

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-makaronu-atlas-color-gold-marcato-design-p-773.html>



## Maszynka do makaronu Atlas Color Gold Marcato Design

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>001677</b>
Producent	<b>Marcato</b>

### Opis produktu

Włoska maszynka do makaronu - **Marcato Atlas Design Colour** - to produkt doskonale i precyzyjnie wałkujący ciasto na 10 grubości oraz krojący makaron Nitki 1,5mm Tagliolini i Wstążki 6,5mm Fettuccine. Atlas Design posiada stalową, nierdzewną konstrukcję, natomiast kolorowe elementy obudowy nie są malowane tylko anodowane, co zapewnia ich wysoką trwałość i oryginalną kolorystykę satynową. Maszynka jest produktem bezpiecznym i czystym, nie emitującym do ciasta niklu oraz innych niebezpiecznych zanieczyszczeń. Luksusowa wersja maszynki Atlas Marcato jest produktem funkcjonalnym i estetycznym.

Marka produktu: **Marcato**

Przeznaczenie produktu: **Maszynka do wałkowania ciasta i krojenia makaronu**

Parametry techniczne: **Konstrukcja Stalowa. Pozostałe elementy Anodowane**

Kolorystyka produktu: **Złoty Gold**

Zawartość opakowania: **Wałkownica 10 stopniowa. Dwa krajacze makaronu 1,5mm + 6,5mm**

Certyfikaty i atesty: **CE**

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, bo 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 posiada stalową konstrukcję i anodowaną obudowę kolorową
- Produkt estetyczny, funkcjonalny i bezpieczny
- Maszynka może być napędzana także silnikiem elektrycznym Marcato Pasta Drive

### 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 - maszyny do makaronu i wałkowania ciasta o stalowej konstrukcji i anodowanej obudowie
  - Ampia Classic - maszyny do wałkowania ciasta i krojenia makaronu o szerokości 15cm i 18cm
  - Atlas Motor i Ampia Motor - elektryczne maszyny do makaronu i wałkowania ciasta z napędem Pasta Drive Marcato
  - Pasta Fresca Mixer - elektryczne maszyny do zagniatania ciasta, wałkowania i krojenia makaronu
  - Pasta Set i MultiPast - zestawy do makaronu, wałkowania ciasta i formowania pierogów Ravioli
  - Ravioli Marcato - maszyny 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