Fiche produit



Machine à pâtes PM2000 Laica

Marque: LAICA

Référence: EDM 76696

Machine à pâtes Laica PM2000

Idéale pour les amateurs de pâtes fraîches faites maison, la machine à pâtes Laica PM2000 comprend tout ce dont vous avez besoin pour déguster de délicieuses assiettes de lasagnes, fettuccines et tagliatelles. Dotée d'un corps en acier et de rouleaux en aluminium, cette machine offre une ouverture minimale de 0,3 mm et maximale de 3 mm, avec une largeur maximale de 150 mm et un bouton de réglage à 7 positions. Avec son double rouleau de coupe interchangeable, sa manivelle et sa pince à vis, vous pourrez créer vos propres recettes de pâtes avec facilité et précision.

Voir le produit en ligne

Description

La machine à pâtes Laica PM2000 est idéale pour les amateurs de pâtes fraîches faites maison. Avec cette machine, vous pourrez déguster de délicieuses assiettes de lasagnes, des fettuccines de 6 mm et des tagliatelles de 2 mm. Son ouverture minimale est de 0,3 mm et maximale de 3 mm, avec une largeur maximale de 150 mm. Il dispose d'un bouton régulateur à 7 positions pour ajuster l'épaisseur des pâtes à votre guise. Le corps de la machine est en acier et les rouleaux sont en aluminium, garantissant durabilité et résistance. De plus, il comprend un double rouleau de coupe interchangeable, une manivelle, un serre-joint à vis et deux manuels d'instructions pour une utilisation facile. Avec des dimensions de 20,2x19,6x15,2cm, cette machine à pâtes vous permettra de déguster d'authentiques recettes italiennes dans le confort de votre maison.

Caractéristiques

EAN	8033224603858
Pays d’origine	Espagne
Poids (kg)	326, 2

Ce document est établi à partir de la fiche publiée sur notre boutique et est fourni à titre informatif. Il n'a pas de caractère contractuel. Il peut contenir des erreurs ou omissions et ne remplace pas la fiche technique du fabricant.

Pour toute question, contactez notre équipe d'assistance

Article téléchargé le 4 novembre 2026