

3^a Edizione 2014



www.tagliapasta.com



*Il primo
negozio on-line
di articoli
per la pasta*



Made in Italy

TAGLIAPASTA.COM

tagliapasta.com nasce perché amiamo pensare che alcune tradizioni non spariranno, che in un momento di crisi come quello attuale le persone ritrovino un momento di unione in un giorno di festa per incontrarsi attorno ad un tavolo e prepararsi la pasta, scambiandosi idee ed opinioni, parlando fra loro e ritrovando vecchi legami un po' dimenticati in questa epoca frenetica. Questi utensili per tagliare e chiudere la pasta i biscotti o altro vogliono solo essere un minimo contributo a questa causa, speriamo troviate articoli di vostro interesse.

CHI SIAMO

Siamo due fratelli nati e cresciuti nella provincia di **Bologna**, che vogliono sfruttare la possibilità di mantenere e alimentare la tradizione della pasta bolognese e italiana.

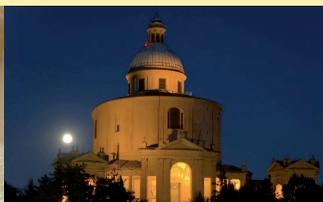
Da piccoli facevamo tagliatelle, tortellini, ravioli e dolci con nonne e mamme, era un momento di confidenza, parole ed emozioni, vorremmo riproporre le stesse emozioni ai nostri figli e ai nostri nipoti.

Perche **oggi** siamo la storia di **ieri**.



INDICE

Rotelle taglia pasta diametro piccolo	pag. 4
Rotelle taglia pasta diametro grande	pag. 6
Mattarelli e rulli taglia pasta	pag. 7
Cannelloni, garganelli e gnocchi	pag. 8
Assi, mattarelli, spatole e rulli stendi pasta	pag. 9
Taglia pasta regolabili	pag. 12
Accessori	pag. 14
Taglia pizza, tigelle, calzoni, piadine e corzetti	pag. 15
Torchietti e macchina per cavatelli	pag. 16
Pentole e scolapasta	pag. 18
Chiudi pasta, taglia e chiudi	pag. 19
Taglia ravioli	pag. 20
Tagliatelle, taglia spaghetti e taglia pappardelle	pag. 24
Asciuga pasta	pag. 26
Coppapasta, anelli inox e strumenti per dolci	pag. 27
Buoni regalo	pag. 28
Confezioni regalo	pag. 28





Rotelle taglia pasta diametro piccolo



Cod. 99TPL
Art. 1

€ 4,10

Taglia pasta liscio lama singola

Tagliapasta composto da un manico di legno, lama singola liscia in inox ø 36 mm.



Cod. 99TPD
Art. 2

€ 4,10

Taglia pasta dentato lama singola

Tagliapasta composto da un manico di legno, lama singola dentata in inox ø 36 mm.



Cod. 99L4/28
Art. 5

€ 5,60

Taglia tortellini liscio 4 quadri al giro mm 28

Tagliapasta composto da un manico di legno e 2 lame lisce in inox ø 36 mm. a formare una pista larga 28 mm e 4 quadri al giro.



Cod. 99D4/28
Art. 6

€ 5,60

Taglia tortellini dentato 4 quadri al giro mm 28

Tagliapasta composto da un manico di legno e 2 lame dentate in inox ø 36 mm. a formare una pista larga 28 mm e 4 quadri al giro.



Cod. 99L3/38
Art. 9

€ 5,60

Taglia pasta liscio 3 quadri al giro mm 38

Tagliapasta composto da un manico di legno e 2 lame lisce in inox ø 36 mm. a formare una pista larga 38 mm e 3 quadri al giro.



Cod. 99D3/38
Art. 10

€ 5,60

Taglia pasta dentato 3 quadri al giro mm 38

Tagliapasta composto da un manico di legno e 2 lame dentate in inox ø 36 mm. a formare una pista larga 38 mm e 3 quadri al giro.



Cod. 99L2/56
Art. 13

€ 5,60

Taglia pasta liscio 2 quadri mm 56

Tagliapasta composto da un manico di legno e 2 lame lisce in inox ø 36 mm. a formare una pista larga 56 mm e 2 quadri al giro.



Cod. 99D2/56
Art. 14

€ 5,60

Taglia pasta dentato 2 quadri mm 56

I Tagliapasta sono composti da un manico di legno e 2 lame dentate in inox ø 36 mm. a formare una pista larga 56 mm e 2 quadri al giro.



Cod. 99D8/28
Art. 17

€ 7,90

Taglia pasta liscio 8 quadri mm 28

Tagliapasta composto da un manico di legno e 3 lame lisce in inox ø 36 mm. a formare 2 piste larghe 28 mm e 8 quadri al giro.



Cod. 99L8/28
Art. 18

€ 7,90

Taglia pasta dentato 8 quadri mm 28

Tagliapasta composto da un manico di legno e 3 lame dentate in inox ø 36 mm. a formare 2 piste larghe 28 mm e 8 quadri al giro.



Cod. 990141
Art. 141

€ 6,70

Taglia pasta bilama dentata-liscia

Tagliapasta composto da un manico di legno, supporto in acciaio inox e 2 lame in acciaio inox ø 36 mm., 1 liscia e 1 dentata.



Cod. 990143
Art. 143

€ 7,90

Taglia pasta 7 lame dentate per tagliatelle

Tagliapasta per tagliatelle larghe 9,5 mm, composto da manico in legno e supporto in acciaio inox con 7 lame dentate in acciaio inox ø 36 mm.



Cod. 990145
Art. 145

€ 7,90

Taglia pasta 7 lame lisce per tagliatelle

Tagliapasta per tagliatelle larghe 9,5 mm, composto da manico in legno e supporto in acciaio inox con 7 lame lisce in acciaio inox ø 36 mm.



Cod. 990173
Art. 173

€ 5,60

Taglia pasta ravioli liscio

Tagliapasta composto da un manico di legno e struttura tagliente liscia in acciaio inox. Taglia 4 rettangoli al giro di 56 x 28 mm.



Cod. 990174
Art. 174

€ 5,60

Taglia pasta ravioli dentato

Taglia pasta composto da un manico di legno e struttura tagliente dentato in acciaio inox. Taglia 4 rettangoli al giro di 56 x 28 mm.



Cod. 990192
Art. 192

€ 6,70

Taglia pappardella dentato

Taglia pasta con manico in legno, con 4 lame dentate in acciaio inox, per pappardelle larghezza 18 mm.



Cod. 990193
Art. 193

€ 6,70

Taglia pappardella liscio

Taglia pasta con manico in legno, con 4 lame lisce in acciaio inox, per pappardelle larghezza 18 mm.



Cod. 990225
Art. 225

€ 4,10

Taglia pasta 1 lama liscia

Tagliapasta composto da un manico di legno, lama singola liscia in Pom ø 40 mm.



Cod. 990226
Art. 226

€ 4,10

Taglia pasta 1 lama dentata in Delrin

Tagliapasta composto da un manico di legno, lama singola dentata in Pom ø 40 mm.



Cod. 990282
Art. 282

€ 6,70

Taglia pasta bilama in Delrin dentata e liscia

Tagliapasta composto da un manico di legno, supporto in acciaio inox e 2 lame in Delrin, 1 liscia e 1 dentata.



Cod. E175

€ 6,10

Taglia tortelli tondo, ø 35 mm

Ideale anche per tagliare gnocchi, in acciaio inox e manico in legno.



Cod. E174

€ 6,30

Taglia tortelli tondo, ø 50 mm

Ideale anche per tagliare gnocchi, in acciaio inox e manico in legno.



Rotelle taglia pasta diametro grande



Cod. 990198
Art. 198

€ 8,40

Taglia pizza / taglia pasta 1 lama liscia ø 88 mm

Taglia pasta, taglia pizza, taglia dolci con manico in legno, fulcro in acciaio e lama liscia in Pom ø 88, con paramani.



Cod. 990199
Art. 199

€ 8,40

Taglia sfoglia / taglia pasta lama dentata in Delrin ø 88 mm

Tagliapasta, taglia pizza, taglia dolci con manico in legno, fulcro in acciaio inox e 1 lama dentata in Delrin ø 88 mm, con paramani.



Cod. 990238
Art. 238

€ 8,40

Taglia pizza Inox ø lama mm 88 liscio

Taglia pasta, taglia pizza, taglia dolci con manico in legno, fulcro in acciaio e lama liscia in inox ø 88, con paramani.



