

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-makaronu-marcato-atlas-pastabike-p-91.html>



## Maszynka do makaronu Marcato Atlas Pastabike

Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>00359</b>
Producent	<b>Marcato</b>

### Opis produktu

**Maszynka do makaronu Atlas 150 Wellness Pastabike** to nowa odsłona dobrze znanej w kuchennym świecie maszynki wałkującej ciasto na 10 grubości od 0,2mm do 4,8mm i krojącej typowe włoskie makarony; Tagliolini 1,5mm oraz Fettuccine 6,5mm. Maszynka jest urządzeniem skutecznym i pewnym w użytkowaniu. 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, domowy makaron. Oryginalna maszynka włoska firmy Marcato deklaruje podobne produkty wzorowane na tym urządzeniu w zakresie jakości, czystości i zastosowanych materiałów. Do maszynki dołączony jest dodatkowy przyrząd kuchenny Pastabike, służący krojeniu faworków, szerszych makaronów typu Reginette, szerokich płatów ciasta na Lasagne oraz krakersów i domowych ciastek, a wszystko z pięknym, dekoracyjnie falistym brzegiem.

Przeznaczenie produktu: **Wałkowanie ciasta od 0,2 do 4,8mm. Tagliolini 1,5mm i Fettuccine**

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

Parametry techniczne: **Produkt nierdzewny**

Zawartość opakowania: **Maszynka Atlas 150 + Przyrząd Pastabike**

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

### 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 - maszyny 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