

Nous vous présentons une pelle professionnelle innovante, la pelle « Arena » de chez Lilly Codroipo.

Fabriquée en Italie avec un design unique, en alliage d'aluminium, protégée par Copyright.

Particulièrement légère, elle a été brevetée principalement pour son tube ergonomique particulier, qui change le manche de la pelle, améliorant la posture du pizzaiolo au travail.

Cette pelle innovante est née avec 3 objectifs :

1.

- Prévenir les problèmes d'articulations chez les pizzaiolos : dans les mêmes conditions (hauteur du comptoir, du four et du pizzaiolo)
- Sa forme ergonomique incurvée conçue en alliage d'aluminium permet une meilleure prise en main, améliorant la posture du pizzaiolo
- La courbure du manche en forme d'arc et sa légèreté, évitent les problèmes qui surviennent souvent dans les articulations.
- Dans la phase de prélèvement depuis le comptoir, elle aide à maintenir les épaules alignées.

2.

- Faciliter le travail du pizzaiolo : La perforation particulière libère tout l'excès de farine et les nervures surélevées facilitent le glissement de la pâte (même avec des pâtes très hydratées > 80 %).
- La forme de la pelle dans son ensemble amène le pizzaiolo à l'utiliser correctement, c'est à dire avec des mouvements naturels et en conservant une très légère inclinaison.

3.

- Durer dans le temps : Le plateau de la pelle a été conçu avec une courbure spécifique pour amortir le contact de la pelle avec le plan/four et éviter les casses, et des « ailettes » courbées qui rendent la pelle plus résistante.