



PASTAIO

HOME MADE PASTA

LA MACCHINA PER LA PASTA
E PER GLI IMPASTI



HOME MADE PASTA

IL NOME

PASTA IO

Il "Pastaio" per definizione è colui che esegue le operazioni necessarie alla creazione della pasta o di impasti.

Pastaio inoltre è il gioco di parole fra PASTA e IO.

Ovvero la Mia Pasta, la Pasta che io ho creato con gli ingredienti che ho scelto in base ai miei gusti o alle mie esigenze.

Pastaio permette a tutti di liberare la propria creatività, rendendo semplice e veloce la preparazione di una delle colonne portanti della cucina italiana

I VANTAGGI

- In pochi minuti produce Pasta fresca con gli ingredienti desiderati
- Ottimo per chi deve seguire una dieta Senza Glutine
- Perfetto per gli amanti della cucina che vogliono dare una marcia in più ai loro primi piatti
- Realizza facilmente impasti aromatizzati e colorati
- Permette di avere il controllo sulla qualità delle farine e degli ingredienti utilizzati
- Utile anche per produrre impasti per il Pane, la Pizza o altri prodotti da forno
- Intuitivo e veloce nell'uso
- Facilissimo anche da pulire





LE TRAFILE



Spaghetti Sottili



Spaghetti



Spaghetti Spessi / Udon



Tagliolini



Tagliatelle / Noodle



Penne / Maccheroncini



Lasagnette / Ravioli

Siamo già a lavoro per allargare l'assortimento delle trafile, in modo da aumentare ulteriormente le possibilità.







I PUNTI DI FORZA

- Una fra le macchine con la più alta capacità produttiva: 800g per ciclo (600g di farina)
- Motore potente e silenzioso da 180W
- Contenitore e coperchio in Tritan, resistente e privo di BPA
- Sensore di sicurezza sul coperchio e sensore della temperatura prevengono infortuni accidentali e danni al motore
- Funzione di calcolo automatico dei liquidi necessari all'impasto (solo per la pasta)
- 7 Trafile già disponibili e altre in arrivo
- Garanzia fino a 3 anni sul motore
- Ricette per impasti creativi inclusi nel manuale

