



5KSMPPRA Rouleau de pâtes KitchenAid

Fabricant: KitchenAid

Modèle: 5KSMPPRA

€229,00



DÉSCRIPTION

Accessoire optionnel

Cet accessoire est composé de trois éléments en acier inoxydable hyper-résistant : un laminoir permettant de confectionner des feuilles de pâte atteignant 140 mm de large et deux rouleaux-découpeurs pour préparer des tagliatelles ou des spaghettis frais. La machine à pâtes avec rouleaux-découpeurs est pilotée par le robot sur socle, de sorte que vous avez les deux mains libres pour travailler la pâte. La pâte s'introduit dans le laminoir avec un réglage bas de 1 ou 2 pour être pétrie et aplatie. Aux vitesses supérieures, de 3 à 9, elle est aplatie davantage pour une épaisseur importante, moyenne ou fine selon qu'il s'agit de pâte aux oeufs, de lasagnes ou de linguines.

Laminoir pour pâtes

Préparez une pâte jusqu'à 140 mm de large, puis sélectionnez l'épaisseur selon votre choix : épaisse pour les tagliolins, médium pour les lasagnes et fine pour les linguine

Rouleau trancheur pour spaghettis

Votre atout dans la manche pour faire les spaghettis à la perfection. Surprenez vos invités avec une

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

merveilleuse assiette de spaghettis !

Rouleau trancheur pour fettuccine

Si vous êtes de celles et ceux qui aiment ce type de pâtes fraîches, vous allez maintenant aimer les préparer.

Dans le plus grand respect du goût et de la tradition

CARACTÉRISTIQUES

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		