



0309486995

## Machine à pâtes manuelle Atlas+ 150 chrome

Machine à pâtes Atlas+ 150 Chrome pour réaliser des pâtes maison variées.



**Marcato**



### Machine manuelle robuste et réglable pour des pâtes fraîches authentiques

Apportez la **saveur de l'Italie** dans votre cuisine avec la **machine à pâtes Atlas+ Marcato**. Conçue pour transformer chaque préparation en une expérience culinaire raffinée, elle permet de créer des **pâtes fraîches maison** aux textures et épaisseurs variées, idéales pour explorer toutes vos recettes italiennes préférées. Son design élégant et sa fabrication italienne de haute qualité en font un incontournable pour les amateurs de cuisine créative.

#### Points forts de la machine à pâte Marcato

- **Fabrication 100% italienne** avec acier chromé et rouleaux en aluminium anodisé durables et sûrs pour l'alimentaire
- **Réglage précis** de l'épaisseur sur 10 positions (0,5 à 4,8 mm) pour des feuilles de pâte sur mesure
- Livrée avec **2 découpe-pâtes** pour lasagnes, fettuccine, tagliolini et spaghetti
- Compatible avec **12 autres découpe-pâtes** pour expérimenter de nouvelles formes
- Nettoyage facile grâce aux **peignes en résine** intégrés pour un entretien sans résidu

Transformez facilement votre pâte en feuilles régulières grâce au **laminoir manuel**. Idéale pour toutes les recettes de pâtes fraîches, des **lasagnes généreuses** aux **spaghetti fins**, cette machine se manie aisément grâce à sa manivelle intuitive qui maintient la pâte centrée pour un résultat homogène.

#### Conseils d'entretien de la machine Atlas+

- Ne jamais immerger la machine ou les rouleaux dans l'eau
- Utiliser les **peignes fournis** pour enlever les résidus de pâte après chaque usage
- Stocker la machine dans un endroit sec pour préserver la **longévité des matériaux**

#### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

|         |       |
|---------|-------|
| largeur | 15 cm |
|---------|-------|

Référence : 0309486995