



## 5KSMPEXTA Presse à pâtes

Modèle: 5KSMPEXTA

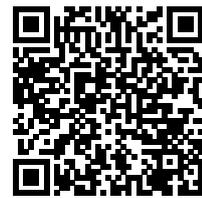
5 4 1 3 1 8 4 4 0 0 3 3



5 413184 400033 >

**KitchenAid**

Prix  
conseillé: €  
239,00



### DESCRIPTION

#### Accessoire en option

L'accessoire idéal pour préparer facilement des pâtes fraîches maison ! Ce kit emporte-pièces pour pâtes fraîches comprend un coffret de rangement, un ustensile multi-usage muni d'un crochet et d'un clé, une brosse de nettoyage et six emporte-pièces ( grilles ) pour réaliser des pâtes de toutes longueurs, épaisseurs et formes. Chaque emporte-pièce est composé d'un grille en métal et de deux grilles en plastique qui sont fixées l'une dans l'autre.

#### Un accessoire, six formes de pâtes

Vous êtes prêts ? Votre cuisine va se transformer en un véritable atelier de fabrication de pâtes artisanales ! Avec cet accessoire, donnez libre cours à votre créativité...

#### Presse à pâtes

Enfilez votre tablier et préparez-vous : votre cuisine va se transformer en un laboratoire parfumé de fabrication de pâtes ! Un accessoire incroyable et six grilles pour servir votre créativité et réaliser les pâtes de vos rêves. Donnez libre cours à votre imagination et mettez la main... à la pâte !

#### Rouleau trancheur pour spaghettis

La pâte par excellence, probablement. Réglez la vitesse de votre robot KitchenAid sur 10 pour obtenir des spaghettis parfaits

#### Rouleau trancheur pour bucatini

Cette pâte est l'irremplaçable compagne d'un choix de sauces exquis. Réglez la vitesse de votre robot KitchenAid sur 10 pour obtenir de parfaits bucatinis.

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

#### Rigatoni cutter

Le rigatoni est protagoniste de nombreux plats inventifs. C'est pourquoi vous tenez à en confectionner d'irréprochables. Réglez la vitesse de votre robot KitchenAid sur 6 pour un résultat parfait.

#### Rouleau trancheur pour fusillis

En plus d'être beaux, les fusillis sont aussi délicieux dans un grand choix de recettes. Réglez la vitesse de votre robot KitchenAid sur 2 et 4 pour des fusillis exceptionnels.

#### Rouleau trancheur pour gros macaronis

Probablement le meilleur ami de la sauce tomate. Mais il saura vous étonner dans d'autres recettes ! Réglez la vitesse de votre robot KitchenAid sur 6 pour sa réalisation.

#### Rouleau trancheur pour petits macaronis

Vous rêvez d'une délicieuse assiette de petits macaronis accompagnés d'une sauce savoureuse et de parmesan ? Transformez ce rêve en réalité : réglez la vitesse de votre robot KitchenAid sur 6 et préparez les !