

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/maszynka-do-pierogow-ravioli-marcato-3-facile-p-104.html>

Maszynka do pierogów Ravioli Marcato 3 Facile



Dostępność	Pytaj o dostępność
Numer katalogowy	00869
Producent	Marcato

Opis produktu

Maszynka do ravioli - przystawka do zestawów z nowej linii 3 Facile: Pasta Mixer, Pasta Fresca i Pasta & Pizza. Pomaga wykonać małe, pracowite pierożki ravioli. Do przystawki dołączony jest specjalny zasobnik na farsz i specjalna łyżeczka, szpatułka do nakładania i rozdzielania farszu.

Przeznaczenie produktu: **Formowanie pierożków ravioli do Pasta Fresca i Pasta & Pizza**

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

Parametry techniczne: **Przystawka współpracuje wyłącznie z maszynkami z linii 3 Facile**

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

Certyfikaty i atesty: **CE**

Rodzaj gwarancji: **2 lata**

Dostępne instrukcje: **Instrukcje włoskie i polskie**

Kraj pochodzenia: **Italia**

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