

Materiali a confronto

CARATTERISTICHE	teglie in LAMIERA BLU	teglie in ALLUMINIO	teglie in LAMIERA ALLUMINATA
indicato per pane, pizze e focacce	✓	✓	✓
conduzione di calore che permette lievitazione e alveolatura	✓	✗	✓
lavaggio con lavastoviglie	✗	✗	✓ (**)
mantenere oleate e asciutte	✓	✗	✗
non devono essere mai lavate	✓	✗	✗
trattamento con "bruciatura"	✓	✗	✗
per celle di lievitazione/surgelazione	✗	✓	✓
resistente all'ossidazione	✗	✓	✓
resistenza per temperature oltre 300° (*)	✓	✗	✓
rilascio graduale e costante del calore (croccantezza del prodotto)	✓	✗	✓
soluzione economica senza rinunciare alla qualità	✗	✗	✓



(*) consigliato modello con diagonali antiflessione

(**) limitato e occasionale per pulizie profonde