Cod. 990239
Art. 239

€ 8,40

Taglia pasta lama Inox dentata mm 88

Tagliapasta, taglia pizza, taglia dolci con manico in legno, fulcro in acciaio inox e 1 lama dentata in acciaio ø 88 mm, con paramani.

Mattarelli e rulli taglia pasta



Cod. E86/P



€ 3,70

Mattarello taglia pasta per pappardelle

Mattarello Tagliapasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. per creare pappardelle larghe 15,5 mm.

Cod. E86/S



€ 3,70

Mattarello taglia pasta per spaghetti

Mattarello Tagliapasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. Taglia spaghetti larghi 3,8 mm.

Cod. E86/T



€ 3,70

Mattarello taglia pasta per tagliatelle

Mattarello Tagliapasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. per creare tagliatelle larghe 6 mm.

Cod. E86/TL



€ 3,70

Mattarello taglia pasta per tagliatelle larghe

Mattarello Tagliapasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. per creare tagliatelle larghe 8 mm.

Cod. E86/50



€ 8,60

Mattarello tagliaravioli 40x30 mm

Mattarello \varnothing 5 cm, costruito in faggio avente lunghezza 50 cm. Permette di tagliare ogni giro completo 44 ravioli con dimensione 40x30 mm.

Cod. E86/60/40

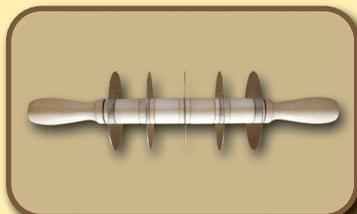


€ 8,60

Mattarello tagliaravioli 42x44 mm

Mattarello \varnothing 5 cm, costruito in faggio avente lunghezza 60 cm. Permette di tagliare ogni giro completo 40 ravioli con dimensione 42x44 mm.

Cod. 990001
Art. 21

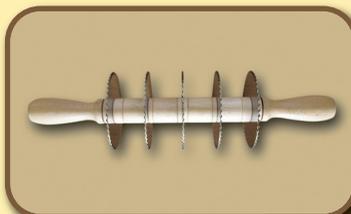


€ 28,80

Taglia sfoglia 5 lame Inox lisce

Il mattarello tagliasfoglia è composto da 2 manici e 12 distanziali in legno di diverse misure, perni e manici in acciaio.

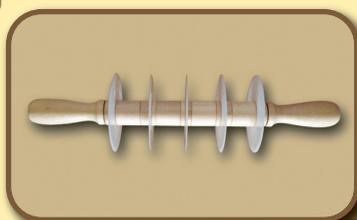
Cod. 990003
Art. 22



€ 28,80

Taglia sfoglia 5 lame Inox dentate

Il mattarello tagliasfoglia è composto da 2 manici e 12 distanziali in legno di diverse misure, perni e manici in acciaio.

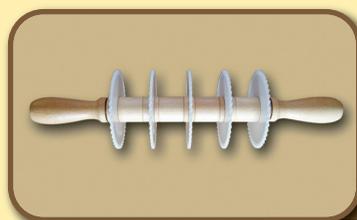


Cod. 990005
Art. 23

€ 28,80

Taglia sfoglia 5 lame Delrin lisce

Il mattarello tagliasfoglia è composto da 2 manici e 12 distanziali in legno di diverse misure, perni e manici in acciaio.

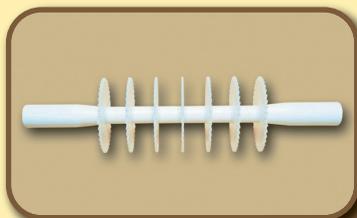


Cod. 990007
Art. 24

€ 28,80

Taglia sfoglia 5 lame Delrin dentate

Il mattarello tagliasfoglia è composto da 2 manici e 12 distanziali in legno di diverse misure, perni e manici in acciaio.

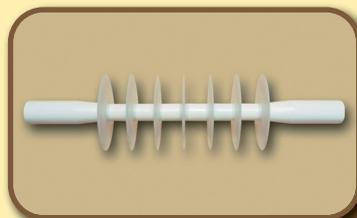


Cod. 990201
Art. 201

€ 46,10

Rullo taglia sfoglia dentato

Il rullo taglia sfoglia è composto da manici distanziali e 7 lame in Pom per alimenti, asta centrale e ghiera in acciaio. Predisposto per tagliare 11 diverse larghezze.



Cod. 990200
Art. 200

€ 46,10

Rullo taglia sfoglia lame Pom liscio

Il rullo taglia sfoglia è composto da manici distanziali e 7 lame in Pom per alimenti, asta centrale e ghiera in acciaio. Predisposto per tagliare 11 diverse larghezze.



Cannelloni, garganelli e gnocchi



Cod. E88

€ 3,70

Tagliere riga garganelli e gnocchi

Piccolo tagliere con scanalature corredato di pratico manico in faggio naturale. Perfetto per rigare gnocchi e con l'aiuto del piccolo mattarello in legno anche garganelli.



Cod. E89

€ 4,70

Tagliere riga garganelli e gnocchi

Piccolo tagliere con scanalature. Perfetto per rigare gnocchi e con l'aiuto del piccolo mattarello in legno anche garganelli.



Cod. 990278
Art. 278

€ 6,70

Taglia cannelloni lame dentate in acciaio Inox larghezza mm 106

Taglia cannelloni con manico in legno, struttura di supporto e lame dentate in acciaio inox larghezza 106 mm. ideale per cannelloni e crescentine.



Cod. 990279
Art. 279

€ 6,70

Taglia cannelloni lame lisce in acciaio Inox larghezza mm 106

Taglia cannelloni con manico in legno, struttura di supporto e lame lisce in acciaio inox larghezza 106 mm. ideale per cannelloni e crescentine.

Assi, mattarelli, spatole e rulli stendi pasta

ASSI IN MULTISTRATO DI BETULLA



Cod.
E2011/100

€ 20,90

Asse da pasta in betulla 100x60x1.2

Asse in betulla multistrato perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 100x60 cm spessore 1.2 cm



Cod.
E2011/75

€ 15,20

Asse da pasta in betulla 75x50x1.2

Asse in betulla multistrato perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 75x50 cm spessore 1.2 cm



Cod.
E2011/50

€ 10,00

Asse da pasta in Betulla, 50x33x1.2 cm

Asse in betulla multistrato perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 50x33 cm spessore 1.2 cm

ASSI IN LEGNO MASSELLO



Cod.
E2012/60

€ 28,40

Asse da pasta iniglio massello 60x40x2

Asse di alta qualità in Tiglio Massello perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 60x40 cm spessore 2 cm



Cod.
E2012/80

€ 46,70

Asse da pasta iniglio massello 80x60x2

Asse di alta qualità in Tiglio Massello perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 80x60 cm spessore 2 cm



Cod.
E2012/90

€ 58,80

Asse da pasta iniglio massello 90x60x2

Asse di alta qualità iniglio massello perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 90x60 cm spessore 2 cm



Cod.
C4324

€ 68,30

Asse da pasta iniglio massello 100x60x2

Asse di alta qualità iniglio massello perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 100x60 cm spessore 2 cm



Cod.
D/TPS120

€ 84,00

Asse da pasta in pioppo massello 120x60x2

Asse di alta qualità in pioppo massello perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 120x60 cm, spessore 2 cm



Cod.
D/TPS130

€ 93,50

Asse da pasta in pioppo massello 130x65x2.2

Asse di alta qualità in pioppo massello perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 130x65 cm, spessore 2,2 cm



Cod.
D/TPS140

€ 102,90

Asse da pasta in pioppo massello 140x70x2.2

Asse di alta qualità in pioppo massello perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta. Dimensioni 140x70 cm, spessore 2,2 cm



Cod.
S/02

 *New*

€ 22,30

Copritagliere 100% Cotone 78x55 cm

Custodia per proteggere il tuo asse in puro cotone. Resistente e in tinta Ecru, la più naturale che c'è. Misure: 78x55 cm, adatto agli assi E2011/75. Realizzata a Bologna.



Cod.
S/01

 *New*

€ 27,00

Copritagliere 100% Cotone 103x65 cm

Custodia per proteggere il tuo asse in puro cotone. Resistente e in tinta Ecru, la più naturale che c'è. Misure: 103x65 cm, adatta agli assi E2011/100, C4324 e E2012/90. Realizzata a Bologna.



Cod.
S/03

 *New*

€ 29,80

Copritagliere 100% Cotone, 123x65 cm

Custodia per proteggere il tuo asse in puro cotone. Resistente e in tinta Ecru, la più naturale che c'è. Misure: 123x65 cm, adatta agli assi D/TPS120. Realizzata a Bologna.



