

Máquina Manual de Pastas 15 cm Acero SANTA MARIANA

SKU: 6139 | Categorías: Utensilios | Stock: Agotado



Descripción

La **Máquina Manual de Pastas 15 cm SANTA MARIANA** es la elección ideal para quienes desean disfrutar de la auténtica experiencia de hacer pasta fresca en casa o en cocinas profesionales.

Con un diseño robusto y elegante en **acero inoxidable con pulido espejo**, esta máquina combina **durabilidad, precisión y estilo** en cada preparación.

Cuenta con **6 niveles de grosor ajustables** que permiten laminar la masa con total control, adaptándose a distintos tipos de recetas, desde una lasaña tradicional hasta pastas finas para relleno.

Además, incluye **3 tipos de corte integrados**, ideales para preparar **tagliatelle, fettuccine y pasta laminada** de forma rápida y uniforme.

Para garantizar estabilidad y comodidad durante el uso, incorpora un **fijador de mesa**, que evita movimientos inesperados al trabajar, brindando mayor seguridad en cada pasada de masa.

Su funcionamiento **100 % manual** la convierte en una herramienta versátil y libre de consumo eléctrico, perfecta para cocinas de todo tipo.

Especificaciones técnicas:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Tipo:** Máquina manual para hacer pastas
- **Material:** Acero inoxidable pulido espejo
- **Ancho útil:** 15 cm
- **Ajustes de grosor:** 6 niveles
- **Tipos de corte:** 3 (laminado, tagliatelle, fettuccine)

- **Sistema de fijación:** Incluye fijador de mesa
- **Consumo eléctrico:** No aplica (manual)
- **Peso:** Robusta pero manejable

Usos sugeridos Máquina Manual de Pastas 15 cm Acero:

- Ideal para preparar **pastas frescas caseras** como lasaña, ravioles, fettuccine, tagliatelle y más.
- Apta para **talleres de cocina, restaurantes italianos, cocinas domésticas o clases gastronómicas.**

Beneficios:

- **Corte uniforme y profesional** sin esfuerzo.
- **Multifuncional:** permite ajustar grosor y tipo de pasta.
- **Estable y segura:** el fijador de mesa evita deslizamientos.
- **Fácil de limpiar** gracias a su superficie de acero pulido.

Tips de mantenimiento:

- Limpia con un paño seco o apenas húmedo después de cada uso (no sumergir en agua).
- No lavar en lavavajillas ni aplicar productos abrasivos.
- Asegúrate de eliminar residuos de masa con un cepillo suave o aire comprimido.
- Guarda en un lugar seco para mantener su brillo y funcionalidad.

Con su excelente rendimiento y diseño clásico, la **Máquina de Pastas SANTA MARIANA** te permitirá llevar la cocina italiana a otro nivel, transformando ingredientes simples en recetas caseras memorables.

Máquina Manual de Pastas 15 cm, fabricada en acero inoxidable pulido.

Ofrece 6 grosores y 3 tipos de corte. Incluye fijador de mesa para mayor estabilidad.

Ideal para preparar lasaña, fettuccine y más. Durable, fácil de usar y limpiar.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	20 x 20 x 18 cm
Peso	3 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 05/03/2026 00:26