

کاغذ زیر پیتزایی یک کاغذ بهداشتی، ضد روغن و ضد رطوبت است که برای محافظت از پیتزا در بسته بندی بیرون بر استفاده می شود. همچنین کاغذ زیر پیتزا در رستوران ها و فست فود ها روی سینی سرو پیتزا برای رعایت بهداشت قرار می گیرد. در ادامه انواع کاغذ زیر پیتزایی را معرفی می کنیم.

کاغذ سینگل زیر پیتزایی

کاغذ سینگل زیر پیتزا یا سینگل بهداشتی یک نوع کاغذ دو لایه است که لایه ی بالایی آن موج دار دارد، این قابلیت کاغذ سینگل بهداشتی به تهویه هوا کمک می کند و خمیر پیتزا را ترد نگه می دارد. سینگل بهداشتی علاوه بر کاغذ کف پیتزا به عنوان کاغذ جعبه پیتزا هم استفاده می شود. از این نوع کاغذ سینگل بهداشتی نمی توان در تهیه پیتزا و پخت پیتزا استفاده کرد زیرا ممکن است آتش بگیرند. عبارت بهداشتی در این نوع کاغذ زیر پیتزا به این علت به کار می رود که پروتکل های بهداشتی حتماً باید در ساخت و توزیع این کاغذ ها رعایت شوند تا غذا در سلامت کامل برای مشتری سرو شود.

کاغذ روغنی زیر پیتزا

کاغذ روغنی در تهیه پیتزا و شیرینی پزی در خانه و پخت پیتزا در فست فود ها و پیتزا فروشی ها برای پوشاندن سینی فر به کار می رود زیرا کاغذ روغنی زیر پیتزا تحمل گرمای زیاد را دارد و آتش نمی گیرد. خمیر پیتزا به کاغذ روغنی نمی چسبد و راحت از آن جدا می شود. کاغذ روغنی زیر پیتزایی گاهی برای سرو پیتزا و به عنوان کاغذ جعبه پیتزا هم استفاده می شود.

کاغذ مومی زیر پیتزا

کاغذ مومی زیر پیتزا علاوه بر پوشاندن سینی سرو و کف جعبه پیتزا برای بسته بندی ساندویچ و همبرگر هم به کار می رود. کاغذ مومی جلوی خیس شدن جعبه پیتزا و خمیر شدن پیتزا را می گیرد. کاغذ مومی چاپ شده به علت تهویه خوب، ضد روغن و ضد رطوبت بودن در بسته بندی انواع فست فود به کار می رود.

تمام کاغذ هایی که در بالا نام برده شد علاوه بر کاغذ جعبه پیتزا به عنوان کاغذ بسته بندی و کاغذ سینی انواع فست فود، غذاهای سوخاری، سیب زمینی سرخ کرده، ساندویچ و همبرگر به کار می روند زیرا یکی از مهم ترین نکاتی که هر سرویس دهنده ی غذایی باید رعایت کند رعایت بهداشت و بهتر کردن تجربه ی مشتری با حفظ طعم، دما و حالت غذا است.