



5KSMPEXTA Presse à pâtes

Modèle: 5KSMPEXTA

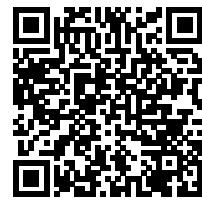
5 4 1 3 1 8 4 4 0 0 3 3



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 !