

L'IMPASTATRICE CHE TRASFORMA LA TUA CUCINA



Una torta da offrire agli amici, la fragranza unica del pane fatto in casa, le polpette preparate con la ricetta segreta, la pasta fresca che stupirà gli invitati a cena: per chi ama la creatività in cucina, con **l'impastatrice Smeg della linea Anni '50 sarà amore a prima vista**. Nelle sue forme sinuose e nei suoi colori briosi si riflette tutto lo **spirito creativo e la passione per la cucina, ma anche per le cose belle e il design**.

Pensata in ogni dettaglio per essere robusta, resistente ed efficiente, quello che fa della SMF01 l'aiutante perfetta in cucina è l'eclettismo: i **10 livelli di velocità** permettono di regolarla con precisione in base alle esigenze, la **funzione Smooth Start** garantisce un avvio morbido e graduale, mentre il **movimento rotatorio planetario** raggiunge l'intera superficie della **ciotola in acciaio inox da 4,8 litri**, amalgamando gli ingredienti alla perfezione. Grazie alla sua **frusta piatta**, è possibile lavorare anche i composti più densi: dalla pasta frolla, all'impasto dei biscotti, al purè, alla base della cheesecake, la glassa e persino gli ingredienti per le polpette. E per gli impasti lievitati? Ci pensa il **gancio impastatore**: pane, brioches, pizza, focacce, babà. Mentre per panna, albumi e uova, la **frusta a filo** è l'accessorio più indicato per montare alla perfezione gli ingredienti di una torta perfetta o della maionese fatta in casa. Inoltre, per chi ha il gusto, tutto italiano, per la pasta fresca, è possibile liberare la fantasia e preparare le ricette preferite con i **4 accessori opzionali per stendere la sfoglia, tagliare le fettuccine, i tagliolini e gli spaghetti**.

L'impastatrice Smeg dimostra nelle sue forme retrò e nelle sue funzioni all'avanguardia che un designer e un cuoco in fondo lavorano con la stessa passione: creare qualcosa di stuzzicante ma anche bello, con **un tocco di personalità che arricchisce, senza tradire, il sapore originale**. Difficile non essere orgogliosi del proprio risultato e non esibire un oggetto così incantevole, che oltre a perfezionare i piatti **trasforma anche la cucina**, con l'armonia delle sue forme e il suo colore originale, **amalgamandosi con l'arredamento**.

Design di Matteo Bazzicalupo e Raffaella Mangiarotti (deepdesign)