

MARCATO REGINA

Pâtes extrudées

ref : MCRE17REGINA



FR Les formats de pâtes tels que les maccheroni, les maccheroncini, les bucatini, les fusilli, les rigatoni sont devenus une véritable fierté nationale : sans ces formats, certaines recettes de la tradition gastronomique italienne seraient impossibles à réaliser. En particulier les pâtes à l'amatriciana, à la norma, les pâtes au four en général, les lasagnes à la viande, les pâtes à la gricia, les fusilli à la sauce tomate ou à la crudaiola. Avec Regina, la machine manuelle dédiée aux pâtes fraîches extrudées, dotée de 5 filières facilement interchangeables, préparer des bucatini, des fusilli, des maccheroni, des maccheroncini et des rigatoni, est facile et rapide. Réalisée en ABS et en polycarbonate pour aliments, Regina est résistante dans le temps et sûre pour la santé.



Bucatini



Maccheroni



Maccheroncini



Fusilli



Rigatoni

FR Les amoureux des pâtes fraîches tréfilées maison, courtes et longues, disposent de 5 filières qui permettent d'obtenir autant de formats : bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini et rigatoni. Chaque filière, facilement interchangeable, est réalisée en acier chromé. L'extrusion ne présente pas de risques pour la santé puisque les matériaux utilisés ne libèrent pas sur la pâte de particules nocives. Regina est dotée d'un archet très pratique et précis pour couper les pâtes ; celui-ci présente une partie fine et coupant qui garantit une découpe nette des pâtes, sans qu'elles s'accrochent ou s'effilochent.