



PMP350 Machine à pâtes avec balance intégrée Riviera & Bar

Fabricant: Riviera & Bar

Modèle: RBPMP350

€329,99



DÉSCRIPTION

Avec la machine à pâtes PMP350, retrouvez **le vrai goût des pâtes fraîches faites maison !** Son **système breveté reproduit le pétrissage manuel** et son réservoir d'eau est spécialement conçu pour **ajouter automatiquement de l'eau pendant la phase de pétrissage.** Super pratique, sa balance intégrée permet d'**afficher le poids des ingrédients à l'écran !**

Système breveté et balance intégrée

Grâce à son **système breveté qui reproduit le pétrissage manuel et traditionnel** et **minimise les résidus à la fin de l'extrusion**, il est facile de réaliser des pâtes fraîches faites maison...

Il suffit de **remplir le réservoir avec de l'eau fraîche**, d'enlever le couvercle de la cuve et de **faire la tare sur la balance intégrée** avant d'ajouter la farine puis le sel, les herbes ciselées ou les épices si besoin.

Confort d'utilisation

Son **panneau de commandes intuitif**, avec affichage de la minuterie, propose **2 programmes :**

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

- **P1 programme 100% automatique : chaque étape (pétrissage et extrusion) se poursuit sans intervention.**
Pour des recettes basiques se composant uniquement de farine de blé ou de semoule de blé dur et d'eau
- **P2 programme semi-automatique : le dosage de l'eau est manuel (elle n'est pas prélevée dans le réservoir).**
Pour des recettes personnalisées se composant d'oeufs, de farine sans gluten, d'huile, de jus de légumes...

Pour encore plus de gourmandise

Les **7 moules fournis** permettent de réaliser **8 sortes de pâtes** : spaghetti classique, spaghetti épais, linguine, tagliatelle, capellini, rigatoni, lasagne et ravioli.

Et pour ne pas tomber pas dans la routine, il suffit d'**ajouter quelques ingrédients à la préparation pour lui donner du goût ou de la couleur** : sel, herbes aromatiques ciselées (sauge, thym, basilic...), curry, curcuma, encre de seiche...

Petite astuce : il est possible de remplacer l'eau par du jus de légumes filtré pour obtenir des pâtes de couleur. Entre-autres : du jus de carotte, de tomate, d'épinard, de chou rouge, de betterave...

Pratique

Le **guide d'utilisation imprimé sur le couvercle** ne remplace en aucun cas la notice d'utilisation (idées recettes incluses, y compris recettes sans gluten) mais facilite autant que possible l'utilisation de la machine.

Le **tiroir de rangement intégré** à la machine permet de stocker les moules à portée de main.

Tous ses accessoires sont **compatibles lave-vaisselle**.

Quand plaisir rime avec bienfaits

Confrontés à des réalités toujours plus anxiogènes, les consommateurs aspirent à une meilleure maîtrise de leur alimentation. De plus, la diversité et le dynamisme des courants (flexitarisme, cuisine crue, « freefrom »...) témoignent d'une quête au-delà des modes : **le besoin de se nourrir autrement**.

Une analyse partagée par Riviera-et-Bar avec le lancement en 2015 de la gamme « Health » qui a pour but de **fédérer des innovations dédiées au bien-être** .

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		

Aussi, chaque produit « Health » a pour vocation de **promouvoir durablement une alimentation saine, variée, équilibrée, gourmande et gorgée de bienfaits.**

Cuiseur à riz, machines à pain, centrifugeuses, extracteurs de jus, presse-agrumes, déshydrateurs, machine à pâtes, préparateur de boissons végétales, appareils de mise sous vide, **prenez au fait-maison et laissez libre cours à votre imagination !**

Détails complémentaires

- **Design compact** avec finition mate et cuve de pétrissage en Tritan.
- **Vis d'extrusion** 100% inox 304.
- **Rangement de cordon** pratique pour ne pas le laisser traîner.
- **Système de sécurité contre la surcharge** qui s'enclenche si, par mégarde, le moteur fonctionne en continu trop longtemps.
- **Fermeture sécurisée** : l'appareil ne démarre pas tant que le couvercle n'est pas correctement enclenché.
- **Accessoires fournis** : 1 doseur de farine et 1 brosse de nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Noir
Nombre de pièces de raccordement	7

Général

Electrique 

Sécurité

Verrouillage de sécurité 

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