Cod.
C4224

€ 11,60

Mattarello professionale manico unico, 100 cm

Mattarello in legno di faggio con manico unico, lunghezza 100 cm.



Cod.
C4223

€ 10,30

Mattarello professionale manico unico, 90 cm

Mattarello in legno di faggio con manico unico, lunghezza 90 cm



Cod.
E85/N/50

€ 3,70

Mattarello biconico lunghezza 50 cm

Costruito in faggio naturale, si contraddistingue per l'originale forma biconica con \varnothing centrale 4 cm e laterale 3,2 cm e lunghezza totale 50 cm.



Cod.
E85/50

€ 4,70

Mattarello \varnothing 4.2 cm lunghezza 50 cm

Costruito in faggio naturale.



Cod.
E85/70

€ 6,10

Mattarello ø 4.2 cm lunghezza 70 cm

Costruito in faggio naturale.



Cod.
S/05

 *New*

€ 11,10

Coprimattarello 100% Cotone 73x6 cm

Per proteggere e appendere il tuo mattarello, grazie all'asola cucita sulla chiusura. Realizzato a Bologna in puro cotone. Resistente e in tinta Ecru, la più naturale che c'è. Misure: 73x6 cm, adatto per mattarello E85/70.



Cod.
S/04

 *New*

€ 12,70

Coprimattarello 100% Cotone 103x6 cm

Per proteggere e appendere il tuo mattarello, grazie all'asola cucita sulla chiusura. Realizzato a Bologna in puro cotone. Resistente e in tinta Ecru, la più naturale che c'è. Misure: 103x6 cm, adatto per mattarello C4224 e C4223.



Cod.
E84/40

€ 4,70

Mattarello girevole ø 5 cm lunghezza 40 cm

Costruito in faggio naturale.



Cod.
E85P/55

€ 23,60

Mattarello professionale ø 7 cm lunghezza 55 cm

Costruito in faggio naturale adatto per usi professionali con ø maggiorato a 7 cm.



Cod.
E85P/65

€ 25,20

Mattarello professionale ø 7 cm lunghezza 65 cm

Costruito in faggio naturale adatto per usi professionali con ø maggiorato a 7 cm.



Cod. 990147
Art. 147

€ 11,30

Stendi pasta con doppio mattarello

Gli stendi pasta, di vari diametri e lunghezze, servono per stendere la pasta per pizza, dolci in teglia e non. L'articolo è composto da un manico in legno con supporto in acciaio inox e mattarelli in faggio.



Cod. 990149
Art. 149

€ 9,10

Stendi pasta maxi mattarello mm 150

Gli stendi pasta, di vari diametri e lunghezze, servono per stendere la pasta per pizza, dolci in teglia e non. L'articolo è composto da un manico in legno con supporto in acciaio inox e mattarelli in faggio.



Cod. 990151
Art. 151

€ 8,00

Stendi pasta mini mattarello mm 110

Gli stendi pasta, di vari diametri e lunghezze, servono per stendere la pasta per pizza, dolci in teglia e non. L'articolo è composto da un manico in legno con supporto in acciaio inox e mattarelli in faggio.



Cod. 990194
Art. 194

€ 8,70

Spatola pulizia tagliere manico legno mm 140 x H 120

Spatola per pulizia tagliere, taglio gnocchi, manico in legno e lama inox dimensione 140x120

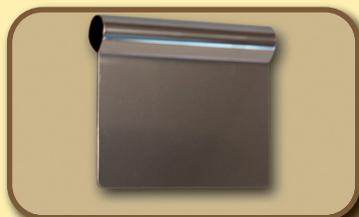


Cod. 990195
Art. 195

€ 8,00

Spatola pulizia tagliere manico legno mm 116 x H 120

Spatola per pulizia tagliere, taglio gnocchi, manico in legno e lama inox dimensione 116x120



Cod. 990196
Art. 196

€ 9,10

Spatola pulizia tagliere tutto inox mm 140 x H 120

Spatola per pulizia tagliere, taglio gnocchi, manico inox e lama inox dimensione 140x120



Cod. 990197
Art. 197

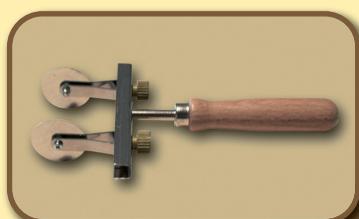
€ 8,40

Spatola pulizia tagliere tutto inox, 116x120 mm

Spatola per pulizia tagliere, taglio gnocchi, manico in inox e lama inox dimensione 116x120 mm.



Taglia pasta regolabili

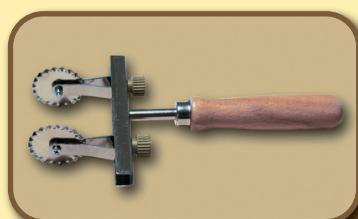


Cod. 99TPLR
Art. 19

€ 10,20

Taglia pasta regolabile 2 lame Inox lisce

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 2 lame in acciaio inox lisce di \varnothing 36 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.



Cod. 99TPDR
Art. 20

€ 10,20

Taglia pasta regolabile 2 lame Inox dentate

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 2 lame in acciaio inox dentate di \varnothing 36 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.



Cod. 990133
Art. 133

€ 17,10

Tagliafacile 12 lame dentate in Delrin

Tagliafacile può tagliare ben dodici diverse larghezze da 13 a 143 mm. Composto da un manico in legno, fulcro e asta di supporto in acciaio inox e 12 lame dentate in Delrin \varnothing 40 mm.



Cod. 990135
Art. 135

€ 17,10

Tagliafacile 12 lame lisce in Delrin

Tagliafacile può tagliare ben dodici diverse larghezze da 13 a 143 mm. Composto da un manico in legno, fulcro e asta di supporto in acciaio inox e 12 lame lisce in Delrin \varnothing 40 mm.



Cod. 990169
Art. 169



€ 14,20

Taglia pasta regolabile 4 lame Inox lisce

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 4 lame in acciaio inox lisce di \varnothing 36 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.



Cod. 990170
Art. 170



€ 14,20

Taglia pasta regolabile 4 lame Inox dentate

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 4 lame in acciaio inox dentate di \varnothing 36 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.



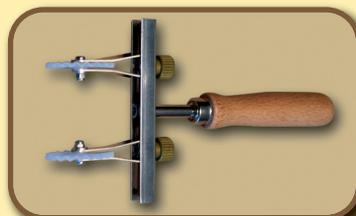
Cod. 990227
Art. 227



€ 10,20

Taglia pasta regolabile 2 lame Pom lisce

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 2 lame Pom per alimenti lisce di \varnothing 40 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.

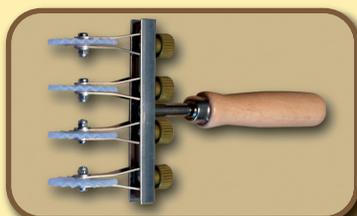


Cod. 990228
Art. 228

€ 10,20

Taglia pasta regolabile 2 lame Pom dentate

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 2 lame Pom per alimenti dentate di \varnothing 40 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.



Cod. 990229
Art. 229



€ 14,20

Taglia pasta regolabile 4 lame Pom dentate

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 4 lame Pom per alimenti dentate di \varnothing 40 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.



Cod. 990230
Art. 230



€ 14,20

Taglia pasta regolabile 4 lame Pom lisce

Taglia pasta regolabile composto da un manico in legno, 4 lame Pom per alimenti lisce di \varnothing 40 mm, regolabile da 20 a 100 mm. Ideale per tortellini, tortelloni e crescentine.



Accessori



Cod. 990233
Art. 233

€ 4,40

Dosa formaggio

Contenitore e dosatore formaggio grattugiato o altro.. Articolo in polipropilene, coperto da brevetto.



Cod. C5000

€ 29,20

Leggio porta ricettario e Ipad

Leggio in legno di faggio, pratico supporto per ricettari e I pad. Dimensioni 33x26,5 cm



Cod. C4605

€ 10,30

Setaccio ø 23 cm

Setaccio in legno di abete, ø 23 cm, altezza 11 cm, maglia metallica 1x1 mm.



Cod. C4608

€ 17,30

Setaccio ø 30 cm

Setaccio in legno di abete, ø 30 cm, altezza 11 cm e maglia metallica 1x1 mm.



