

5^a Edizione 2016



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 mai e che le persone ritrovino un momento di unione in un giorno di festa, per incontrarsi attorno ad un tavolo e prepararsi la pasta, scambiandosi idee e consigli, parlando fra loro e ritrovando vecchi legami un po' dimenticati in questa epoca frenetica.

Questi utensili 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.

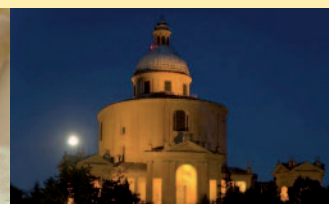
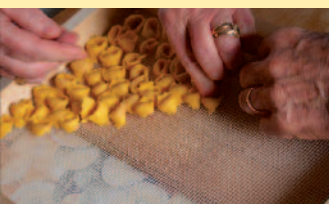
Da piccoli facevamo tagliatelle, tortellini, ravioli e dolci con nonne e mamme, era un momento di confidenza, parole ed emozioni, vorremmo riproporre le stesse emozioni ai nostri figli e ai nostri nipoti.

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



INDICE

Rotelle taglia pasta	pag. 4
Taglia pasta regolabili	pag. 6
Linea Cristina in ottone	pag. 8
Rulli taglia pasta	pag. 9
Taglia tagliatelle, spaghetti e pappardelle	pag. 10
Garganelli, gnocchi, corzetti e malloreddus	pag. 11
Assi, mattarelli, spatole e rulli stendi pasta	pag. 12
Chiudi pasta, taglia e chiudi	pag. 15
Taglia ravioli e stampini	pag. 16
Secca pasta Aquarius	pag. 18
Asciuga pasta	pag. 19
Taglia pizza, tigelle, calzoni e piadine	pag. 20
Torchietti e macchina per cavatelli	pag. 21
Pentole, scolapasta e accessori	pag. 23
La Tigella	pag. 25
Kit e idee regalo	pag. 26
Coppapasta, anelli inox e strumenti per dolci	pag. 28



Rotelle taglia pasta



Cod. 99TPL
Art. 1



€ 4,20

Taglia pasta liscio lama singola

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

Cod. 99TPD
Art. 2



€ 4,20

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



€ 5,70

Taglia tortellini liscio 4 quadri al giro 28 mm

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



€ 5,70

Taglia tortellini dentato 4 quadri al giro 28 mm

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



€ 5,70

Taglia pasta liscio 3 quadri al giro 38 mm

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



€ 5,70

Taglia pasta dentato 3 quadri al giro 38 mm

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



€ 5,70

Taglia pasta liscio 2 quadri 56 mm

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



€ 5,70

Taglia pasta dentato 2 quadri 56 mm

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

€ 8,00

Taglia pasta liscio 8 quadri 28 mm

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

€ 8,00

Taglia pasta dentato 8 quadri 28 mm

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. 990145
Art. 145

€ 8,00

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. 990143
Art. 143

€ 8,00

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. 990173
Art. 173

€ 5,70

Taglia pasta ravioli liscio

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



Cod. 990174
Art. 174

€ 5,70

Taglia pasta ravioli dentato

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

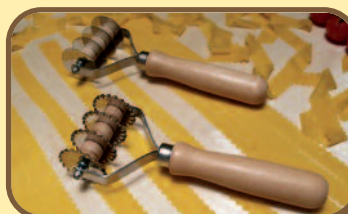


Cod. 990193
Art. 193

€ 6,80

Taglia pappardella liscio

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



Cod. 990192
Art. 192

€ 6,80

Taglia pappardella dentato

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



Cod. 990141
Art. 141

€ 6,80

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. 990282
Art. 282

€ 6,80

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. 990225
Art. 225

€ 4,20

Taglia pasta 1 lama liscia

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



Cod. 990226
Art. 226

€ 4,20

Taglia pasta 1 lama dentata

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



Cod. 374

€ 6,40

Taglia tortelli tondo, ø 50 mm

In Delrin, con manico in legno.



Cod. 990278
Art. 278

€ 6,80

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

€ 6,80

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.



Taglia pasta regolabili

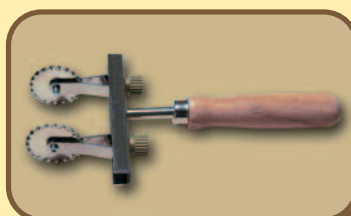


Cod. 99TPLR
Art. 19

€ 10,40

Taglia pasta regolabile 2 lame Inox lisce

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



Cod. 99TPDR
Art. 20

€ 10,40

Taglia pasta regolabile 2 lame Inox dentate

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



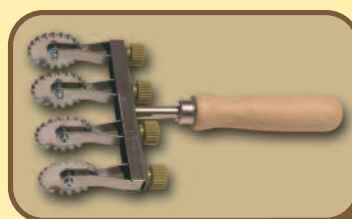
Cod. 990169
Art. 169



€ 14,40

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



€ 14,40

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.



