軽食・鉄板焼用品
048〜052
048 ファーストフード関連用品
049 ピザ関連用品
050 たこ焼・慶頭焼
051 お好み焼き・鉄板焼
052 バーベキュー・アウトドア用品

GI·METAL

「GI・METAL」とは、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



ピザに黒こげがついて困っている……
そんなときは「GI・METAL」の穴開きピザピール

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るい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。

【各シリーズの特徴】



AZZURRA シリーズ

GI・METAL のスタンダードモデル。
耐久性が高く、軽いため使いやすい。



Napoli シリーズ

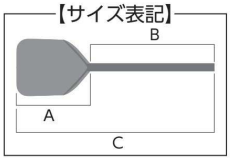
本格的なナポリピッツアに。
ナポリピッツアは素早く高温で焼き上げる必要がある。Napoli シリーズはピール本体に厚みがあり、耐熱性も高く高温の窯でも十分使用可能。



EVOLUZIONE シリーズ

ピール本体の表面に特殊効果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、耐久性が高く傷にも強いワンランク上のシリーズ。

【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。



①AZZURRA ピザピール 角型穴明

[HPZP-17] C

	AxBxC		
A-32RF/60	330×600×960	18-0569-0101	¥33,000
A-32RF/120	330×1,200×1,560	18-0569-0102	¥36,000
A-32RF	330×1,500×1,860	18-0569-0103	¥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。



②Napoletana ピザピール 角型穴明 AN-32RF

[HPZP-22] C

18-0569-0201 ¥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。



③EVOLUZIONE ピザピール 角型穴明（特殊硬質アルマイト）

[HPZP-14] C

	AxBxC		
E-32RF/120	330×1,200×1,560	18-0569-0301	¥45,000
E-32RF	330×1,500×1,860	18-0569-0302	¥47,000

材質：ショベル部/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。



④AZZURRA ピザピール 丸型穴明

[HPZP-19] C

	AxBxC		
A-32F/120	330×1,200×1,560	18-0569-0401	¥36,000
A-32F	330×1,500×1,860	18-0569-0402	¥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。



⑤Napoletana ステン ピザピール 丸型穴明 小

[HPZP-23] C

	AxBxC		
IN-17F	170×1,500×1,680	18-0569-0501	¥29,500
IN-20F	200×1,500×1,710	18-0569-0502	¥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。



⑥EVOLUZIONE ピザピール 丸型穴明（特殊硬質アルマイト）

[HPZP-15] C

	AxBxC		
E-32F/120	330×1,200×1,560	18-0569-0601	¥45,000
E-32F	330×1,500×1,860	18-0569-0602	¥47,000

材質：ショベル部/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。