

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-makaronu-ampia-150-marcato-design-p-88.html>



## Maszynka do makaronu Ampia 150 Marcato Design

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>00774</b>
Producent	<b>Marcato</b>

### Opis produktu

**Maszynka do makaronu - Ampia 150 Wellness** - nowa odsłona dobrze znanej w kuchennym świecie maszynki wałkującej ciasto na 10 grubości od 0,2mm do 3mm i krojącej popularny makaron nitki 1,5mm oraz wstążkę 6,5mm. Maszynka jest urządzeniem skutecznym i pewnym w działaniu. Gruntowna modernizacja maszynki w ramach programu Wellness połączyła nowe rozwiązania antyalergiczne, eliminujące z wałków i krajaczy nikiel i chrom oraz emisję do ciasta innych zanieczyszczeń z nowym wizerunkiem maszynki, a dołączone informacje i popularne włoskie przepisy jeszcze bardziej wzmagają nasz apetyt na świeży makaron.

Przeznaczenie produktu: **Wałkuje ciasto od 0,2 - 3mm.**

**Kroi nitki 1,5mm i wstążki 6,5**

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

Zawartość opakowania: **Wałkownica ciasta 10-stopniowa. Tagliolini 1,5mm i Fettuccine 6,**

Sposób opakowania: **Kartonik kolorowy - 1szt.**

Certyfikaty i atesty: **CE oraz Atest PZH HŻ 10148/01**

Rodzaj gwarancji: **2 lata**

Dostępne instrukcje: **Instrukcje włoskie i polskie**

Kraj pochodzenia: **Italia**

### Specyfika użytkowa

#### Podstawowe funkcje i zalecenia użytkowe:

- Maszynka świetnie wałkuje ciasto na 10 grubości, na makaron, pierogi, lasagne
- Maszynka kroi dwa rodzaje makaronu: Nitki Tagliolini 1,5mm oraz Wstążki Fettuccine 6,5mm
- Maszynka jest łatwa w utrzymaniu czystości, jest wyposażona w zdejmowane zgarniacze ciasta
- Oczyszczanie maszynki po użyciu tylko ręczne przy pomocy pędzelka i ręcznika papierowego
- Maszynki nie wolno myć w wodzie, aby nie nastąpiło wypłukanie fabrycznych smarowań wewnętrznych wałkownicy
- Maszynka idealna w użytkowaniu domowym i w małej gastronomii
- Produkt estetyczny, funkcjonalny i bezpieczny

### Uwagi użytkowe

ww

### 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 doposażenia 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