

- 20 réglages jusqu'à 0,3 mm
- Ventouses + étau ultra stable
- Laminage double



Laminoir De Buyer : des pâtes parfaites, sans prise de tête

Conçu pour les passionnés exigeants comme pour les artisans, le laminoir manuel réglable 34 cm De Buyer transforme la préparation des pâtes en un jeu d'enfant. Robuste, précis et polyvalent, il vous permet de réaliser un large éventail de pâtes salées et sucrées, avec une qualité digne des grands professionnels. Fabriqué en France, il associe tradition artisanale et innovation pour répondre à toutes vos envies gourmandes.

Pourquoi choisir ce laminoir à pâtes De Buyer ?

- **Largeur de travail de 34 cm** pour laminer de grandes quantités en une seule passe.
- **Molette de réglage précise** : 20 positions pour adapter l'épaisseur selon la pâte travaillée.
- **Double système de fixation** (ventouses + étau) pour une parfaite stabilité sur votre plan de travail.
- **Laminage double sens** permettant un va-et-vient fluide, sans reprise ni déformation de la pâte.
- **Structure ouverte avec racleurs intégrés** pour un nettoyage rapide
- **Fabriqué en inox** et polyamide renforcé pour une longue durée de vie
- **Qualité, réparabilité et disponibilité** des pièces détachées
- **Fabrication française** garantissant robustesse, durabilité et finition soignée.

Quels types de pâtes peut-on réaliser avec un laminoir manuel ?

Un véritable caméléon de la cuisine ! Grâce à son système de réglage précis et sa surface de travail généreuse, ce laminoir vous permet de réussir :

- **Pâtes fraîches maison** : tagliatelles, lasagnes, raviolis, cannellonis.
- **Pâtes feuilletées** : pour mille-feuilles, tourtes, palmiers, vol-au-vent.
- **Viennoiseries** : pâte à croissant, pains au chocolat, danoises.
- **Pâtes à sucre ou à amandes** : pour garnir ou décorer vos gâteaux avec finesse.
- **Pâtes à pizza** : pour des bases uniformes, croustillantes ou moelleuses.
- **Pâtes à tarte ou à quiche** : fond de pâte parfaitement étalé et régulier.
- **Recettes créatives** : crackers, wraps maison, strudel, feuilles de brick...

Comment utiliser efficacement votre laminoir à pâtes ?

- Réglez l'épaisseur au plus large pour un premier passage facile.
- Passez la pâte délicatement, puis réduisez l'épaisseur au fur et à mesure.
- Étalez en rectangle, pliez, tournez, et recommencez !
- Respectez les temps de repos entre chaque tour pour préserver le beurre (pour le feuilletage).
- Farinez légèrement les rouleaux et la pâte pour éviter qu'elle ne colle.
- Laminez dans les deux sens pour un travail homogène sans manipulation excessive.

Comment régler l'épaisseur sur le laminoir De Buyer ?

- Utilisez la molette latérale pour ajuster la pression selon le type de pâte.
- 20 niveaux disponibles, de 0,8 mm à 15 mm.
- Des repères visuels permettent de vérifier facilement votre réglage.
- Procédez par paliers pour éviter que la pâte ne se déchire.

Comment nettoyer efficacement un laminoir à pâte ?

Un entretien rigoureux de votre laminoir à pâte garantit des performances durables et une hygiène irréprochable en cuisine.

- **Après chaque utilisation**, éliminez les résidus de pâte et de farine à l'aide d'une brosse alimentaire sèche. Ce geste préventif permet d'éviter que la pâte ne durcisse et n'adhère aux rouleaux ou aux composants du cylindre de laminage.
- **Pour un nettoyage plus approfondi**, démontez les parties amovibles et lavez-les à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle. Veillez à bien les sécher avant de les remonter afin de prévenir toute formation de rouille.
- **À noter** : ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Nettoyez uniquement les zones nécessaires, sans excès d'humidité.

[En savoir plus sur le laminoir à pâtes De Buyer](#)

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	13 cm
Longueur	52.1 cm
Matière	Inox, Polyamide

largeur	14.5 cm
Poids	2.5 kg

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Réglage d'épaisseur : 20 positions (15 mm à 0,3 mm)
- Fixation : Ventouses et étau pour une stabilité optimale

Référence : 0309483432