Cod. LJ01

! New

€ 16,80

Il Dosaripieno con siringa

Un modo rapido per dosare equamente il ripieno nei vostri tortellini o farcire verdure o dolci. Realizzato in plastica alimentare dotato di siringa, un beccuccio dosatore e un beccuccio semplice. Realizzato a Bologna.



Cod. LJ02

! New

€ 14,00

Il Dosaripieno con sac à poche

Tasca da pasticciare in resistente materiale plastico per alimenti. L'adattatore permette di cambiare velocemente il beccuccio. Dotato di un beccuccio dosatore e un beccuccio semplice, garantisce una decorazione semplice e divertente. Realizzato a Bologna.



Taglia pizza, tigelle, calzoni, piadine e corzetti



Cod.
E30/C/SG

€ 4,70

Stampino taglia ravioli a cuore 85 mm.

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli e pizzette e biscotti a forma di cuore 85 mm.



Cod. 990154
Art. 154

€ 9,90

Taglia tigelle ø 90 mm liscio e dentato con manico in legno

Taglia tigelle realizzato con manico di legno e struttura tagliante in acciaio inox ø 90 mm con bordo per taglio liscio e dentato. Ideale anche per biscotti e ravioli.



Cod. 990219
Art. 219

€ 6,70

Taglia tigelle con manico Inox liscio ø 86

Taglia tigelle liscio con manico inox - 1 PZ - ø 86 mm



Cod. 990176
Art. 176

€ 8,00

Taglia pasta per calzoni ø mm 120

Anello inox taglia calzoni liscio con manico - 1 PZ - ø 120 mm



Cod. 990177
Art. 177

€ 8,40

Taglia pasta per calzoni ø mm 150

Anello inox taglia calzoni liscio con manico - 1 PZ - ø 150 mm



Cod. 990238
Art. 238

€ 8,40

Taglia pizza Inox lama liscia ø 88 mm

Taglia pasta, taglia pizza, taglia dolci con manico in legno, fulcro in acciaio e lama liscia in inox ø 88, con paramani.



Cod. 990198
Art. 198

€ 8,40

Taglia pizza / taglia pasta 1 lama liscia ø 88 mm

Taglia pasta, taglia pizza, taglia dolci con manico in legno, fulcro in acciaio e lama liscia in Pom ø 88, con paramani.



Cod. 990274
Art. 274

€ 11,50

Taglia piadina Inox mm 220

Anello inox con manico inox taglia piadine / calzoni liscio
1 PZ - ø 220 mm



Cod. C5100
spiga

€ 23,60

Stampo per corzetti con spiga e fondo decorato

Stampo per creare i tipici corzetti genovesi. In legno di faggio con spiga e fondo decorato, ø 5,3 cm, h 5,5 cm



Cod. C5110
spiga

€ 23,60

Stampo per corzetti con spiga e fondo liscio

Stampo per creare i tipici corzetti genovesi. In legno di faggio con spiga e fondo liscio, ø 5,3 cm, h 5,5 cm



Cod. C5100
stella
alpina

€ 23,60

Stampo per corzetti con stella alpina

Stampo per creare i tipici corzetti genovesi. In legno di faggio con stella alpina e fondo decorato, ø 5,3 cm, h 5,5 cm



Torchietti e macchina per cavatelli



Cod.
MG/OM/4003

€ 68,30

Torchietto manuale con trafile in ottone

Torchietto manuale per pasta con elica in ottone e 3 trafile in ottone in dotazione per creare spaghetti # 7 (2,5 mm), maccheroncini e bucatini. Corpo torchietto in alluminio presso fuso per alimenti.



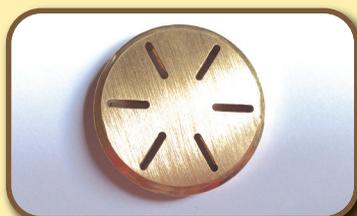
Cod.
MG/OM/
4001/D05

New

€ 15,70

Trafila in ottone per pappardelle 13 mm

Accessorio per torchietto manuale, art. MG/OM/4003, completamente in ottone. Filiera intercambiabile, permette la realizzazione di pappardelle larghe 13 mm.



Cod.
MG/OM/
4001/D06

New

€ 15,70

Trafila in ottone per tagliatelle 8 mm

Accessorio per torchietto manuale, art. MG/OM/4003, completamente in ottone. Filiera intercambiabile, permette la realizzazione di tagliatelle larghe 8 mm.



Cod.
MG/OM/
4001/D07

New

€ 15,70

Trafila in ottone per tagliolini 4 mm

Accessorio per torchietto manuale, art. MG/OM/4003, completamente in ottone. Filiera intercambiabile, permette la realizzazione di tagliolini larghi 4 mm.



Cod.
MG/OM/
4001/D08

New

€15,70

Trafila in ottone per passatelli 4,5 mm

Accessorio per torchietto manuale, art. MG/OM/4003, completamente in ottone. Filiera intercambiabile, permette la realizzazione di passatelli di diametro 4,5 mm.



Cod.
B/TR006

New

€176,40

Torchio per pasta n° 6 "Il Bigolaro"

Torchio a mano in ottone, con maniglia, per produrre pasta fresca in casa. Corredato di 2 trafile in ottone per creare spaghetti (bigoli) 2,5 mm e maccheroncini 5 mm con rigatura grossa. NB: "Il Bigolaro" necessita di essere fissato con 2 viti ad una superficie piana.



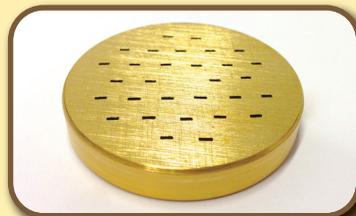
Cod. B/FT

New

€ 27,30

Trafila in ottone per tagliatelle 7 mm

Accessorio per "Il Bigolaro", art. B/TR006 completamente in ottone. Filiera intercambiabile, permette la realizzazione di tagliatelle larghe 7 mm.



Cod. B/FTF

New

€ 27,30

Trafila in ottone per tagliolini 1,7 mm

Accessorio per "Bigolaro", art. B/TR006 completamente in ottone. Filiera intercambiabile, permette la realizzazione di tagliatelle sottili, ideali per il brodo, larghezza 1,7 mm.



Cod. Demetra

€ 73,50

Demetra macchina per cavatelli

Nata dalla volontà di produrre pasta tipiche come cavatelli, orecchiette, gnocchi ecc, facile da usare, efficiente si pulisce in pochi secondi.



Cod. 990283
Art. 283

€ 23,10

Torchietto multifunzione

Torchietto multifunzione costruito completamente in materiale adatto per alimenti, facilmente utilizzabile, smontabile e lavabile, con disco estrusore con fori Ø 5,5 mm ideale per passatelli, patate e mozzarella



Cod. 990284
Art. 284

€ 11,50

Kit dosatore a cannula con ghiera

Kit estrusore a cannula per torchietto dotato in corrispondenza della bocca di uscita di un coltello per tagliare tramite l'apposita leva la dose di ripieno o di pasta desiderata. Ideale per ripieno dei tortellini, gnocchi, ecc..



Cod. 990285
Art. 285

€ 11,50

Kit pasticceria 7 ugelli con ghiera di diverse forme

Kit pasticceria composto da bocca e ghiera di serraggio al torchietto e ben sette ugelli di diverse forme per riempire o decorare dolci.

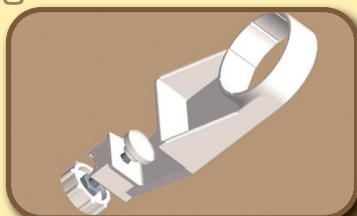


Cod. 990286
Art. 286

€ 10,20

Kit estrusore a cannula con ghiera

Kit estrusore per torchietto composto da: bocca e ghiera di serraggio al torchietto più cannula, ideale per inserire ripieno in zucchini, cannelloni e cannoli.



Cod. 990287
Art. 287

€ 11,50

Supporto da tavolo per torchietto

Supporto da tavolo in materiale plastico facile da montare, da assemblare al torchietto e da pulire. Permette di avere entrambi le mani libere, l'ideale per lavorare in cucina.



Cod. 990291
Art. 291

€ 4,50

Filiera per bucatini 6 mm ottagonale

Accessorio per torchietto: filiera intercambiabile, permette la realizzazione di bucatini a forma ottagonale da 6 mm.



Cod. 990289
Art. 289

€ 4,50

Filiera per passatelli 7 mm a forma rotonda

Accessorio per torchietto: filiera intercambiabile, permette la realizzazione di passatelli a forma rotonda da 7 mm.