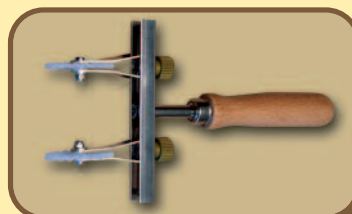
Cod. 990227
Art. 227



€ 10,40

Taglia pasta regolabile 2 lame Delrin lisce

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

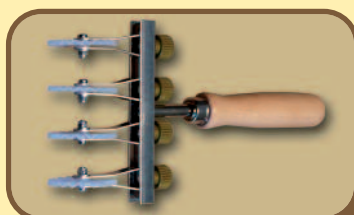


Cod. 990228
Art. 228

€ 10,40

Taglia pasta regolabile 2 lame Delrin dentate

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



Cod. 990229
Art. 229



€ 14,40

Taglia pasta regolabile 4 lame Delrin dentate

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



Cod. 990230
Art. 230



€ 14,40

Taglia pasta regolabile 4 lame Delrin lisce

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



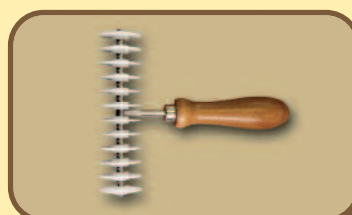
Cod. 990133
Art. 133



€ 17,50

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



€ 17,50

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.



Visitate la pagina "RICAMBI"
sul nostro sito!

Linea Cristina in ottone



Cod.
AM/RL38



€ 20,80



Tagliapasta in ottone liscio, lama singola

Tagliapasta composto da un manico in legno e una lama singola liscia in ottone, che garantisce un taglio perfetto. Diametro lama 38 mm.

Cod.
AM/RS38



€ 20,80



Tagliapasta in ottone dentato, lama singola

Tagliapasta composto da un manico in legno e una lama singola dentata in ottone, che garantisce un taglio perfetto. Diametro lama 38 mm.

Cod.
AM/RLD REG.



€ 36,60



Tagliapasta in ottone regolabile, 2 lame lisce

Tagliapasta composto da un manico in legno, 2 lame in ottone lisce di diametro 38 mm. Regolabile da 2,5 a 10,5 cm. Ideale per tortellini, tortelloni, crescentine e lasagne.

Cod.
AM/RSD REG.



€ 36,60



Tagliapasta in ottone regolabile, 2 lame dentate

Tagliapasta composto da un manico in legno, 2 lame in ottone dentate di diametro 38 mm. Regolabile da 2,5 a 10,5 cm. Ideale per tortellini, tortelloni, crescentine e lasagne.

Cod.
AM/RL4 REG.



€ 58,60



Tagliapasta in ottone regolabile, 4 lame lisce

Tagliapasta composto da un manico in legno, 4 lame in ottone lisce di diametro 38 mm. Regolabile da 1 a 5 cm. Ideale per tagliatelle, tortellini e tortelloni.

Cod.
AM/RS4 REG.



€ 58,60



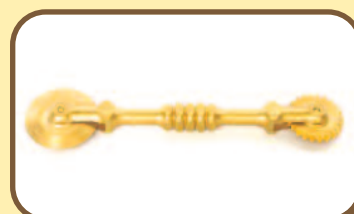
Tagliapasta in ottone regolabile, 4 lame dentate

Tagliapasta composto da un manico in legno, 4 lame in ottone dentate di diametro 38 mm. Regolabile da 1 a 5 cm. Ideale per tagliatelle, tortellini e tortelloni.

Cod.
AM/RL38-30



€ 39,10



Tagliapasta in ottone bilama, lama liscia e dentata

Tagliapasta realizzato completamente in ottone, le lame garantiscono un taglio perfetto. Diametro lame: liscia 30 mm e dentata 30 mm.

Cod.
AM/RD38-30



€ 39,10



Tagliapasta in ottone bilama, 2 lame dentate

Tagliapasta realizzato completamente in ottone, le lame dentate garantiscono un taglio perfetto. Diametro lame 30 e 38 mm.



Cod.
AM/STELLA50

€ 34,20

Stampo tondo e dentato in ottone con espulsore, Ø 50 mm

Stampo Ø 50 mm ed espulsore in ottone con impugnatura in legno. L'espulsore a molla lo rende ideale per creare rapidamente ravioli o biscotti.



Cod.
AM/STELLA65

€ 53,70

Stampo tondo e dentato in ottone con espulsore, Ø 65 mm

Stampo Ø 65 mm in ottone con impugnatura in legno ed espulsore in plastica alimentare. L'espulsore a molla lo rende ideale per creare rapidamente ravioli o biscotti.



Cod.
AM/STELLA
45X45

€ 39,10

Stampo quadrato e dentato in ottone con espulsore, 45 x 45 mm

Stampo quadrato 45 x 45 mm ed espulsore in ottone con impugnatura in legno. L'espulsore a molla lo rende ideale per creare rapidamente ravioli o biscotti.



Cod.
AM/STELLA
60X60

€ 71,00

Stampo quadrato e dentato in ottone con espulsore, 60 x 60 mm

Stampo quadrato 60 x 60 mm in ottone con impugnatura in legno ed espulsore in plastica alimentare. L'espulsore a molla lo rende ideale per creare rapidamente ravioli o biscotti.



Cod.
AM/R2C

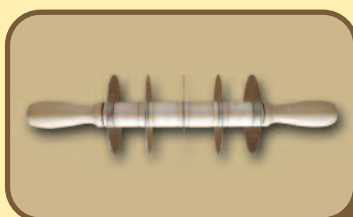
€ 36,60

Tagliapasta in ottone bilama, lama liscia e dentata

Tagliapasta composto da un manico in legno e due lame in ottone, liscia e dentata. Il taglio perfetto è garantito. Diametro lame 38 mm.



