業務用ピザ道具メーカー

GI-METAL はピザの本場イタリアにて、30 年以上に渡り業務用ピザ用品のリーディングカンパニーとして革新的な技術を発信し続けてきました。

本場イタリアのピッツァリ工達の厳しい要求に応えるハイクオリティな製品により、“真のナポリピッツァ協会：Associazione Verace Pizza Napoletana” より認定物産企業にも選出されています。



ピザピールは穴あきがおすすめ！

ピザを窯に入れる際、作業台やピザピールにピザがくっつかないように小麦粉をふっておくことで、窯の中に滑らせるように入れることができます。ただし小麦粉が付いた状態でピザを焼くことで、小麦粉が焦げ苦みや黒い粒が付く原因となります。穴あきタイプを使うことで、ピザについた余分な小麦粉を振り落としながら窯に入れることができ、おいしいピザを焼くことができます。

《各シリーズの特長》

AZZURRA シリーズ

Point.1 GI-METAL のスタンダードモデル

耐熱性が高く軽いため、使いやすいスタンダードモデルになります。

Napoletana シリーズ

Point.1 本格的なナポリピッツァにおすすめ

ナポリピッツァは素早く高温で焼き上げる必要があります。Napoletana シリーズは、ピール本体に厚みがあり耐熱性が高く、高温の窯でも十分ご使用いただけます。

EVOLUZIONE シリーズ

Point.1 特殊硬質アルマイト

ピール本体の表面に特殊硬質アルマイト処理が施されており、使いやすさ・軽さはそのままに、耐熱性が高くキズにも強い、ワンランク上のシリーズです。

Point.2 穴が多くおいしいピザが焼ける

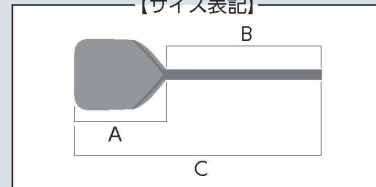
穴あきタイプの本体は穴数が多く、ピザについた小麦粉を振り落としやすくなっています。焦げ付きにくく、おいしいピザが簡単に作れます。

Point.2 穴の形状が特徴的でスタイリッシュ

他モデルと比べ穴の形状が特徴的で、スタイリッシュなシリーズ。



【サイズ表記】



ピザピール 角型の特徴！

角型は作業台 / 窯との接地面が広く、ピザ生地をつかみやすい。



① AZZURRA ピザピール 角型穴明

[HPZP-17] G	AXBXC		
A-32RF/60	330×600×960	17-0585-0101	¥33,000
A-32RF/120	330×1,200×1,560	17-0585-0102	¥36,000
A-32RF	330×1,500×1,860	17-0585-0103	¥37,000
材質：アルミニウム			
●耐久性、軽量化、作業性のバランスが取れたスタンダード品。			
●穴の構造によって余分な小麦粉が落とせます。			



② Napoletana ピザピール 角型穴明

[HPZP-22] G	AN-32RF	[HPZP-22]	
17-0585-0201			¥39,800
A×B×C：330×1,500×1,860			
材質：アルミニウム			
●高温の釜でピザを大量に作るに適した丈夫な設計。			
●穴の構造によって余分な小麦粉が落とせます。			



③ EVOLUZIONE ピザピール 角型穴明

	AXBXC		
E-32RF/120	330×1,200×1,560	17-0585-0301	¥45,000
E-32RF	330×1,500×1,860	17-0585-0302	¥47,000
材質：シヨベル部/アルミニウム (特殊硬質アルマイト処理)			
ハンドル/カーボンファイバー			
●スタンダードラインに比べて耐久性、耐熱性、表面の強度が優れています。			
●穴の構造によって余分な小麦粉が落とせます。			



④ AZZURRA ピザピール 丸型穴明

[HPZP-19] G	AXBXC		
A-32F/120	330×1,200×1,560	17-0585-0401	¥36,000
A-32F	330×1,500×1,860	17-0585-0402	¥37,000
材質：アルミニウム			
●耐久性、軽量化、作業性のバランスが取れたスタンダード品。			
●穴の構造によって余分な小麦粉が落とせます。			



⑤ Napoletana ステン ピザピール

	AXBXC		
IN-17F	170×1,500×1,680	17-0585-0501	¥29,500
IN-20F	200×1,500×1,710	17-0585-0502	¥30,000
材質：グリップ/高密度ポリマー			
●高温の釜でピザを大量に作るに適した丈夫な設計。			
●穴の構造によって余分な小麦粉が落とせます。			



⑥ EVOLUZIONE ピザピール 丸型穴明

	AXBXC		
E-32F/120	330×1,200×1,560	17-0585-0601	¥45,000
E-32F	330×1,500×1,860	17-0585-0602	¥47,000
材質：シヨベル部/アルミニウム (特殊硬質アルマイト処理)			
ハンドル/カーボンファイバー			
●スタンダードラインに比べて耐久性、耐熱性、表面の強度が優れています。			
●穴の構造によって余分な小麦粉が落とせます。			

※上記の価格には消費税は含まれておりません。