



# ROBOT IMPASTATORE KITCHEN AID

---

**CURIOSITA'**



**Il robot multifunzione  
per eccellenza per tutte  
le preparazioni!**

**Planetaria o  
impastatrice?**

Le differenze tra questi due  
macchinari risiedono nel  
movimento effettuato:  
un'impastatrice si limita a girare

compiendo un solo movimento rotatorio, la planetaria ne esegue due: rotatorio per mescolare l'impasto e rotatorio intorno al centro per uniformare il composto lungo tutti i lati della ciotola.

Che sia pizza, pane, pasta o dolci, l'utilizzo di una buona impastatrice ci farà risparmiare tempo e garantirà un risultato ottimo!

Con una multifunzione come l'impastatore KITCHENAID, siate pur sicuro del risultato!