Rulli taglia pasta

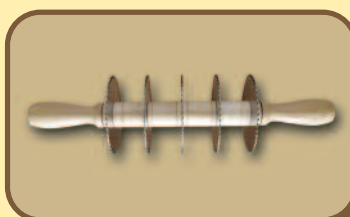


Cod. 990001
Art. 21

€ 29,30

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.

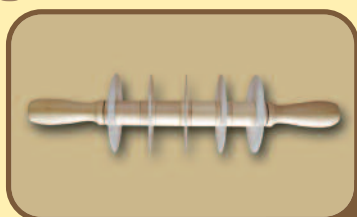


Cod. 990003
Art. 22

€ 29,30

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.

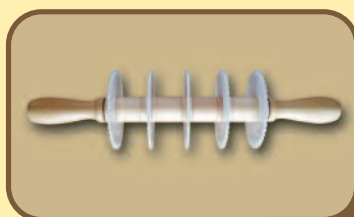


Cod. 990005
Art. 23

€ 29,30

Taglia sfoglia 5 lame Delrin lisce

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

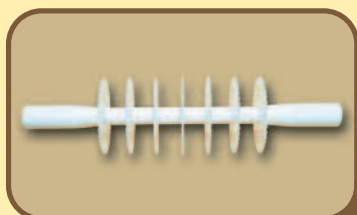


Cod. 990007
Art. 24

€ 29,30

Taglia sfoglia 5 lame Delrin dentate

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

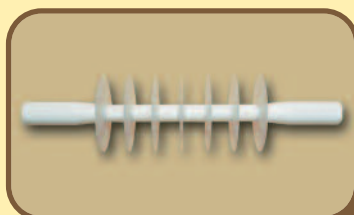


Cod. 990201
Art. 201

€ 46,50

Rullo taglia sfoglia dentato

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



Cod. 990200
Art. 200

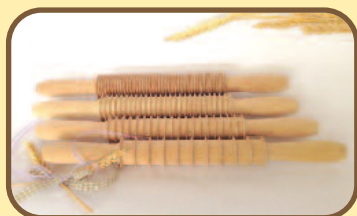
€ 46,50

Rullo taglia sfoglia lame Delrin liscio

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



Taglia tagliatelle, spaghetti e pappardelle



Mattarello taglia pasta per tagliatelle

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



Cod. E86/TL

€ 3,80

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/P

€ 3,80

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/S

€ 3,80

Mattarello taglia pasta per tagliolini

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



Cod. E86/T

€ 3,80

Kit 4 mattarelli

Composto da: 4 Mattarelli Tagliapasta per creare spaghetti, tagliatelle, tagliatelle larghe e pappardelle.

Cod. Kit-Mattarelli

€ 13,80



Cod. 990184
Art. 184



€ 11,20

Taglia pasta per tagliatelle liscio

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



Cod. 990185
Art. 185



€ 11,20

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 Delrin per alimenti ø 40 mm.



Cod.
E2009/CM



€ 21,30

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.



Cod. 990297



€ 18,30

Chitarra taglia spaghetti piccola 20x38x8 cm

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



Cod. 990167
Art. 167

€ 23,50

Taglia spaghettoni quadrato liscio

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



Garganelli, gnocchi, corzetti e malloreddus



Cod. E88

€ 3,80

Tagliere riga garganelli e gnocchi

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



Cod. E89

€ 4,80

Tagliere riga garganelli e gnocchi

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



Stampo per corzetti con decoro e fondo a spirale

In legno di pero
ø 5,3 cm, h 5,5 cm

Spiga **Cod. C5102** € 23,90

Stella alpina **Cod. C5104** € 23,90

Fiore **Cod. C5101** € 23,90

Giglio **Cod. C5103** € 23,90



Cod. C5053

€ 4,40

Riga malleoreddus

Attrezzo in legno rigato per rigare i malleoreddus (gnocchetti sardi).



Corzetti personalizzabili con le Vostre iniziali!



Assi, mattarelli, spatole e rulli stendi pasta

ASSI IN MULTISTRATO DI BETULLA



Asse da pasta in multistrato di betulla

Perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta.

50x33x1.2 cm **Cod. 2011/50** € 10,20

75x50x1.2 cm **Cod. 2011/75** € 15,60

100x60x1.2 cm **Cod. 2011/100** € 21,40

ASSI IN TIGLIO E PIOPPO MASSELLO



Asse da pasta in tiglio/pioppo massello

Asse di alta qualità perfetto per impastare, stendere e tagliare la pasta.

60x40x2 cm **Cod. E2012/60** € 28,90

70x50x2 cm **Cod. E2012/70** € 36,20

80x60x2 cm **Cod. E2012/80** € 47,20

90x60x2 cm **Cod. E2012/90** € 59,30

100x60x2 cm **Cod. C4324** € 68,80

120x60x2 cm **Cod. D/TPS120** € 84,50

130x65x2.2 cm **Cod. D/TPS130** € 94,00

140x70x2.2 cm **Cod. D/TPS140** € 103,40



Copritagliere 100% Cotone

Custodia per proteggere il tuo asse in puro cotone. Resistente e in tinta Ecru. Realizzata a Bologna.

