



5KSMRA Rouleau de pâtes

Modèle: 5KSMRA

5 4 1 3 1 8 4 4 0 0 1 9



5 413184 400019 >

KitchenAid®

Prix
conseillé: €
229,00



DESCRIPTION

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 tagliolinis, 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 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

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

