



## **Gi.Metal al Napoli Pizza Village 2018**

### **Sarà sponsor tecnico del Campionato Mondiale del Pizzaiuolo XVII Trofeo Caputo**

Da oltre 30 anni, **Gi.Metal** progetta e produce articoli professionali per le pizzerie e carrelli per il settore ristorazione. In particolare: pale per pizza, palettini per girare e sfornare, teglie per la cottura, rotelle, spatole, tagliapasta e oliere. Oltre 600 prodotti 100% Made in Italy sinonimo di qualità, funzionalità e innovazione.

La filosofia di **Gi.Metal** è quella di lavorare al fianco dei **pizzaioli professionisti** ma anche di tutti coloro che amano la pizza e ne fanno una passione, per capirne le esigenze, creare soluzioni, realizzarle e distribuirle in tutto il mondo. Tre sono i valori che guidano l'azione e il comportamento dell'azienda: **qualità, passione e innovazione**, il giusto connubio che permette di perfezionare i prodotti e di crearne di nuovi, giungendo a quell'eccellenza di cui l'azienda va fiera.

Gi.Metal parteciperà al Napoli Pizza Village come **sponsor tecnico** del Campionato Mondiale del Pizzaiuolo XVII Trofeo Caputo. Una manifestazione unica dove i riflettori sono puntati sui pizzaiuoli oltre che sulla pizza, a sottolineare come la qualità della pizza sia strettamente legata alla loro bravura e alla loro professionalità. La manualità del pizzaiolo, la qualità degli ingredienti sono importanti quanto i **giusti strumenti** per ottenere pizze indimenticabili. Strumenti di qualità, ottenuti con le materie prime più innovative, 100% made in Italy, resistenti alle alte temperature dei forni, strutturalmente studiati per coadiuvare il lavoro del pizzaiolo.

Per la categoria Pizza al metro/pala Gi.Metal presenta una delle novità del 2018: **l'asse per la pizza in pala**, nata su richiesta di molti pizzaioli specializzati in questa tipologia di pizza. A differenza delle tradizionali assi in legno, l'utilizzo dell'alluminio rende il prodotto leggero, solido, duraturo, igienico e facile da pulire. L'impugnatura è da un lato, la fresatura sulla parte frontale, per favorire sia la presa in carico che il rilascio della pizza nel forno. L'asse è disponibile in due versioni: superficie liscia o forata. In quest'ultima versione lo strumento presenta fori su tutta la superficie,

appositamente studiati per conferire basso attrito e scaricare la farina, evitando che attacchi sul fondo della pizza, rischiando di bruciare.

Per ulteriori informazioni:

mail: [inform@gimetal.it](mailto:inform@gimetal.it)

Tel: +39 0573 1943680

**[www.gimetal.it](http://www.gimetal.it)**

Facebook [@gimetalit](https://www.facebook.com/gimetalit)

Instagram [@gi.metal](https://www.instagram.com/gi.metal)

Youtube user: gimetalsrl

## **PRESS CONTACT**

**Simona Giorgi**

**[marketing@gimetal.it](mailto:marketing@gimetal.it)**