83x65 cm

per assi E2011/75, E2012/70 e E2012/80

Cod. S02

€ 22,80

103x65 cm

per assi E2011/100, C4324 e E2012/90

Cod. S01

€ 27,50

123x65 cm

per assi D/TPS120

Cod. S03

€ 30,30

143x75 cm

per assi D/TPS130 e D/TPS 140

Cod. S06

€ 40,00



Mattarello professionale manico unico

In legno di faggio,
ø 4,2 cm.

90 cm

Cod. C4223

€ 10,50

100 cm

Cod. C4224

€ 11,80



Mattarello ø 4.2 cm

50 cm

Cod. E85/50

€ 4,80

70 cm

Cod. E85/70

€ 6,20



**Cod.
E85/N/50**

€ 3,80



**Cod.
E84/40**

€ 4,80

Mattarello biconico lunghezza 50 cm

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

Mattarello girevole ø 5 cm lunghezza 40 cm

Costruito in faggio naturale.



Mattarello professionale ø 7 cm

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

55 cm

Cod. E85P/55

€ 24,10

65 cm

Cod. E85P/65

€ 25,70



Coprimattarello 100% Cotone

Con asola per appendere e proteggere il tuo mattarello. Resistente e in tinta Ecru, realizzato a Bologna.

73x6 cm

per mattarello E85/70

Cod. S/05

€ 11,30

103x6 cm

per mattarelli C4224 e C4223

Cod. S/04

€ 13,00



**Cod. 990147
Art. 147**

€ 11,50

Stendi pasta con doppio mattarello

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.



Rulli stendi pasta

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.

150 mm Cod. 990149 - Art. 149 € 9,30

110 mm Cod. 990151 - Art. 151 € 8,20

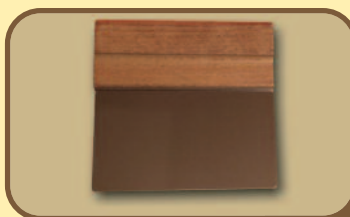


Cod. 990194
Art. 194

€ 8,90

Spatola pulizia tagliere manico legno 140 x H 120 mm

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



Cod. 990195
Art. 195

€ 8,20

Spatola pulizia tagliere manico legno 116 x H 120 mm

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



Cod. 990196
Art. 196

€ 9,30

Spatola pulizia tagliere tutto inox 140 x H 120 mm

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



Cod. 990197
Art. 197

€ 8,60

Spatola pulizia tagliere tutto inox, 116x120 mm

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



Cod. 990196
Art. 196

 *New*

€ 10,20

Spatola-pettine multiuso

Spatola e riga gnocchi/garganelli insieme. Lati rigati di 2 misure diverse e 2 bastoncini per garganelli (uno liscio, uno rigato) all'interno dell'impugnatura. 160x124 mm.



Chiudi pasta, taglia e chiudi



Cod. 990164
Art. 164



€ 5,70

Taglia e chiudi pasta dentato 4 mm

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

Cod. 990166
Art. 166



€ 5,40

Chiudi pasta larghezza 4 mm

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

Cod. 990235
Art. 235



€ 6,20

Chiudi pasta larghezza 9 mm

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

Cod. 990237
Art. 237



€ 6,20

Taglia e chiudi larghezza 7 mm lama liscia

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

Cod. 990165
Art. 165



€ 5,70

Taglia e chiudi pasta liscio 4 mm

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

Cod. 990234
Art. 234

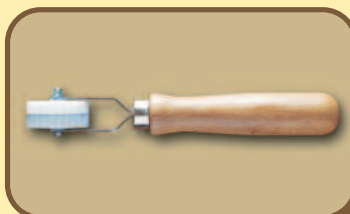


€ 6,50

Chiudi pasta larghezza 14 mm

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

Cod. 990236
Art. 236



€ 6,80

Taglia e chiudi larghezza 14 mm lama liscia

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

Taglia ravioli e stampini



Cod. E45



€ 11,80

Ravioliera per ravioli quadri, lato 25 mm

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



€ 11,80

Ravioliera per ravioli quadri, lato 32 mm

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



€ 13,30

Ravioliera per ravioli quadri, lato 35 mm

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



€ 13,30

Ravioliera per ravioli quadri, lato 40 mm

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



€ 15,40

Ravioliera per ravioli quadri, lato 47 mm

Ravioliera costruita in alluminio dotata di mattarello in legno. Permette di chiudere con velocità e precisione 24 ravioli con misura 47X47 mm.

Cod. E43



€ 14,40

Ravioliera per ravioli quadri, lato 52 mm

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



€ 13,30

Ravioliera per ravioli triangolari, lato 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. 386



€ 7,70

Mezzaluna dentata per ravioli

Realizzata con manico in legno ed elemento di taglio in Pom, composto da corona esterna a forma di mezzaluna con misure 92x46 mm. Ideale anche per ravioli dolci.

 *New*



Cod.
E30/C/SG

€ 4,50

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

€ 3,80

Stampino taglia ravioli ovale 105x50

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



Stampino taglia ravioli quadrato

Costruito in alluminio con impugnatura in legno.