Cod. 990292
Art. 292

€ 4,50

Filiera per bigoli 4 mm ottagonale

Accessorio per torchietto: filiera intercambiabile, permette la realizzazione di bigoli a forma ottagonale da 4 mm.



Pentole e scolapasta



Cod.
MG/412M

✓ *New*

€ 72,00

Spghettiera con doppio cestello e coperchio, diametro 24 cm.

Spghettiera in acciaio inox con 2 cestelli e coperchio predisposto bombato. Diametro 24 cm.



Cod.
MG/426

✓ *New*

€ 57,00

Spghettiera con fondo in alluminio, cestello e coperchio, diametro 26 cm.

Spghettiera in acciaio inox e fondo in alluminio con cestello e coperchio bombato inclusi. Diametro 26 cm.



Cod.
MG/280

✓ *New*

€ 15,50

Scolapasta classico, diametro 24 cm.

Scolapasta dal gusto classico in acciaio inox 18/10. Diametro 24 cm.



Cod.
MG/397HST

✓ *New*

€ 24,00

Padella saltapasta, diametro 30 cm.

Padella in acciaio inox 18/10 con interno in teflon. Diametro 30 cm.

Chiudi pasta, taglia e chiudi



Cod. 990164
Art. 164



€ 5,60

Taglia e chiudi pasta dentato 4 mm

Taglia e chiudi realizzato con manico di legno, elemento di chiusura dentato in Pom per alimenti, lama inox dentata. Taglia la pasta e contemporaneamente chiude il contenuto, larghezza 4 mm.

Cod. 990166
Art. 166



€ 5,30

Chiudi pasta larghezza 4 mm

Chiudi pasta realizzato con manico di legno, elemento di chiusura in Pom per alimenti, larghezza 4 mm.

Cod. 990235
Art. 235



€ 6,10

Chiudi pasta larghezza 9 mm

Chiudi pasta realizzato con manico di legno, elemento di chiusura in Pom per alimenti, larghezza 9 mm.

Cod. 990237
Art. 237



€ 6,10

Taglia e chiudi larghezza mm 7 lama liscia

Taglia e chiudi realizzato con manico di legno, elemento di chiusura in Pom per alimenti, lama inox liscia. Taglia la pasta e contemporaneamente chiude il contenuto, spessore 7 mm.

Cod. 990165
Art. 165



€ 5,60

Taglia e chiudi pasta liscio 4 mm

Taglia e chiudi realizzato con manico di legno, elemento di chiusura in Pom per alimenti, lama inox liscia. Taglia la pasta e contemporaneamente chiude il contenuto, larghezza 4 mm.

Cod. 990234
Art. 234

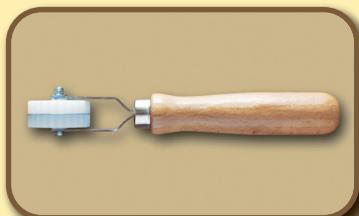


€ 6,40

Chiudi pasta larghezza 14 mm

Chiudi pasta realizzato con manico di legno, elemento di chiusura in Pom per alimenti, larghezza 14 mm.

Cod. 990236
Art. 236



€ 6,70

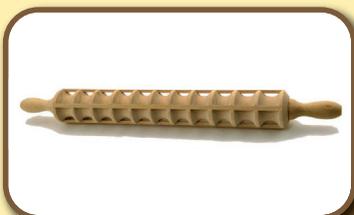
Taglia e chiudi larghezza mm 14 lama liscia

Taglia e chiudi realizzato con manico di legno, elemento di chiusura in Pom per alimenti, lama inox liscia. Taglia la pasta e contemporaneamente chiude il contenuto, larghezza 14 mm.

Taglia ravioli



Cod. E86/50



€ 8,60

Mattarello taglia ravioli 40x30 mm

Mattarello ø 5 cm, costruito in faggio avente lunghezza 50 cm. Permette di tagliare ogni giro completo 44 ravioli con dimensione 40x30 mm.

Cod.
E86/60/40



€ 8,60

Mattarello taglia ravioli 42x44 mm

Mattarello ø 5 cm, costruito in faggio avente lunghezza 60 cm. Permette di tagliare ogni giro completo 40 ravioli con dimensione 42x44 mm.

Cod. E45

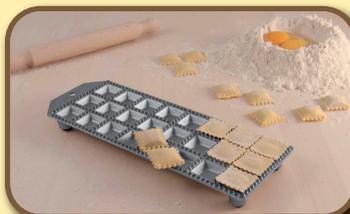


€ 11,60

Ravioliera in alluminio per ravioli quadrati 25x25

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 48 ravioli con misura quadrata 25x25 mm.

Cod. E46



€ 11,60

Ravioliera in alluminio per ravioli quadrati 32x32

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 24 ravioli con misura quadrata 32x32 mm.

Cod. E44



€ 13,10

Ravioliera in alluminio per ravioli quadrati 35x35

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 36 ravioli con misura quadrata 35x35 mm.

Cod. E47

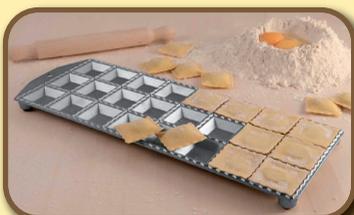


€ 13,10

Ravioliera in alluminio per ravioli quadrati 40x40

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 24 ravioli con misura quadrata 40x40 mm.

Cod. E42



€ 15,20

Ravioliera in alluminio per ravioli quadrati 47x47

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 24 ravioli con misura 47x47 mm.

Cod. E43



€ 14,20

Ravioliera in alluminio per ravioli quadrati 52x52

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 12 ravioli con misura quadrata 52x52 mm.



Cod. E162

€ 13,10

Ravioliera in alluminio per ravioli triangolari 50 mm

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 24 ravioli con misura triangolare 50 mm.



Cod. E29/SG

€ 3,70

Stampino taglia ravioli 40x40

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli quadrati 40x40 mm.



Cod. E30/C/SG

€ 4,70

Stampino taglia ravioli a cuore 85 mm.

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli e pizzette e biscotti a forma di cuore 85 mm.



Cod. E30/O/SG

€ 3,70

Stampino taglia ravioli ovale 105x50

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli ovali 105x50 mm.



Cod. E31/SG

€ 3,70

Stampino taglia ravioli quadrato 70x70 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli quadrati 70x70 mm.



Cod. E36

€ 3,70

Stampino taglia ravioli tondo ø 24 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli tondi ø 24 mm.



Cod. E34/40/SG

€ 3,50

Stampino taglia ravioli tondo ø 40 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli tondi ø 40 mm.



Cod. E33

€ 3,70

Stampino taglia ravioli tondo ø 60 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli tondi ø 60 mm.



Cod. E32/SG

€ 3,70

Stampino taglia ravioli tondo ø 80 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli tondi ø 80 mm.



Cod. E30/P/SG

€ 3,70

Stampino taglia ravioli triangolare 45 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli triangolari 45 mm.



Cod.
E30/P/76

€ 4,40

Stampino taglia ravioli triangolare 76 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli triangolari 76 mm.



Cod.
C6995

€ 25,70

Rullo 6 sagome in banda stagnata, manico in legno

Taglia ravioli e biscotti originali in varie forme con un rapido gesto, stampi di \varnothing 50 mm in banda stagnata (cerchio, trifoglio, stella, croce, cuore e fiore) e manico in legno.



Cod.
E30/G

€ 3,70

Stampino taglia ravioli girasole, \varnothing 70 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli a forma di girasole, \varnothing 70 mm.



Cod.
E30/S

€ 3,70

Stampino taglia ravioli stella, \varnothing 70 mm

Stampino singolo taglia ravioli costruito in alluminio con impugnatura in legno per ravioli a forma di stella \varnothing 70 mm.



Cod.
C2200

€ 16,30

Stampo tondo in ottone, \varnothing 30 mm per ravioli

Comodo e pratico per creare cappelletti e ravioli, espulsore automatico e stampo in ottone con impugnatura in legno.



Cod.
C2201

€ 16,60

Stampo tondo in ottone, \varnothing 34 mm per ravioli

Comodo e pratico per creare cappelletti e ravioli, espulsore automatico e stampo in ottone con impugnatura in legno.



Cod. 990154
Art. 154

€ 9,90

Taglia tigelle \varnothing 90 mm liscio e dentato con manico in legno

Taglia tigelle realizzato con manico di legno e struttura tagliante in acciaio inox \varnothing 90 mm con bordo per taglio liscio e dentato. Ideale anche per biscotti e ravioli.



