



is made in Italy

Coffret machine à pâtes Multipast



Marque	Marcato
Référence	MCATMULTIPAST
Code EAN	8000011008721
Disponibilité	en stock
Colisage	1
Garantie	2 ans

Coloris	Argent
Épaisseurs de pâte	10 positions - de 0,6 mm et 4,8 mm
Accessoires inclus	Lasagne, fettucine, taglioni, ravioli, spaghetti, papardelle
Alimentation	Manuelle

Pays de fabrication	Italie
---------------------	--------

Descriptif/argumentaire:

Le plaisir de faire ses pâtes fraîches maison ! Voici le coffret Marcato le plus complet Multipast comprenant l'inégalable machine à pâtes Atlas Classic 150 ainsi que trois accessoires complémentaires pour faire des spaghettis, des papardelle et des raviolis. La machine à pâtes Atlas permet de laminer la pâte et de réaliser 3 formes de pâtes grâce aux deux découpe-pâtes complémentaires fournis : les lasagnes d'une largeur de 150 mm, des fettucine de 6,5 mm et des tagliolini de 1,5 mm. Le réglage précis de l'épaisseur, avec 10 positions (position 0 / 4,8 mm à position 9 / 0,5 mm), permet de travailler chaque feuille de pâte avec différentes épaisseurs, et ainsi de s'adapter aux nombreux formats de pâtes. L'utilisation de la machine manuelle Atlas est extrêmement facile et intuitive ; il suffit de tourner la manivelle pour actionner les rouleaux. La feuille de pâte revient systématiquement au centre du laminoir pour obtenir une belle feuille de pâte. La fabrication haut de gamme 100% Italie, de cette machine à pâtes se retrouve la qualité des matériaux utilisés. La machine est fabriquée en acier chromé ; quant aux rouleaux, ils sont fabriqués en aluminium anodisé, parfait pour l'alimentaire. Durable et indéformable, c'est la garantie qu'il n'y ait aucun résidu, aucune poussière ni transfert de métal ou peinture dans les pâtes. Enfin, pour le nettoyage, de petits peignes en résine sont intégrés dans chaque découpe-pâte pour offrir un nettoyage en profondeur. Il ne faut jamais mettre d'eau dans votre machine à pâtes ou dans les rouleaux. Cette machine à pâtes Atlas Classic 150 se complète avec trois autres découpe-pâtes, pour faire des spaghettis (2 mm), des papardelle (1 cm) et des raviolis (4,5 x 4,5 cm).



EMILE & CO