40x40 mm Cod. E29/SG

€ 3,80

70x70 mm Cod. E31/SG

€ 4,50



Stampino taglia ravioli triangolare

Costruito in alluminio con impugnatura in legno.

45 mm Cod. E30/P/SG

€ 3,80

76 mm Cod. E30/P/76

€ 4,50



Cod.
E30/G

€ 3,80

Stampino taglia ravioli girasole, ø 70 mm

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



Cod.
E30/S

€ 3,80

Stampino taglia ravioli stella, ø 70 mm

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



Stampino taglia ravioli tondo

Costruito in alluminio con impugnatura in legno.

ø 25 mm Cod. E36

€ 3,80

ø 32 mm Cod. C2126

€ 3,80

ø 42 mm Cod. E34/40/SG

€ 3,80

ø 56 mm Cod. E33

€ 3,80

ø 80 mm Cod. E32/SG

€ 4,50



Cod.
C2204

New

€ 16,70

Stampo tondo in alluminio per cappelletti

Dentato, con espulsore automatico, ø 48 mm.



Stampo tondo in ottone per cappelletti

Con espulsore automatico.

ø 30 mm Cod. C2200

€ 16,70

ø 34 mm Cod. C2201

€ 17,00



Taglia ravioli stella ø 64 mm

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

Cod. 990180 - Art. 180

€ 9,80

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 Delrin per alimenti. Articolo protetto da brevetto italiano.

Cod. 990181 - Art. 181

€ 9,80

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 Delrin per alimenti. Articolo protetto da brevetto italiano.

Cod. 990182 - Art. 182

€ 9,80

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 Delrin per alimenti. Articolo protetto da brevetto italiano.

Cod. 990183 - Art. 183

€ 9,80

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

Cod. 990280 - Art. 280

€ 35,00



Cod. 990275
Art. 275

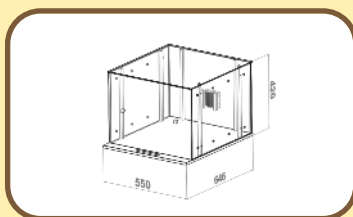
€ 11,90

Taglia ravioli margherita ø 90 mm con espulsore a molla

L'ideale per paste ripiene, realizzato con manico in legno ed elemento di taglio in Delrin, 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.

SECCA PASTA AQUARIUS

Vi presentiamo con orgoglio una nostra originale creazione: **Aquarius!** Un prodotto semplice da montare che vi consentirà di risparmiare tempo ed energie asciugando rapidamente la vostra produzione di pasta fresca proteggendola dalla polvere e preservandone l'igiene. Realizzato in plexiglass, con dimensioni adatte a contenere fino a 4 asciugapasta 48x40 cm [293] o 48x48 cm [D/CPO2] o 3 vassoi secca tutto 52x40 cm [E2010], completo di ventola per asciugatura alimentata da trasformatore 12V. Ideale per uso domestico o professionale in ristoranti e negozi di pasta fresca. Realizzato interamente a Bologna.



Cod. LJ03

€ 285,00

Asciuga pasta



New

Su richiesta vassoi seccapasta con misure personalizzate!



Cod. E102



€ 10,60

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. 391



€ 15,00

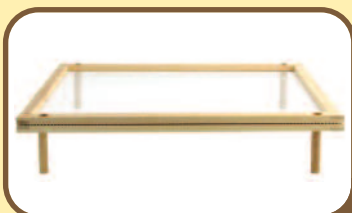


New

Stendipasta doppio a rastrelliera

Stendipasta a 13 bracci realizzato in faggio naturale, comodo e richiudibile con dimensioni 36x30, ideale per seccare la pasta "lunga" (tagliatelle, tagliolini, ecc..) o la sfoglia prima del taglio.

Cod. E2010



€ 16,10

Secca tutto, piedini lunghi

Seccatutto impilabili dimensioni 48x40 in faggio naturale, rete per usi alimentari (90/128/cee) maglia larga per una migliore aerazione e pulizia. Ideale per seccare pasta corta, funghi, ravioli, gnocchi, pomodori, erbe, peperoncini, ecc.

Cod. 388



€ 16,10

Secca tutto, piedini corti

Seccatutto impilabili dimensioni 48x40 in faggio naturale, rete per usi alimentari (90/128/cee) maglia larga per una migliore aerazione e pulizia. Ideale per seccare pasta corta, funghi, ravioli, gnocchi, pomodori, erbe, peperoncini, ecc.

Cod. 368



€ 14,70

Secca pasta rettangolare 32x60 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. 369



€ 14,20

Secca pasta 32x48 cm, maglia fine

Secca pasta impilabile, dimensioni 32x48 in faggio naturale con piedini fissi e rete per usi alimentari (90/128/cee) a maglia fine.

Cod. 293



€ 16,10

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. D/CP02



€ 20,50

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.



Taglia pizza, tigelle, calzoni e piadine



Cod. 990154
Art. 154

€ 10,00

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

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



Cod. 990219
Art. 219

€ 6,80

Taglia tigelle con manico Inox liscio ø 86 mm

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



Taglia pasta per calzoni

Anello inox taglia calzoni liscio con manico

ø 120 mm

Cod. 176

€ 8,20

ø 150 mm

Cod. 177

€ 8,60



Cod. 990274
Art. 274

€ 11,70

Taglia piadina Inox 220 mm

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



Cod. 990238
Art. 238

€ 8,60

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

€ 8,60

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 Delrin ø 88, con paramani.



