

S M E G



IMPASTATRICE



S M E G

.....
Un'alleata
PERFETTA
.....

Una *torta* da offrire agli amici, la fragranza del *pane* fatto in casa, le *palpette* preparate con la tua ricetta segreta, la *pasta* fresca che stupirà gli invitati: se ami la creatività in cucina, con l'**impastatrice Smeg della linea Anni '50** sarà amore a prima vista. Nelle **forme sinuose** e nei **colori briosi** riflette tutto il tuo spirito creativo e la passione che hai per la cucina, ma anche per le **cose belle** e il **design italiano**.



.....
Funzionalità & Stile
IL MIX PERFETTO
.....

Pensata in ogni dettaglio per essere **robusta, resistente** ed **efficiente** come piace a te. Un motore a 800w e 10 livelli di velocità ti permettono di utilizzare l'impastatrice per diverse ricette, la funzione *Smooth Start* garantisce un avvio morbido e graduale, mentre il **movimento rotatorio planetario** amalgama l'impasto alla perfezione. Non farti distrarre dalla sua bellezza: nulla è casuale, le sue forme sono ergonomiche e la rendono **comoda da usare** e facilissima da pulire.

1
MOVIMENTO
PLANETARIO

Un'ottima rotazione planetaria è la migliore garanzia per ottenere **preparati omogenei e perfettamente amalgamati**.

2
PRESA
DI FORZA
FRONTALE

L'impastatrice Smeg ti offre tantissime possibilità tra cui l'utilizzo di accessori per **tagliare o stendere la pasta fresca**.

3
CONTROLLO
VELOCITÀ
VARIABILE

10 livelli di velocità e la partenza a velocità ridotta Smooth Start ti garantiscono la più ampia versatilità nelle fasi della tua ricetta.

4
CIOTOLA
IN ACCIAIO
INOX

Con la comoda ciotola, con maniglia ergonomica, in acciaio inox da **4,8 L** potrai sbizzarrirti con tutte le tue ricette preferite.

ROBUSTA
resistente
EFFICIENTE



5
CORPO IN
METALLO

La robusta struttura in metallo dell'impastatrice **minimizza al massimo le vibrazioni** per lavorare in tutta tranquillità.

.....

Accessori

STANDARD

.....



**COPERCHIO VERSATORE
ANTISPRUZZO**

Utilizzando il **coperchio versatore**, eviterai la fuoriuscita di schizzi mentre il suo beccuccio ti semplificherà l'**inserimento degli ingredienti** durante la miscelazione.



FRUSTA PIATTA

Per i **composti più densi** come torte, glasse, biscotti e purè puoi utilizzare la frusta piatta. Il risultato sarà un impasto perfettamente miscelato



FRUSTA A FILO

Con la frusta a filo potrai montare al meglio **montare** uova, tuorli, panna e salse.



GANCIO IMPASTATORE

Per amalgamare e miscelare in modo ottimale **impasti lievitati** come pane, pizza e pasta usa il gancio impastatore.

AMALGAMARE
MISCELARE *impastare*
SBATTERE

montare
a 
neve 



.....
Accessori
OPZIONALI
.....



SFOGLIA

Grazie alla manopola è possibile selezionare sino a 6 diverse distanze tra i rulli per stendere l'impasto in sfoglie di **150 mm** di larghezza.



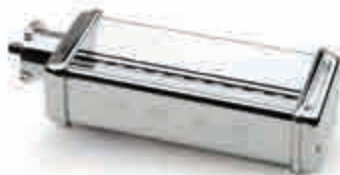
FETTUCCINE

Non possono mancare, tra le tue ricette, le fettuccine di **6 mm** di larghezza.



SPAGHETTI

Questo accessorio trasforma la sfoglia fresca in spaghetti di **2 mm** di diametro.



TAGLIOLINI

Inserisci la sfoglia e ricava con estrema comodità i tuoi tagliolini di **1,5 mm** di larghezza.

CANNELLONI

LASAGNE *ravioli*

tortellini

FETTUCCINE



.....
Gamma
COLORI
.....

*forme
sinuose*
E
COLORI
VINTAGE



SILVER
SMF01SVEU



VERDE
SMF01PGEU



PANNA
SMF01CREU



ROSA
SMF01PKEU



ROSSO
SMF01RDEU



AZZURRO
SMF01PBEU



NERO
SMF01BLEU

.....
SPECIALE
come la tua
GIORNATA
.....





PASTA FROLLA

Ingredienti

Farina	300 g
Burro a cubetti	180 g
Zucchero	100 g
Uovo	1
Limone	1



Frusta piatta



Grazie alla frusta piatta, puoi lavorare i composti più duri: usala per preparare la pasta frolla, l'impasto dei biscotti, per pestare le patate, per unire le uova nel composto per i bigné, per la glassa o per amalgamare gli ingredienti delle polpette.



1

Con la frusta piatta lavorare la farina con lo zucchero e il burro a velocità 1 per circa 1 minuto in modo che si formino delle briciole.



2

Unire l'uovo e la buccia grattugiata del limone, poi finire di impastare a velocità 2.



3

Continuare ad impastare sino ad ottenere una pasta omogenea.



4

Avvolgere la frolla nella pellicola e porre in frigo per 30 minuti prima di procedere all'utilizzo. Riprendere la pasta, ammorbidirla con le mani, poi stenderla allo spessore di 4 mm. Con un tagliapasta incidere i biscotti e infornare a 180 °C per 13/15 minuti.



FETTUCCINE ALL'UOVO

Ingredienti

Farina 300 g
Uova 3
Acqua 3-4 cucchiari
(se occorre)


velocità bassa

50 minuti



Sfoglia Fettuccine

E per altre ricette, gli accessori tagliolini e spaghetti saranno i tuoi alleati per stupire gli ospiti!



