

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-makaronu-atlas-color-green-marcato-design-p-774.html>



Maszynka do makaronu Atlas Color Green Marcato Design

Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	001695
Producent	Marcato

Opis produktu

Włoska maszynka do makaronu - **Atlas Design Marcato Colour** - jest maszynką doskonale i precyzyjnie wałkującą ciasto na 10 grubości oraz krojącą 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 maszyny Atlas Marcato to produkt funkcjonalny i estetyczny

Marka produktu: **Marcato**

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

Parametry techniczne: **Konstrukcja stalowa. Pozostałe elementy anodowane**

Kolorystyka produktu: **Green Zielony**

Zawartość opakowania: **Wałkownica 10 stopniowa. Krajacze Tagliolini + Fettuccine**

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 maszyny 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 - maszynki 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