Cod. 990239
Art. 239

€ 8,60

Taglia pasta lama Inox dentata 88 mm

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



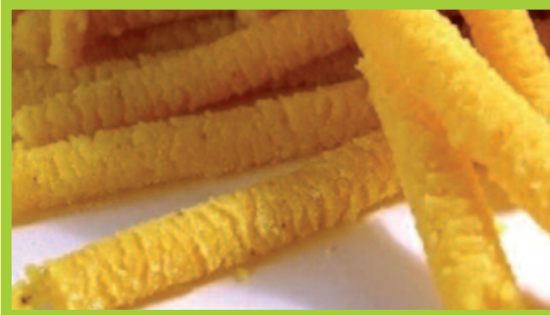
Cod. 990199
Art. 199

€ 8,60

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.

Torchietti e macchina per cavatelli



**Cod.
B/TR006**

€176,90



Torchio per pasta "Il Bigolaro" n° 6

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. Panca acquistabile separatamente.

Trafile aggiuntive in ottone per "Il Bigolaro" n° 6



Cod. B/FT
per tagliatelle 7 mm

€ 27,80

Cod. B/FTF
per tagliolini 1,7 mm

€ 27,80



Torchietto manuale con trafile in ottone

Torchietto manuale per pasta con elica e 3 trafile in ottone in dotazione, per creare spaghetti # 7 (2,5 mm), maccheroni 8 mm e bucatini 4,5 mm.

**Cod.
MGOM40025T**

€ 68,80

Trafile aggiuntive in ottone per torchietto manuale

New



Kit trafile in ottone a scelta

Finalmente si può scegliere! Kit da 3, 6 o 9 trafile. Comunicateci via e-mail i codici delle trafile prescelte.

Cod. MGKIT3

€ 39,00

Cod. MGKIT6

€ 75,00

Cod. MGKIT9

€ 114,00

Cod. MGOM-D09
per spaghetti 3 mm

Cod. MGOM-D08
per passatelli 4,5 mm

Cod. MGOM-D16
per spaghetti alla chitarra

Cod. MGOM-D07
per tagliolini 4 mm

Cod. MGOM-D06
per tagliatelle 8 mm

Cod. MGOM-D05
per pappardelle 13 mm

Cod. MGOM-D15
per caserecce

Cod. MGOM-D17
per spaccatelli

Cod. MGOM-D18
per torchietti

€ 15,90/cad.



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. Demetra

€ 70,00



Cod. 283

€ 23,60

Torchietto multifunzione

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



Cod. 294

€ 45,00

Torchietto multifunzione con accessori

Torchietto multifunzione con accessori realizzato in materiale certificato per alimenti. La confezione è composta da torchietto + kit dosatore e kit estrusore a cannula + kit pasticceria + 4 filiere per passatelli, bigoli e bucatini.



Pentole, scolapasta e accessori



Spghettiera con doppio cestello

In acciaio inox con 2 cestelli e coperchio predisposto e bombato.

Ø 22 cm

Cod. MG/403M

€ 72,00

Ø 24 cm

Cod. MG/412M

€ 83,00



Spghettiera con cestello

In acciaio inox con cestello e coperchio bombato inclusi.

Ø 20 cm

Cod. MG/432

€ 49,00

Ø 26 cm

Cod. MG/426

€ 58,00



Cod. MG/280

€ 16,00

Scolapasta classico, diametro 24 cm

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



Cod. MG/397HST

€ 31,00

Padella saltapasta, diametro 30 cm

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



Cod. 990233
Art. 233

€ 4,50

Dosa formaggio

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



Cod. E129

€ 3,50

Dosa spaghetti

Pratico utensile in legno di faggio per dosare gli spaghetti. Funge inoltre da forchetta e spatola.



Setaccio

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

Ø 23 cm

Cod. C4605

€ 10,50

Ø 30 cm

Cod. C4608

€ 17,70



Cod.
C540

€ 16,30

Strumento per passatelli in acciaio inox 18/10

Perfetto per creare passatelli, può essere utilizzato anche per ottenere pure di patate omogenei e cremosi. Utensile resistente in acciaio inox 18/10, facile da lavare, può essere messo in lavastoviglie.



Cod.
295

€ 10,70

Schiaccia rapido per passatelli e patate

Semplice pressa in acciaio inox con manici in legno che consente di schiacciare rapidamente passatelli, patate o verdure e legumi. Tipico strumento originario della Romagna.



Cod. LJ01

€ 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.



 *New*



Cod. SF220

€ 952,00

Sfogliatrice con rulli in legno

Ideale per uso domestico o per piccoli ristoranti.

La sfogliatrice per pasta fresca e pizza con rulli in legno è stata concepita per ottenere lo spessore di sfoglia o pizza desiderato.

Il sistema di impiego rende la macchina estremamente versatile e pratica: va solo impostata la regolazione dello spessore. Si possono ottenere spessori da 1 a 5 sia per sfoglia che per pizza, con larghezza massima di 22 cm.

Realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio con cilindri in legno per ottenere una sfoglia casalinga.

