

NOUVEAUTÉ

LE LAMINOIR À PÂTES



multi-pâte • robuste • professionnel

INNOVATION DE BUYER MODÈLE DÉPOSÉ

- Laminage horizontal dans les 2 sens
- Jusqu'à 34 cm de large
- 20 épaisseurs de 15 mm à 0,3 mm



Pâte feuilletée

Pâte sablée • Pâte sucrée

Pâte à pizza

Pâte à sucre • Pâte d'amande

Pâte à pâtes fraîches



LE LAMINOIR À PÂTES
REF. 3000.01

- Laminage parfait sans effort ni reprise.
- Ajustement précis.
- Laminage large et guidé jusqu'à L.34cm
- Règle intégrée. Graduation en cm et en pouces.
- Fixation sécurisée
- Compact, maniable et léger. Dim 50 x 14.5 x 13cm
- Robuste et durable : structure inox et polyamide renforcé pour un usage exigeant. 100% réparable.

NEW
PRODUCT

DOUGH ROLLER



multi-paste • robust • professional

INNOVATION DE BUYER REGISTERED DESIGN

- Horizontal rolling in 2 directions
- Up to 34 cm wide
- 20 rolling thickness from 15 mm to 0,3 mm



Puff pastry

Shortbread dough
Sweet dough

Pizza dough

Sugar paste
Almond paste

Fresh pasta dough



DOUGH ROLLER
REF. 3000.01

- Perfect lamination without effort and retaking.
- Precise adjustment.
- Wide, guided rolling up to L. 34cm
- Integrated ruler. Graduation in cm and in inches
- Secure fastening
- Compact, light and easy to handle. Dim. 50x14.5x13 cm
- Robust and durable : reinforced stainless steel and polyamide for intensive use. 100% reparable

de Buyer
DEPUIS 1830

