

SECADOR DE PASTA FRESCA



Tendedero secador de pasta

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:39,99 €

Precio con descuento33,05 €

PVP Final:39,99 €

PVP sin IVA:33,05 €

6,94 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante:[TELLIER](#)

Descripción

El **secapasta de Marcato** es un **tendedero para secar pasta** fresca de manera cómoda, sencilla e higiénica. Es un accesorio ideal para terminar de completar un kit para hacer pasta fresca.

En la parte superior, escondida en la columna, tiene una varilla multiusos que permite coger la pasta fresca recién cortada y tenderla de forma muy fácil y sencilla en uno de sus 16 brazos. Los brazos son plegables y se abren en forma de abanico.

Este tendedero secapasta es muy resistente y puede cargar hasta 2 kg de pasta a la vez. Está fabricado en acero cromado.

Medidas secapasta:

El secapasta abierto mide 42x42x46 cm

El secapasta cerrado es muy cómodo de guardar porque no ocupa casi espacio.

Cómo limpiar el secapasta

Limpia el secapasta con una bayeta húmeda para quitar los restos de pasta que hayan podido quedar pegados a los brazos.

Por qué es recomendable secar la pasta fresca

Te recomendamos que seques un pasta fresca antes de cocerla, esto hará que pierda parte su humedad y los resultados después de la cocción sean mejores.

Por otro lado, secar la pasta nos permite conservarla y no consumirla al momento de hacerla.

Usa el secapasta para colgar la pasta fresca según termines de hacerla. Con el tendedero de pasta esta tarea es mucho más sencilla porque nos permite colgar la pasta que le de el aire por todas sus caras.

¿Aun te quedan dudas?

Echa un vistazo a este video donde se explica de forma clara cómo usar el **secapasta de Marcato**

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.