La macchina presenta un alto grado di affidabilità: i sistemi di antinfortunistica garantiscono l'indispensabile sicurezza per l'operazione.

La Tigella



Cod. 381

€ 43,00

Tigelliera 7 posti in alluminio

La più leggera e maneggevole: dotata di chiusura a gancio per una rotazione più semplice e creata con alluminio certificato e tracciabile. Cuoce 7 tigelle in profondità e in maniera uniforme. Incluso un Tagliatigelle diametro 8,5 cm, un lato liscio e un lato dentato.

 *New*



Kit e Idee Regalo



Cod.
Kit1_2013



€ 27,00

Kit "CI PROVO"

Composto da: 1 Mattarello da 50 cm (E85/50), 1 Tagliere in betulla 75x50x1.2 cm (E2011/75), 1 Spatola inox con manico in legno (195), 1 Tagliapasta lama liscia inox (1).

Cod.
Kit2_2013



€ 73,00

Kit "CI CREDO"

Composto da: 1 Mattarello da 70 cm (E85/70), 1 Tagliere iniglio massello 80x60x2 cm (E2012/80), 1 Spatola inox con manico in legno (195), 1 Tagliapasta bilama Inox (141), 1 Secca Tutto (E2010).

Cod.
Kit3_2013



€ 153,00

Kit "DELLO SBORONE"

Composto da: 1 Mattarello 90 cm con manico unico (C4223), 1 Tagliere iniglio massello 90x60x2 cm (E2012/90), 1 Spatola inox 140x120 mm (196), 1 Tagliapasta bilama in Delrin (282), 1 Taglia facile regolabile 12 lame dentate in Delrin (133), 1 Secca Tutto (E2010), 1 Ravioliiera in alluminio per ravioli quadrati 52x52 mm (E43), 1 Confezione di 4 taglia ravioli (fiore, stella, cuore, sole, 280), 1 Tagliere riga garganelli e gnocchi in faggio (E88), 1 Dosa formaggio (233).

Cod.
Kit5_2013

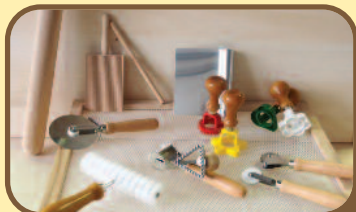


€ 24,00

Kit "MI PIACCIONO GLI STAMPINI"

Composto da 7 stampini singoli taglia ravioli in alluminio: 1 Quadrato 70x70 mm (E31/SG), 1 Cuore 85 mm (E30/C/SG), 1 Ovale 105x50 mm (E30/O/SG), 1 Tondo 60 mm (E33), 1 Triangolare 45 mm (E30/P/SG), 1 Stella 70 mm (E30/S), 1 Girasole 70 mm (E30/G).

Cod.
Kit4_2013



€ 164,00

Kit "DEL PROFESSIONISTA"

Composto da: 1 Mattarello 100 cm con manico unico (C4224), 1 Tagliere iniglio massello 90x60x2 cm (E2012/90), 1 Spatola Inox 140x120 mm (196), 1 Tagliapasta dentato 3 quadri al giro 38 mm (10), 1 Tagliapasta bilama Inox (141), 1 Taglia facile regolabile 12 lame dentate in Delrin (133), 1 Taglia pizza con paramani e lama liscia inox diam. 90 mm (238), 1 Taglia e chiudi dentato 4 mm (164), 1 Secca Tutto (E2010), 1 Stampino taglia ravioli triangolare in alluminio 45 mm (E30/P/SG), 1 Confezione di 4 taglia ravioli (fiore, stella, cuore, sole, 280), 1 Tagliere riga garganelli e gnocchi in faggio (E88), 1 Stendino asciugapasta (E102).

Cod.
Kit6_2013



€ 93,00

Kit "PAZZO PER GLI STAMPINI"

Composto da 12 stampini singoli taglia ravioli in alluminio: 2 Quadrati 40x40 e 70x70 mm (E29/SG e E31/SG), 1 Cuore 85 mm (E30/C/SG), 1 Ovale 105x50 mm (E30/O/SG), 4 Tondi diam. 24, 40, 60 e 80 mm (E36, E34/40/SG, E33 e E32/SG), 2 Triangolari 45 e 76 mm (E30/P/SG e E30/P/76), 1 Stella 70 mm (E30/S), 1 Girasole 70 mm (E30/G), 1 Confezione di 4 taglia ravioli (fiore, stella, cuore, sole, 280), 1 Taglia ravioli margherita 90 mm con espulsore a molla (275), 1 Tagliaravioli 90 mm liscio e dentato (154), 1 Mattarello taglia ravioli (E85/50).



Kit composto da mattarello per tirare la sfoglia e custodia in cotone 100%

Robusti mattarelli in legno di faggio con custodia antipolvere 100% cotone in colore ecru e provvista di asola per appendere il mattarello, eliminando il rischio di curvature. Prodotto interamente in Italia.

