

Link do produktu: <https://www.agdona.pl/zestaw-do-makaronu-multipast-wellness-p-94.html>



Zestaw do makaronu Multipast Wellness

Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	00776
Producent	Marcato

Opis produktu

Zestaw do makaronu Multipast - złożony z maszynki do wałkowania ciasta na 10 grubości Marcato Atlas 150 Wellness, przystawki do maleńkich pierożków Raviolini oraz czterech krajaczy makaronów: nitki - Tagliolini 1,5mm, wstążki - Fettuccine 6mm, Spaghetti 2mm i szerokiej wstążki o falistym, dekoracyjnym brzegu Reginette 12mm. Krajacze makaronu i wałki maszynki 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.

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

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

Zawartość opakowania: **Wałkownica, przystawka do Raviolini, cztery krajacze makaronu**

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

Certyfikaty i atesty: **CE oraz Atest PZH HŻ 10148/01**

Rodzaj gwarancji: **5 lat**

Dostępne instrukcje: **Instrukcje włoskie i polskie**

Kraj pochodzenia: **Włochy**

Specyfika użytkowa

Podstawowe funkcje i zalecenia użytkowe:

- Maszynka świetnie wałkuje ciasto na 10 grubości, na makaron, pierogi, lasagne
- Maszynka kroi dwa rodzaje klasycznych makaronów: Nitki Tagliolini 1,5mm oraz Wstążki Fettuccine 6,5mm
- Dodatkowe krajarki włoskich makaronów: Spaghetti 2mm i Reginette 12mm
- Zestaw zawiera także przystawkę do pierogów Ravioli
- 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