

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszynka-reczna-do-makaronu-i-ciasta-kd4126-kraftdele-p-64321.html>

Maszynka ręczna do makaronu i ciasta KD4126 KRAFT&DELE

Cena brutto	38,72 zł
Cena netto	31,48 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4126
Kod producenta	KD4126
Kod EAN	5903957016719
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszynka ręczna do makaronu i ciasta KD4126

KD4126 to ręczna maszynka do wałkowania ciasta i cięcia makaronu wykonana z błyszczącej stali nierdzewnej. Umożliwia precyzyjne formowanie ciasta w zakresie grubości od 0,3 do 3 mm oraz cięcie makaronu w dwóch szerokościach — dostosowanych do różnych rodzajów potraw.

Regulacja grubości 0,3 - 3 mm

Szerokości cięcia ~0,5 mm i ~3 mm

Materiał obudowy Stal nierdzewna

Mocowanie Uchwyt do blatu

Charakterystyka urządzenia

Regulowana grubość wałkowania

Zakres regulacji od 0,3 do 3 mm pozwala uzyskać ciasto odpowiednie zarówno do cienkiego makaronu jajecznego, jak i grubszych placków czy pierogów. Stopniowa regulacja przekłada się na powtarzalną, równomierną grubość na całej długości ciasta.

Dwie szerokości cięcia makaronu

Maszynka oferuje dwie nakładki tnące: około 0,5 mm (cienkie nitki, np. do bulionu lub spaghetti) oraz około 3 mm (szersze wstążki, np. tagliatelle). Dzięki temu jedno urządzenie obsługuje różne rodzaje makaronu bez konieczności zakupu dodatkowych akcesoriów.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna jest odporna na korozję i nie wchodzi w reakcje z żywnością. Błyszcząca powierzchnia ułatwia czyszczenie — resztki ciasta nie wnikają w strukturę materiału. Materiał zapewnia stabilność mechaniczną wałków przez długi okres użytkowania.

Stabilne mocowanie do blatu

Dołączony uchwyt zaciskowy mocuje maszynkę do krawędzi blatu kuchennego, eliminując konieczność przytrzymywania urządzenia podczas pracy. Obie ręce pozostają wolne — jedna obsługuje korbę, druga prowadzi ciasto.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4126
Typ urządzenia	Maszynka ręczna do makaronu i ciasta
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Regulacja grubości wałkowania	0,3 - 3 mm
Szerokości cięcia makaronu	~0,5 mm, ~3 mm
Mocowanie	Uchwyt zaciskowy do blatu

Zastosowanie

- Wałkowanie ciasta makaronowego na jednolitą grubość
- Cięcie makaronu w stylu spaghetti (szerokość ~0,5 mm)
- Cięcie makaronu w stylu tagliatelle (szerokość ~3 mm)
- Przygotowanie ciasta na pierogi i uszka
- Formowanie ciasta na lazanie
- Wałkowanie ciasta na kopytka i kluski
- Przygotowanie ciasta na makaronowe zupy (np. rosół)

Użytkowanie i konserwacja

Wskazówki dotyczące czyszczenia

Maszynkę ręczną do makaronu nie należy myć w wodzie ani w zmywarce — wilgoć może uszkodzić mechanizm wałków. Resztki ciasta usuwa się po wyschnięciu za pomocą suchej szczoteczki lub pędzelka. Stalową powierzchnię można przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką, a następnie dokładnie osuszyć. Przed pierwszym użyciem zaleca się przetarcie wałków czystą, suchą ściereczką.

Montaż i mocowanie

Uchwyt zaciskowy należy dopasować do grubości blatu kuchennego przed przykręceniem. Urządzenie pracuje stabilnie na blatach o standardowej grubości. Przed użyciem warto sprawdzić, czy uchwyt jest pewnie dokręcony, aby maszynka nie przemieszczała się podczas wałkowania.

Zawartość zestawu

Maszynka ręczna do makaronu i ciasta KD4126 • Uchwyt do mocowania do blatu • Instrukcja obsługi w języku polskim •