Cod. 990174
Art. 174

€ 5,60

Taglia pasta ravioli dentato

Taglia pasta composto da un manico di legno e struttura tagliante dentato in acciaio inox. Taglia 4 rettangoli al giro di 56 x 28 mm.



Cod. 990173
Art. 173

€ 5,60

Taglia pasta ravioli liscio

Taglia pasta composto da un manico di legno e struttura tagliante liscio in acciaio inox. Taglia 4 rettangoli al giro di 56 x 28 mm.



Cod. 990180
Art. 180

€ 9,60

Taglia ravioli stella \varnothing 64 mm.

Taglia raviolo a forma di stella \varnothing 64 mm, all'interno una apposita corona zig-zagata permette la chiusura ermetica del ripieno. Realizzato con manico in legno e elemento di taglio in Pom per alimenti. Articolo protetto da brevetto italiano.



Cod. 990181
Art. 181

€ 9,60

Taglia ravioli sole ø 50 mm.

Taglia raviolo a forma di sole ø 50 mm, all'interno una apposita corona zigrinata permette la chiusura ermetica del ripieno. Realizzato con manico in legno e elemento di taglio in Pom per alimenti. Articolo protetto da brevetto italiano.



Cod. 990182
Art. 182

€ 9,60

Taglia ravioli cuore ø 55 mm.

Taglia raviolo a forma di cuore ø 55 mm, all'interno una apposita corona zigrinata permette la chiusura ermetica del ripieno. Realizzato con manico in legno e elemento di taglio in Pom per alimenti. Articolo protetto da brevetto italiano.



Cod. 990183
Art. 183

€ 9,60

Taglia ravioli fiore ø 57 mm.

Taglia raviolo a forma di fiore ø 57 mm, all'interno una apposita corona zigrinata permette la chiusura ermetica del ripieno. Realizzato con manico in legno e elemento di taglio in Pom per alimenti. Articolo protetto da brevetto italiano.



Cod. 990275
Art. 275

€ 11,50

Taglia ravioli margherita ø mm 90 con espulsore a molla

L'ideale per paste ripiene, realizzato con manico in legno ed elemento di taglio in Pom, composto da corona esterna a forma di margherita con ø 90 mm. (utilizzabile anche per tagli a mezza luna). All'interno un disco zigrinato mobile compresso da tre molle con foro centrale per contenere il ripieno.



Cod. 990280
Art. 280

€ 34,60

Confezione 4 taglia ravioli

Kit Taglia Raviolo composto da 4 pz in unica confezione:

- nr. 1 pz a forma di stella
- nr. 1 pz a forma di cuore
- nr. 1 pz a forma di fiore
- nr. 1 pz a forma di sole





Tagliatelle, taglia spaghetti e taglia pappardelle



Cod. 990167
Art. 167

€ 23,00

Taglia spaghettoni quadrato liscio

Realizzato con 2 manici in legno, asta centrale in acciaio inox e 26 lame lisce in Pom adatte per alimenti, strumento ideale per realizzare spaghettoni.



Cod. E86/P

€ 3,70

Mattarello taglia pasta per pappardelle

Mattarello taglia pasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. per creare Pappardelle larghe 15,5 mm.



Cod. E86/S

€ 3,70

Mattarello taglia pasta per spaghetti

Mattarello taglia pasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. Taglia spaghetti larghi 3,8 mm.



Cod. E86/T

€ 3,70

Mattarello taglia pasta per tagliatelle

Mattarello taglia pasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. per creare tagliatelle larghe 6 mm.

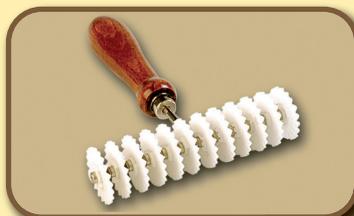


Cod. E86/TL

€ 3,70

Mattarello taglia pasta per tagliatelle larghe

Mattarello taglia pasta costruito in faggio naturale con \varnothing 4 cm, lunghezza totale 32 cm. per creare tagliatelle larghe 8 mm.



Cod. 990133
Art. 133

€ 17,10

Tagliafacile 12 lame dentate in Delrin

Tagliafacile può tagliare ben dodici diverse larghezze da 13 a 143 mm. L'articolo è composto da un manico in legno, fulcro e asta di supporto in acciaio inox e 12 lame dentate in Delrin \varnothing 40 mm.



Cod. 990135
Art. 135

€ 17,10

Tagliafacile 12 lame lisce in Delrin

Tagliafacile può tagliare ben dodici diverse larghezze da 13 a 143 mm. L'articolo è composto da un manico in legno, fulcro e asta di supporto in acciaio inox e 12 lame lisce in Delrin \varnothing 40 mm.



Cod. 990143
Art. 143

€ 7,90

Taglia pasta 7 lame dentate per tagliatelle

Taglipasta per tagliatelle larghe 9,5 mm, composto da manico in legno e supporto in acciaio inox con 7 lame dentate in acciaio inox \varnothing 36 mm.



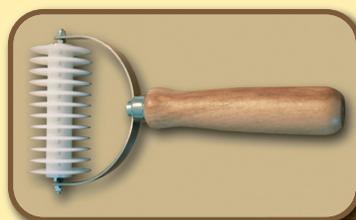
Cod. 990145
Art. 145



€ 7,90

Taglia pasta 7 lame lisce per tagliatelle

Taglia pasta per tagliatelle larghe 9,5 mm, composto da manico in legno e supporto in acciaio inox con 7 lame lisce in acciaio inox \varnothing 36 mm.



Cod. 990184
Art. 184



€ 11,00

Taglia pasta per tagliatelle liscio 12 lame lisce in Pom

Taglia pasta per tagliatelle larghe 7 mm, composto da manico in legno e supporto in acciaio inox con 12 lame lisce in Pom per alimenti \varnothing 40 mm.



Cod. 990185
Art. 185



€ 11,00

Taglia pasta per tagliatelle dentato

Taglia pasta per tagliatelle larghe 7 mm, composto da manico in legno e supporto in acciaio inox con 12 lame dentate in Pom per alimenti \varnothing 40 mm.



Cod. 990192
Art. 192

€ 6,70

Taglia pappardella dentato

Taglia pasta con manico in legno, con 4 lame dentate in acciaio in acciaio inox.



Cod. 990193
Art. 193

€ 6,70

Taglia pappardella liscio

Taglia pasta con manico in legno, con 4 lame lisce in acciaio in acciaio inox.



Cod. 990297

€ 17,90

Chitarra taglia spaghetti piccola 20x38x8

Piccola e funzionale chitarra taglia spaghetti costruita in faggio, con slitta in betulla. Corredata di mattarello in faggio naturale lungo 32 cm.

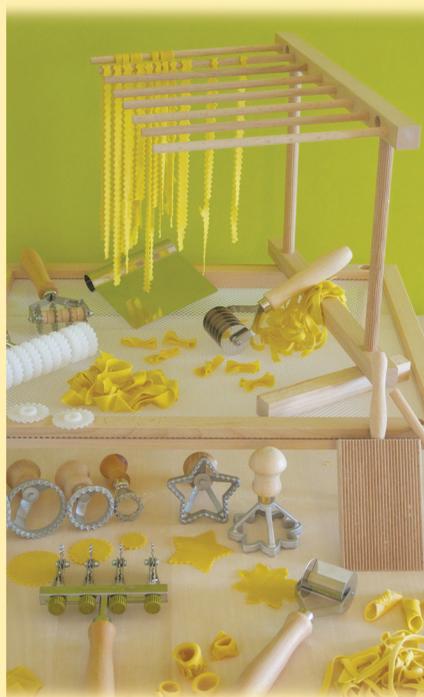


Cod.
E2009/CM

€ 20,80

Chitarra taglia pasta con mattarello

Chitarra taglia pasta costruita in faggio e slitta in betulla, corredata di mattarello in faggio naturale lungo 32 cm., perfetto per spaghetti e tagliatelle.



Made in Italy

Asciuga pasta



Cod. E102



€ 10,40

Stendino asciuga pasta a rastrelliera

Stendi pasta a 8 bracci in faggio naturale, comodo e richiudibile con dimensioni 36x30, ideale per fare asciugare la pasta "lunga" (tagliatelle, tagliolini, ecc..) o la sfoglia prima del taglio.

Cod. E2010



€ 15,70

Secca Tutto (pasta/spezie/funghi)

Seccatutto impilabili dimensioni 52x40 in faggio naturale piedini asportabili, rete per usi alimentari (90/128/cee), maglia larga per una migliore aereazione e pulizia. Ideale per seccare pasta corta, funghi, ravioli, gnocchi, pomodori, erbe, peperoncini, ecc.