Custodia e mattarello per tirare la pasta con punta arrotondata, 100 cm (S04 e C4224)

Cod. KGIFT05 € 23,00

Custodia e mattarello per tirare la pasta con punta arrotondata, 90 cm (S04 e C4223)

Cod. KGIFT06 € 22,00

Custodia e mattarello classico, 70 cm (S05 e E85/70)

Cod. KGIFT07 € 16,00



Kit composto da asse per impastare e custodia in cotone 100%

Un'idea regalo semplice ma elegante che farà felice l'amante della pasta fatta in casa. La custodia antipolvere colore ecru è realizzata in cotone 100%. Prodotto interamente in Italia.

Custodia e asse per impastare in taglio massello 120x60x2 cm (S03 e D/TPS 120)

Cod. KGIFT01 € 110,00

Custodia e asse per impastare in taglio massello 90x60x2 cm (S01 e E2012/90)

Cod. KGIFT02 € 80,00

Custodia e asse per impastare in multistrato di betulla 100x60x1,2 cm (S01 e E2011/100)

Cod. KGIFT03 € 45,00

Custodia e asse per impastare in multistrato di betulla 75x50x1,2 cm (S02 e E2011/75)

Cod. KGIFT04 € 35,00

Custodia e asse per impastare in taglio massello 70x50x2 cm (S02 e E2012/70)

Cod. KGIFT08 € 56,00

Custodia e asse per impastare in pioppo massello 130x65x2 cm (S06 e D/TPS130)

Cod. KGIFT09 € 127,00

Custodia e asse per impastare in pioppo massello 140x70x2 cm (S06 e D/TPS140)

Cod. KGIFT10 € 136,00

 *New*

 *New*

 *New*

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 vi 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 voi 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

 *New*

Confezioni regalo disponibili!

Coppapasta, anelli inox, e strumenti per dolci



Cod. 990270
Art. 270

€ 31,50

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

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

Cod. 990160
Art. 160

€ 15,00

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. 990187
Art. 187

€ 15,60

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. 990258
Art. 258

€ 7,70

Coppapasta 50 mm \varnothing 80-100 mm

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



Cod. 990271
Art. 271

€ 31,50

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

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

Cod. 990161
Art. 161

€ 15,00

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. 990259
Art. 259

€ 8,70

Coppapasta altezza 50 mm \varnothing 120-150 mm

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

Cod. 990175
Art. 175

€ 25,10



Taglio alternato per crostata 20 lame dentate in Delrin

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

MODULO PER ORDINE VIA FAX da compilare ed inviare
al nostro numero di fax **051/4124032**

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 IT18B0303202403010000000470
- Tramite conto Paypal all'indirizzo info@tagliapasta.com

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:

Christian Franceschi

Via Caduti di Sabbiuno, 6/A - 40011 Anzola dell'Emilia (BO), Italia

Tel. e Fax +39 051.4124032 - info@tagliapasta.com

PIVA 03476440361

Per i Vostri Reclami:

E-mail: info@tagliapasta.com

Tel. e Fax +39 051.4124032

Christian Franceschi 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 scontrino fiscale e, salvo diverse indicazioni del cliente, verrà inserito all'interno del pacco.
- I prezzi pubblicati dei prodotti possono subire modifiche indipendenti dalla volontà di **Christian Franceschi** (politiche commerciali dei produttori, congiunture commerciali particolari ecc.), per questa ragione **Christian Franceschi** si riserva il diritto di effettuare modifiche senza preavviso alcuno.
- Nel caso un prezzo sia stato pubblicato per errore in maniera non corretta, **Christian Franceschi** si riserva il diritto di rinunciare alla vendita.

Pagamenti

Il pagamento dovrà avvenire entro 3 giorni lavorativi dall'inoltro dell'ordine, trascorsi i quali **Christian Franceschi** riterrà nullo l'ordine medesimo. Metodi di pagamento accettati:

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

Carta di credito

Christian Franceschi 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. **Christian Franceschi** 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

Christian Franceschi 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:

info@tagliapasta.com

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 Credem Bologna Ag. 4

Iban: IT18030320240301000000470

Codice Swift: BACRIT21396

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° **+39 051.4124032**

Merce difettosa / spedizione danneggiata

Nel caso di merce difettosa

- La stessa potrà essere restituita a **Christian Franceschi** 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 **Christian Franceschi**.

Nel caso di spedizione danneggiata

Qualora riceviate dei pacchi da **Christian Franceschi** 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, **Christian Franceschi** 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 **Christian Franceschi**.

Spedizioni Nazionali

Nel territorio nazionale **Christian Franceschi** 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") e successive modificazioni introdotte dal **D.Lgs. n. 21/2014**.

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, in ossequio a quanto previsto dall'Art. 56 del D.Lgs. n. 21/2014, ha diritto di recedere dal contratto entro il termine di **14 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 14 giorni** a partire dal ricevimento della merce. La raccomandata andrà indirizzata a:

Christian Franceschi

Via Caduti di Sabbiuno 6/A - 40011 Anzola dell'Emilia (BO), Italia

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. **Christian Franceschi** 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 14 giorni dal ricevimento al seguente indirizzo: **Christian Franceschi**

Via Caduti di Sabbiuno 6/A - 40011 Anzola dell'Emilia (BO), Italia

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
2016*



www.tagliapasta.com

è un marchio di:

Christian Franceschi

Via Caduti di Sabbiuno 6/A - 40011 Anzola dell'Emilia (BO)

Tel. e Fax +39 051.4124032

E-mail: info@tagliapasta.com

segui su

