

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/krajacz-makaronu-nitki-capellini-1mm-p-105.html>

## Krajacz makaronu nitki Capellini 1mm



THE ORIGINAL  
MADE IN ITALY

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>00863</b>
Producent	<b>Marcato</b>

### Opis produktu

**Krajacz do makaronu nitki** - dodatkowa przystawka krojąca najcieńsze makarony o szerokości 1mm - włos anielski, współpracująca z maszynkami do makaronu Atlas 150 Marcato we wszystkich modelach, maszynką elektryczną Atlas Motor i maszynkami wchodzącymi w skład zestawu Multipast. Przystawka wykonana na najwyższym poziomie z wdrożonym programem Wellness, zapewniającym najwyższą czystość produktu, bez niklowanych i chromowanych powłok na wałkach krojących makarony oraz z nowego typu zgarniaczmi, a więc bez emisji do ciasta niebezpiecznych zanieczyszczeń.

Przeznaczenie produktu: **Krojenie makaronu nitki 1mm - włos anielski**

Wymiary produktu: **Szerokość wałków krojących: 15cm**

Sposób opakowania: **Kolorowy kartonik - 1szt.**

Certyfikaty i atesty: **CE**

Rodzaj gwarancji: **2 lata**

Dostępne instrukcje: **Instrukcje włoskie i polskie**

Kraj pochodzenia: **Włochy**

### Marka produktu

**Marcato** - włoska marka producenta znakomitych maszynek do makaronu i wałkowania ciasta. Oferta firmy obejmuje maszynki ręczne i elektryczne w kilku wersjach i modelach. Maszynki do makaronu Marcato dostępne są w dwóch szerokościach, a dzięki możliwości wyposażenia w kilkanaście krajaczy makaronu, umożliwiają błyskawiczne przygotowanie różnych dań makaronowych, typowych dla kuchni włoskiej. Marka Marcato obejmuje następujące linie produktów:

- Atlas Classic - maszynki do makaronu i wałkowania ciasta o szerokości 15cm i 18cm
- Atlas Design Color - maszynki do makaronu i wałkowania ciasta o stalowej konstrukcji i anodowanej obudowie
- Ampia Classic - maszynki do wałkowania ciasta i krojenia makaronu o szerokości 15cm i 18cm
- Atlas Motor i Ampia Motor - elektryczne maszynki do makaronu i wałkowania ciasta z napędem Pasta Drive Marcato
- Pasta Fresca Mixer - elektryczne maszynki do zagniatania ciasta, wałkowania i krojenia makaronu
- Pasta Set i MultiPast - zestawy do makaronu, wałkowania ciasta i formowania pierogów Ravioli
- Ravioli Marcato - maszynki do formowania pierogów Ravioli
- Krajarki makaronu - dodatkowe przystawki krojące makarony w 11 różnych rodzajach
- TacaPasta - firmowe suszarki do makaronu Marcato o rozsuwanych ramionach
- Tablet Ravioli - firmowe formy do ręcznego wykonania pierogów
- Radełka do ciasta i sitka do maki - Dispensery
- Regina Marcato - prasa do makaronów tłoczonych typu kolanka, świderki, rurki