Cod. D/CP02



€ 20,00

Secca pasta quadrato 48x48 cm, maglia fine

Secca pasta impilabile, dimensioni 48x48 in faggio naturale con piedini fissi e rete per usi alimentari (90/128/cee) a maglia fine.

Cod. D/CP01



€ 14,50

Secca pasta rettangolare 30X60 cm, maglia fine

Secca pasta impilabile, dimensioni 30x60 in faggio naturale con piedini fissi e rete per usi alimentari (90/128/cee) a maglia fine.

Cod. 293



€ 15,70

Secca pasta 48X40 cm, con maglia fine

Secca pasta impilabile, dimensioni 48x40 in faggio naturale con piedini fissi e rete per usi alimentari (90/128/cee) a maglia fine.

Cod. TJ01



€ 98,00

 *New*

Secca pasta Aquarius grande

Un nostro prodotto originale, semplice da montare e non ingombrante che ti consentirà di asciugare rapidamente la tua produzione di pasta fresca, facendoti risparmiare tempo ed energie. Realizzato in plexiglass, dimensioni 42x54x35 cm, può contenere al suo interno fino a 4 seccapasta codice E2010 o codice 293 realizzato a Bologna.

Cod. TJ02



€ 93,00

 *New*

Seccapasta Aquarius piccolo

Un nostro prodotto originale, semplice da montare e non ingombrante che ti consentirà di asciugare rapidamente la tua produzione di pasta fresca, facendoti risparmiare tempo ed energie. Realizzato in plexiglass, dimensioni 63x35x35 cm, può contenere al suo interno fino a 4 seccapasta codice D/CP01 realizzato a Bologna.

Coppapasta, anelli inox, e strumenti per dolci



Cod. 990270
Art. 270

€ 31,00

Kit Anelli inox altezza mm 50 ø mm 80-100-120-150-175-200-220-250

Kit anelli inox per dolci altezza 50 mm
- 1 PZ ø 80 mm - 1 PZ ø 100 mm - 1 PZ ø 120 mm - 1 PZ ø 150 mm - 1 PZ ø 175 mm - 1 PZ ø 200 mm - 1 PZ ø 220 mm - 1 PZ ø 250 mm - Tutti senza manico



Cod. 990271
Art. 271

 *New*

€ 31,00

Kit Anelli inox altezza mm 40 ø mm 80-100-120-150-175-200-220-250

Kit anelli inox per dolci altezza 40 mm
- 1 PZ ø 80 mm - 1 PZ ø 100 mm - 1 PZ ø 120 mm - 1 PZ ø 150 mm - 1 PZ ø 175 mm - 1 PZ ø 200 mm - 1 PZ ø 220 mm - 1 PZ ø 250 mm - Tutti senza manico



Cod. 990160
Art. 160

 *New*

€ 14,80

2 Coppapasta circolari, altezza 50 mm, diametro 80 e 90 mm.

Due coppapasta in acciaio inox di diametro 80 e 90 mm; altezza 50 mm. Entrambi senza manico.



Cod. 990161
Art. 161

 *New*

€ 14,80

2 Coppapasta circolari, altezza 40 mm, diametro 80 e 90 mm.

Due coppapasta in acciaio inox di diametro 80 e 90 mm; altezza 40 mm. Entrambi senza manico.



Cod. 990187
Art. 187

 *New*

€ 15,20

2 Coppapasta quadrati, altezza 50 mm, lato 74 e 82 mm.

Due coppapasta quadrati in acciaio inox con lato 74 e 82 mm; altezza 50 mm. Entrambi senza manico.



Cod. 990259
Art. 259

€ 8,50

Coppapasta altezza mm 50 ø mm 120-150

Anelli inox altezza 50 mm
- 1 PZ - ø 120 mm - 1 PZ - ø 150 mm - Entrambi senza manico



Cod. 990258
Art. 258

€ 7,60

Coppapasta mm 50 ø mm 80-100

Anelli inox altezza 50 mm
- 1 PZ - ø 80 mm - 1 PZ - ø 100 mm - Entrambi senza manico



Cod. 990175
Art. 175

€ 24,60

Taglio alternato per crostata 20 lame dentate in Pom

Mattarello taglia pasta alternato realizzato con manico in legno e 20 lame ø 40 mm dentate costruite in Pom per alimenti con passo di taglio 9 mm.



Buoni regalo

DAVIDE, HAI RICEVUTO IN REGALO...



Un buono dal valore di € 50,00 per i tuoi acquisti su www.tagliapasta.com

Inserisci il codice sconto ricevuto nel campo apposito prima di completare il tuo ordine.
Buona Pasta!

Buono regalo Tagliapasta.com

I buoni regalo Tagliapasta.com ti consentono di acquistare articoli su www.tagliapasta.com. Sono il regalo ideale poiché il destinatario può scegliere di utilizzarli per l'acquisto dei prodotti che più desidera. I buoni regalo, personalizzati su richiesta, vengono inviati via e-mail a te o direttamente al destinatario e hanno una validità di un anno a partire dalla data di emissione.

Buono da € 20,00 Cod. B20 € 20,00

Buono da € 30,00 Cod. B30 € 30,00

Buono da € 50,00 Cod. B50 € 50,00

Buono da € 100,00 Cod. B100 € 100,00



Confezioni regalo

Cod. CR01



€ 2,40



Scatola regalo Mini per Stampino 12x10x8 cm.

Confezione regalo Mini in cartone colore Havana, dimensioni 12x10x10 cm. La confezione prevede inoltre tulle colore verde acido, paglietta trasparente di riempimento e fiocco in tessuto colorato.

Cod. CR03



€ 3,20



Scatola regalo Media per Tagliapasta 25x19 cm.

Confezione regalo Media in cartone colore Havana, dimensioni 25x19 cm. La confezione prevede inoltre tulle colore verde acido, paglietta trasparente di riempimento e fiocco in tessuto colorato.

Cod. CR02



€ 2,90



Scatola regalo Piccola per Tagliapasta 24x18x5 cm.

Confezione regalo Piccola in cartone colore Havana, dimensioni 24x13x5 cm. La confezione prevede inoltre tulle colore verde acido, paglietta trasparente di riempimento e fiocco in tessuto colorato.

Cod. CR04



€ 4,20



Scatola regalo Box per Tagliapasta e Stampini 21,5x15,5x5 cm.

Confezione regalo Box in cartone colore Havana, dimensioni 25x15x10 cm. La confezione prevede inoltre tulle colore verde acido, paglietta trasparente di riempimento e fiocco in tessuto colorato.

MODULO PER ORDINE VIA FAX da compilare ed inviare
al nostro numero di fax **051/8659576**

DATI GENERALI DEL CLIENTE

Nome: _____ Cognome: _____
Email: _____ Codice Fiscale: _____
Telefono Fisso: _____ Telefono Cellulare: _____

DATI PER LA SPEDIZIONE

Nome: _____ Cognome: _____
Via: _____ Cap: _____
Località: _____ Provincia: _____

DATI PER LA FATTURAZIONE

Compilare solo se il prodotto acquistato deve essere fatturato ad una ditta/società con partita IVA

Ragione Sociale: _____
Via: _____ Cap: _____
Località: _____ Provincia: _____
Partita Iva: _____ Telefono: _____

COSTI DI SPEDIZIONE PER L'ITALIA

Per ordini inferiori a € 100,00: **Costo € 9,00** Per ordini superiori a € 100,00 **Gratis**

PAGAMENTO

Barrare la modalità di pagamento scelta

- Contrassegno (in questo caso verranno addebitati € 5.00 di diritti di contrassegno per il corriere)
- Bonifico Bancario Anticipato all'IBAN IT25J0538702405000000813867
- Tramite conto Paypal all'indirizzo loris.lodi@lodirappresentanze.it

Condizioni di vendita

Il negozio on-line, di seguito nominato **Tagliapasta.com** (con riferimento al dominio **www.tagliapasta.com**) è di proprietà esclusiva della società:

Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.

Via Galliera, 14/B - 40050 Funo di Argelato (BO), Italy
Tel. +39 051.6646950 begin_of_the_skype_highlighting +39 051.6646950 end_of_the_skype_highlighting - Fax +39 051.8659576
info@tagliapasta.com - P.IVA 04347680375

Per i Vostri Reclami:

E-mail: info@tagliapasta.com

Telefono: +39 051.6646950 begin_of_the_skype_highlighting +39 051.6646950 end_of_the_skype_highlighting

Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l. si scusa per eventuali errori di ortografia, di battitura, di traduzione dei testi e si solleva da qualsiasi responsabilità per danni morali o materiali derivati da questi.

