

Produttore di ravioli. code: 230107

Per una facile preparazione di 5 ravioli alla volta.

Corpo realizzato in acciaio inossidabile con finitura spazzolata.

Manico realizzato in alluminio.

Con cerniere in acciaio inossidabile che collegano 2 parti della forma.

Superficie di lavoro rifinita con un rivestimento antiaderente, per una rimozione senza sforzo dei ravioli finiti.

Maneggiare per tutta la lunghezza della forma, per una pressione uniforme e un funzionamento comodo.

Con 4 piedini antiscivolo in gomma.

Spessore e diametro max. di un raviolo: 21 mm, ø80 mm.

Larghezza di un "cerchio" di ravioli: 8 mm.

Dimensioni del produttore di ravioli aperto: 470x245x80 mm.

Non lavabile in lavastoviglie.

ATTENZIONE: per evitare danni al rivestimento, non utilizzare il produttore di ravioli senza impastare all'interno. Non lavare il rivestimento con detergenti forti e spugne grossolane.

-  Rende 5 ravioli perfetti e consistenti allo stesso tempo
-  Molto facile da usare, offre una pressione precisa: il risultato è un funzionamento rapido.
-  Il rivestimento antiaderente impedisce la deformazione durante la rimozione dei ravioli.
-  Maneggiare per tutta la lunghezza – pressione uniforme su ogni stampo.
-  Realizzato in materiali durevoli di alta qualità, molto robusti e professionali.



Codice

230107

mm (W)

470x140x(H)95