

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/maszynka-do-makaronu-reczna-szer-150mm-srebrna-p-1523.html>

BRAK  
ZDJĘCIA



## Maszynka do makaronu-ręczna, szer. 150mm - srebrna

Numer katalogowy	<b>BR-320001</b>
Kod producenta	<b>BR-320001</b>
Kod EAN	<b>5904816919271</b>

### Opis produktu

Uwielbiasz makarony? Ten sprzęt musi znaleźć się w Twojej kuchni! Wysokiej jakości ręczna maszynka do robienia makaronu, jest prosta i wygodna w obsłudze, a co najważniejsze pozwoli Ci na wykonanie ulubionych makaronów o dwóch grubościach nitek: 1,5 mm oraz 6,6 mm, a także płatów do lasagne!

- **Domowy makaron w kilka minut** - wysokiej jakości maszynka idealnie sprawdzi się zarówno w domu, jak i w małej gastronomii!
- **Koniec z wałkiem do ciasta** - specjalny zespół rolek, umożliwi Ci szybkie wałkowanie ciasta wraz z regulacją jego grubości od 0,2 do 2,2 mm!
- **Nitki, spaghetti, tagliatelle i lasagne** - maszynka do makaronu z naszej oferty pozwoli Ci na wykonanie w szybki sposób płatów do lasagne, a także nitek i spaghetti o grubości 1,5 mm oraz tagliatelle — grubych wstążek (6,6 mm) idealnie komponujących się z sosami!
- **Mocowanie do montażu maszyny na blacie** - maszynka wyposażona jest w antypoślizgowe stopki, a także mocowanie pozwalające na stabilne przytwierdzenie maszyny do blatu!
- **Prosta budowa** - korpus maszyny z wałkami z utwardzonej stali wyposażony jest w odpinaną korbkę pasującą do obsługi 3 zespołów rolek maszyny. Dzięki temu urządzenie nie zajmuje wiele miejsca w kuchennej szufladzie czy szafce!

Srebrna, wysokiej jakości maszynka do robienia makaronu to urządzenie, które warto mieć w swojej kuchni. Ze względu na wysoką jakość, wałki z utwardzonej stali oraz pokrętło przeznaczone do regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm — maszynka ta świetnie odnajdzie się także w małych gastronomiach. Przystawka do krojenia ciasta znajdująca się w zestawie pozwala na krojenie ciasta na makaron o dwóch grubościach: 1,5 mm oraz 6,5 mm! Przy pomocy tego urządzenia w szybki sposób przygotujesz więc nitki do rosółu, spaghetti oraz grubsze tagliatelle! Rozwałkujesz również idealnie ciasto samemu przygotowując płaty do lasagne! Maszynka z naszej oferty ma naprawdę niewielkie rozmiary, posiada jedną, przepinaną korbkę z wygodną rączką, pasującą do wszystkich 3 podzespołów rolek (wałkowanie i cięcie) oraz specjalne mocowanie umożliwiające mocowanie maszyny do blatu. Stopka korpusu maszyny została zaś wyposażona w antypoślizgowe stopki, co umożliwi stabilne ustawienie urządzenia na blacie bez obaw o jego porysowanie.