- Tutti i prezzi al pubblico sono inclusi di IVA
- Tutti i prodotti presenti nel nostro negozio on-line / catalogo sono realmente disponibili presso la nostra sede o reperibili dai nostri fornitori nei tempi esposti nel sito
- Il sito viene aggiornato con frequenza
- La spedizione verrà sempre contabilizzata con regolare fattura accompagnatoria, e salvo diverse indicazioni del cliente, verrà inserita all'interno del pacco.
- I prezzi pubblicati dei prodotti possono subire modifiche indipendenti dalla volontà di **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** (politiche commerciali dei produttori, congiunture commerciali particolari ecc.), per questa ragione **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** si riserva il diritto di effettuare modifiche senza preavviso alcuno.
- Nel caso un prezzo sia stato pubblicato per errore in maniera non corretta, **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** si riserva il diritto di rinunciare alla vendita.

Pagamenti

Il pagamento dovrà avvenire entro 3 giorni lavorativi dall'invio dell'ordine, trascorsi i quali **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** riterrà nullo l'ordine medesimo. Metodi di pagamento accettati:

- Carta di credito (solo attraverso il sito web)
- PayPal
- Bonifico bancario

Carta di credito

Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l. accetta pagamenti con carte di credito del circuito **Visa** e **Mastercard**. La transazione avviene tramite il circuito PayPal ed è completamente gestita su server sicuro. **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** non viene a conoscenza dei dati trasmessi, in quanto la comunicazione avviene esclusivamente tra cliente e banca. La transazione bancaria avviene su server sicuro con protocollo SSL.

PayPal

Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l. accetta i pagamenti anche attraverso il circuito PayPal (ora anche in italiano). PayPal è un servizio che permette di pagare gli acquisti via Internet in totale sicurezza e in maniera istantanea. I benefici per gli acquirenti sono la totale sicurezza dei pagamenti che possono essere inviati velocemente, con un semplice clic e gratuitamente.

Dopo esservi registrati su PayPal e aver inserito i dati relativi alla vostra carta di credito, occorre cliccare sul pulsante "Invia pagamento" e inserire i dati della transazione.

Le coordinate PayPal di tagliapasta.com sono le seguenti: loris.lodi@lodirappresentanze.it

Bonifico bancario

È possibile scegliere di pagare attraverso bonifico bancario. Una modalità molto comoda soprattutto per chi utilizza sistemi di home banking o remote banking e ha discreta familiarità con la movimentazione di denaro sul Web. Le coordinate per effettuare il bonifico sono le seguenti:

Banca Popolare dell'Emilia Romagna ag. 5 Bo

Abi 05387

Cab 02405

Iban IT 25 J 05387 02405 000000 813867

La spedizione dei prodotti è successiva alla verifica dell'avenuto pagamento.

I tempi bancari per l'accredito del bonifico possono arrivare a 4/5 giorni lavorativi. Per accelerare la verifica e dare immediatamente seguito alla spedizione, la ricevuta di bonifico bancario contenente il codice SEPA può essere trasmessa via **E-mail** (info@tagliapasta.com) o via **Fax** al n° +39 051.8659576.

Merce difettosa / spedizione danneggiata

Nel caso di merce difettosa

- la stessa potrà essere restituita a Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l. entro 10 giorni dalla consegna avvenuta.
- Le spese di spedizione e di imballo per la restituzione della spedizione sono a carico del cliente.
- La merce difettosa verrà restituita o rimborsata (nel caso sia esaurita) a cura

di Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l..

Nel caso di spedizione danneggiata

Qualora riceviate dei pacchi da **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** visibilmente danneggiati dal corriere, (imballi rotti o visibilmente "maltrattati") potete fare come segue:

- Se si tratta di più colli, respingere il pacco danneggiato al mittente firmando la bolla del corriere "Con Riserva". Sarà poi nostra cura provvedere al rientro del pacco danneggiato e rispedirlo.
- Se invece si tratta di una spedizione da un solo collo, respingete la spedizione al mittente e come prima ci occuperemo noi del rientro e ripristino della spedizione.

Nel caso di esaurimento del prodotto danneggiato o non conforme, verrete contattati per una eventuale sostituzione. Qualora nel nostro catalogo non fosse presente alcun prodotto in sostituzione, **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** provvederà alla restituzione delle somme versate. Le eventuali spese di spedizione per il rientro al mittente del pacco danneggiato e riconsegna di quello nuovo sono completamente a carico di **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.**

Spedizioni Nazionali

Nel territorio nazionale **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** spedisce tramite **corriere espresso**.

Le spedizioni si effettuano entro i 5 giorni lavorativi la ricezione del pagamento, esclusi sabato, domenica e giorni festivi.

Il costo di spedizione è forfettario e ammonta a **Euro 9,00** per ordini fino a Euro 100,00. Se il valore della merce acquistata supera i 100,00 Euro, **la spedizione è gratuita**.

Diritto di recesso

Gli acquisti sul sito www.tagliapasta.com sono soggetti alla disciplina dell'**art. 52, comma 1, lett. (f) e (g) del D. Lgs. 6 settembre 2005, n. 206** (il "Codice del Consumo").

La normativa comunitaria più comunemente nota come **Diritto di Recesso** prevede che tale diritto sia esercitabile dalle sole persone fisiche (consumatori) che agiscono per scopi che possono considerarsi estranei alla propria attività commerciale. Il diritto di recesso, quindi, non può essere esercitato dalle persone giuridiche e dalle persone fisiche che agiscono per scopi legati ad una attività commerciale. Restano esclusi dal diritto di recesso anche gli acquisti effettuati da rivenditori o da soggetti che a qualsiasi titolo acquistano per la rivendita a terzi.

In cosa consiste: il consumatore ha diritto di recedere dal contratto entro il termine di **10 giorni lavorativi** dal ricevimento della merce, restituendo il bene oggetto del recesso al venditore, il quale gli rimborserà il prezzo della merce restituita.

Il diritto di recesso non si applica ai prodotti consegnati sigillati, che sono stati aperti dal consumatore. Per esercitare tale diritto è necessario avere i seguenti documenti e dati:

- fattura originale (indica il numero di ordine, di fattura, di Codice Cliente)
- in caso di recesso parziale, oltre alla fattura di acquisto, il codice articolo/i dei prodotti
- coordinate bancarie sulle quali ottenere il bonifico (Cod. CIN - ABI - CAB - Conto corrente composto da 12 caratteri alfanumerici dell'intestatario della fattura, in alternativa il solo codice IBAN)

La procedura è la seguente: la comunicazione che esprime la volontà di recesso, potrà essere anticipata anche via fax o posta elettronica, purché confermata con raccomandata A.R. entro 48 ore. La comunicazione dovrà essere inviata tramite **Raccomandata A.R. entro 10 gg. lavorativi** a partire dal ricevimento della merce. La raccomandata andrà indirizzata a:

Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.

Via Galliera, 14/B - 40050 Funo di Argelato (BO), Italy

La raccomandata dovrà contenere la dichiarazione di voler esercitare il diritto di recesso, indicando tutti i dati citati precedentemente (numero d'ordine, di fattura e di codice cliente, codice articolo dei prodotti che devono essere oggetto di recesso, coordinate bancarie).

Come si effettua la spedizione di rientro: dopo aver attivato la pratica di recesso è necessario inserire l'involucro originale contenente la merce in un imballo apposito, in modo tale da salvaguardare gli involucri originali dei prodotti da qualsiasi danneggiamento, scritta o alterazione. **Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.** si riserva il diritto di rifiutare la merce pervenuta nell'ipotesi di mancato rispetto della procedura sopra indicata. La merce dovrà essere spedita a proprie spese entro un tempo massimo di 15 gg. dal ricevimento al seguente indirizzo:

Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.

Via Galliera, 14/B - 40050 Funo di Argelato (BO), Italy

Nel minor tempo possibile e comunque entro 14 giorni dal ricevimento della comunicazione di recesso, si provvederà ad effettuare l'accredito al Consumatore delle somme versate. Le uniche spese a carico del Cliente sono quelle relative alla restituzione del prodotto.



*Nuova
Edizione
2014*



www.tagliapasta.com

è un marchio di:

Lodi Rappresentanze Industriali S.r.l.

Via Galliera, 14/B, 40050 Funo di Argelato (BO)

Tel. +39 051.6646950 - Fax +39 051.8659576

E-mail: info@tagliapasta.com

segui su

