

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-reczna-do-makaronu-3w1-kd4127-kraftdele-p-64322.html>

Maszynka ręczna do makaronu 3W1 KD4127 KRAFT&DELE

Cena brutto	48,00 zł
Cena netto	39,02 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4127
Kod producenta	KD4127
Kod EAN	5903957016726
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka ręczna do makaronu 3w1 KD4127

Ręczna maszynka do makaronu z obudową ze stali nierdzewnej, przeznaczona do wałkowania ciasta i wykrawania makaronu w warunkach domowych. Urządzenie łączy trzy funkcje w jednym: wałkowanie ciasta, cięcie na wąski makaron (ok. 0,5 mm) oraz cięcie na szerszy makaron (ok. 3 mm). W zestawie znajduje się dodatkowa przystawka do wykrawania niestandardowych kształtów.

Regulacja grubości 0,3 – 3 mm

Szerokości cięcia ~0,5 mm i ~3 mm

Obudowa Stal nierdzewna

Mocowanie Uchwyt do blatu + gumowe nóżki

Charakterystyka urządzenia

Regulacja grubości wałkowania

Pokrętło umożliwia płynną zmianę grubości ciasta w zakresie od 0,3 do 3 mm. Cienkie ustawienia (0,3-0,5 mm) sprawdzają się przy

makaronie nitkowatym i lasagne, grubsze (1,5-3 mm) przy pappardelle lub cieście na pierogi.

Dwa zestawy noży tnących

Maszynka jest wyposażona w dwa moduły tnące: jeden o szerokości cięcia ok. 0,5 mm (odpowiednik spaghetti) i drugi ok. 3 mm (tagliatelle). Szerokość cięcia determinuje typ makaronu — węższe paski wymagają krótszego czasu gotowania.

Stalowa obudowa

Korpus wykonano ze stali nierdzewnej o błyszczącej powierzchni. Stal nierdzewna jest odporna na wilgoć i mąkę, a gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie urządzenia po użyciu.

Stabilność podczas pracy

Uchwyt mocujący pozwala przymocować maszynkę do krawędzi blatu roboczego, eliminując przesuwanie się urządzenia podczas wałkowania. Gumowe nóżki stanowią dodatkowe zabezpieczenie przed ślizganiem na gładkich powierzchniach.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4127
Rodzaj urządzenia	Ręczna maszynka do makaronu 3w1
Materiał obudowy	Stal nierdzewna, wykończenie błyszczące
Regulacja grubości wałkowania	0,3 - 3 mm
Szerokości cięcia makaronu	ok. 0,5 mm, ok. 3 mm
Stabilizacja	Gumowe nóżki + uchwyt mocujący do blatu
Funkcje	Wałkowanie ciasta, wykrawanie makaronu, wykrawanie kształtów (przystawka)
Zawartość zestawu	Maszynka, przystawka-wykrawnik, plastikowy nożyk do ciasta, instrukcja obsługi (PL)
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie

- Przygotowanie makaronu jajecznego spaghetti (cięcie ~0,5 mm)
- Przygotowanie makaronu tagliatelle lub fettuccine (cięcie ~3 mm)
- Wałkowanie ciasta na lasagne i pappardelle

-
- Wałkowanie ciasta na pierogi, kopytka i uszka
 - Wykrawanie niestandardowych kształtów makaronu za pomocą przystawki
 - Wałkowanie ciasta na makaron bezglutenowy (przy odpowiedniej konsystencji ciasta)

Wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć wałki suchą ściereczką w celu usunięcia ewentualnych pozostałości z produkcji. Maszynki ręcznej nie należy myć w zmywarce ani zanurzać w wodzie — do czyszczenia wałków i noży używa się suchej lub lekko wilgotnej szczoteczki. Ciasto powinno być dobrze wyrobione i niezbyt klejące; przed wałkowaniem zaleca się lekkie oprószenie mąką zarówno ciasta, jak i wałków. Po użyciu urządzenie przechowuje się w suchym miejscu.