

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/zestaw-do-makaronu-i-pierogow-ravioli-pasta-set-marcato-p-95.html>

Zestaw do makaronu i pierogów ravioli Pasta Set Marcato



Dostępność	Pytaj o dostępność
Numer katalogowy	00777
Producent	Marcato

Opis produktu

Zestaw do makaronu i pierożków ravioli Pasta Set - złożony z maszyny do makaronu Atlas 150 Classic, przystawki do pierożków Ravioli oraz przystawki do Spaghetti. Krajacze makaronu i wałki maszyny wykonane zostały w nowej technologii bez użycia niklu i chromu, a nowa konstrukcja zgarniaczy uniemożliwia dostanie się do ciasta różnego typu zanieczyszczeń. Nowe rozwiązania i wdrożony program Wellness stanowią gwarancję najwyższej czystości produktu oraz jego trwałości i estetycznego wyglądu. Maszynka wałkuje ciasto na 10 grubości, a więc na pierogi, lasagne i różnego typu makarony oraz kroi w sumie trzy najpopularniejsze makarony: Tagliolini 1,5mm; Fettucine 6,5mm oraz Spaghetti 2mm. Dzięki dołączonej przystawce do pierożków formuje także popularne włoskie ravioli nadziewane dowolnym farszem.

Przeznaczenie produktu: **Wałkowanie ciasta, formowanie Raviolini i krojenie makaronu**

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

Zawartość opakowania: **Wałkownica, przystawka do Raviolini, przyrząd Pastabike, 4 kraja**

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 trzy rodzaje makaronu: Nitki Tagliolini 1,5mm oraz Wstążki Fettuccine 6,5mm i Spaghetti 2mm
- Zestaw zawiera także przystawkę do pierogów Ravioli
- Maszynka jest łatwa w utrzymaniu czystości, 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 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 maszyny ręczne i elektryczne w kilku wersjach i modelach. Maszyny 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