1

Impastare con il gancio impastatore la farina e le uova alla velocità 1.



2

Lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo (all'occorrenza unire l'acqua). Prelevare l'impasto dalla ciotola, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e porre in frigo per 30 minuti a riposare prima dell'utilizzo.



3

Stendere la pasta con l'accessorio sfogliatrice, infarinandola all'occorrenza e passandola prima al n. 0 e poi al n. 1.



4

Lasciare riposare le sfoglie per 10/15 minuti, poi ritagliare ogni sfoglia con l'accessorio fettuccine infarinando abbondantemente. Lasciare asciugare prima dell'utilizzo.



all'aperitivo

MAIONESE

Ingredienti

Tuorli 8
Olio di semi 250 g
Succo di mezzo limone
Aceto di vino bianco
1 cucchiaino
Sale



velocità alta



15 minuti



Frusta a filo

Panna, albumi, uova per il Pan di Spagna: avere il mixer giusto per montare con la frusta a filo è il primo passo per creare una torta perfetta, o accompagnare i tuoi piatti con una maionese fatta in casa.



1

Con la frusta a filo sbattere i tuorli a velocità 8 aggiungendo un pizzico di sale e l'aceto.



2

Attraverso il coperchio versatore iniziare a versare l'olio a filo molto lentamente lasciando al composto il tempo di assorbirlo.



3

Una volta versata metà dell'olio abbassare a 6 la velocità e procedere fino all'esaurimento dell'olio. Unire il succo di limone poco alla volta.



4

Con la spatola trasferire la preparazione in una ciotola e porre in frigo fino all'utilizzo.



PIZZA

Ingredienti

Farina tipo 0 350 g
Olio EVO 3 cucchiari
Lievito di birra 15 g
Acqua 200 ml
Sale 2 pizzichi



velocità bassa



35 minuti



Gancio impastatore

E per gli impasti lievitati? Ci pensa il gancio impastatore: pane, brioches, pizza, focacce, babà per creare qualcosa di stuzzicante condito con un tocco della tua personalità.



1

Sciogliere il lievito di birra in 50 ml d'acqua tiepida e aggiungerli nel recipiente insieme alla farina e all'olio. Iniziare a lavorare la massa con il gancio impastatore a velocità 2.



2

Versare gradualmente l'acqua restante, poi aggiungere il sale.



3

Lasciare lavorare per 2/3 minuti fino ad ottenere un impasto elastico e morbido. Formare un panetto e farlo lievitare coperto per 40/50 minuti o comunque fino al raddoppiare del volume.



4

Dividere la pasta in due parti e stendere le pizze. Porre nelle teglie precedentemente unte e lasciare lievitare per circa 20 minuti. Condire secondo preferenza ed infornare a 200 °C per circa 10/15 minuti.



SMEO1

IMPASTATRICE

linea anni 50

Caratteristiche tecniche

- Linea Anni 50
- Corpo in alluminio pressofuso verniciato
- Base in lega di zinco verniciata
- Potenza 800 W
- Ciotola da 4,8 Lt in acciaio inox lucido con maniglia ergonomica
- Movimento rotatorio planetario
- 10 livelli di velocità con funzione Smooth Start
- N. giri max/minuto 240
- Controllo elettronico della velocità
- Motore a presa diretta
- Sicurezza blocco motore con testa sollevata
- Protezione sovraccarico motore
- Attacco frontale per applicazione accessori opzionali
- Piedini antiscivolo
- Peso netto 7,9 Kg
- Dimensioni HxLxP
378(490 testa sollevata)x402x221mm



Capacità

Farina standard
max 1 Kg

Q.tà max albumi
12/ min 3





Impasto per torta
max 2,8 Kg





Impasto per pane/pizza/pasta
max 1,3 Kg

Optional Accessories

-  **SMPC01**
Sfogliatrice e set per tagliare la pasta in acciaio inox (Fettuccine e Tagliolini)
-  **SMSC01**
Accessorio per spaghetti in acciaio inox
-  **SMPR01**
Accessorio sfoglia in acciaio inox
-  **SMFC01**
Accessorio per fettuccine in acciaio inox

Accessori inclusi

-  **SMWW01**
Frustra a filo in acciaio inox
-  **SMFB01**
Frustra piatta in alluminio
-  **SMDH01**
Gancio impastatore in alluminio
-  **SMPS01**
Coperchio antispruzzo

-  **SMTC01**
Accessorio per tagliolini in acciaio inox
-  **SMRM01**
Accessorio per ravioli
-  **SMMG01**
Accessorio tritatutto
-  **SMSG01**
Accessorio tagliaverdure a cilindri

.....
LA FAMIGLIA
AL COMPLETO
.....

Impasta forme sinuose e colori vintage, tastali con una tecnologia all'avanguardia, frulla le migliori prestazioni con originalità e fai bollire per ottenere un risultato perfettamente amalgamato.

È la ricetta dei piccoli elettrodomestici SMEG: la prova che un grande carattere si esprime anche negli oggetti più piccoli e quotidiani, come **un tostapane, un bollitore, un frullatore e un'impastatrice.**

Più che strumenti, **icone senza tempo** che trasformano gli spazi e catturano al primo sguardo.

TOSTARE

frullare

IMPASTARE

SCALDARE



Tostapane 2x2 fette



Tostapane 2x4 fette



Bollitore elettronico



Bollitore



Frullatore



Estrattore di succo



Macchina del caffè



Spremiagrumi



Smeg S.p.A

Via Leonardo da Vinci, 4 42016
Guastalla (RE) ITALY

Tel. 0522 8211 - Fax 0522 821451

smeg.it - smeg50style.com

