LAGOSTINA

Saltapasta Pasta Amore Mio 26 cm + cuillère à spaghetti
Saltapasta Pasta Amore Mio 26cm & Cuillère à spaghettis 31 cm
YY5861FA

Cuisinez la pasta à la perfection, à l'italienne !

La gamme Pasta Amore Mio vous aide à maîtriser l'art italien de la cuisson des pâtes. Utilisez la Pastaiola® pour obtenir une texture al dente parfaite tout en conservant l'eau de cuisson pour des sauces riches et veloutées. Avec la Saltapasta, mélangez sans effort les pâtes et la sauce grâce au mouvement ondulatoire caractéristique. La cuillère à spaghetti est également incluse dans ce bundle. Fièrement fabriquée à Omegna, en Italie, cette gamme met à l'honneur l'expertise de Lagostina en cuisine

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Cuisiner des pâtes à l aperfection, à l'italienne !

La maîtrise de l'art des pâtes est une tradition italienne, transmise de génération en génération par des gestes savants. Fièrement fabriquées à Omegna, en Italie, les Pasta Amore Mio incarnent cet héritage, vous permettant de cuisiner les pâtes à la perfection, à l'italienne. Le Pastaiola® est conçu pour égoutter les pâtes sans effort tout en conservant l'eau de cuisson, un ingrédient essentiel pour rehausser votre sauce. Lorsqu'elles atteignent le parfait « al dente », utilisez la Saltapasta pour les mélanger à votre sauce en douceur grâce au mouvement ondulatoire caractéristique.La cuillère à spaghetti est également incluse dans ce bundle.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

LAGOSTINA LAGO PASTA AMORE MIO YY5861FA

- FAIT POUR FAIRE SAUTER LES PATES : la forme incurvée de la poêle vous permet de faire sauter les pâtes et de les mélanger à la sauce sans effort.
- QUALITÉ HAUT DE GAMME : Acier inoxydable 18/10 de haute qualité avec un effet brossé élégant.
- FOND LAGOTHERM® : technologie supérieure de fond assurant une diffusion uniforme de la chaleur au fond de la casserole, évitant ainsi les points chauds.
- GARANTIE DE 25 ANS : La Saltapasta est conçu pour durer, garantissant des performances et une fiabilité à long terme.
- FABRIQUÉ EN ITALIE : Fabriqué avec passion et fierté dans notre usine d'Omegna, dans le Piémont.
- COMPATIBILITÉ TOUS FEUX : compatible avec toutes les sources de chaleur, y compris l'induction.
- POUR L'AMOUR DES PATES : Utilisez la Saltapasta avec la Pastaiola® pour profiter pleinement de la Maestria italienne - des pâtes parfaitement cuites aux sauces mixées sans effort.

BENEFICES DU PRODUIT

Fait pour mélanger les pâtes
La forme incurvée de la poêle permet de mélanger les pâtes et de les incorporer à la sauce sans effort.

Haute qualité
Acier inoxydable 18/10 haut de gamme, alliant avec élégance des finitions brossées et satinées

---

MADE IN ITALY

ADVANCED HEAT DISTRIBUTION
Compatible with all stovetops
including induction

PHOTOS DU PRODUIT

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

- Pays d'origine — Italy

INFORMATIONS LOGISTIQUES — CMMF : 6100008947

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3700342455144 EAN UC :	4	16	2	32	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)		470 x 300 x 125	500 x 330 x 540	1 200 x 800 x 1 230
Poids		2,218 (KG)	8,87 (KG)	70,96 (KG)

RELATIONS — CMMF : 6100008947

Switch (replace)	
Switch (is replaced by)	
Cross-sell	
Accessories	
Linked to finished products	