

**Water /
Eau /
Wasser /
Agua**

Acqua

Farina

**Flour /
Farine /
Mehl /
Harina**

Marcato



is made in Italy

**Water /
Eau /
Wasser /
Agua**

Acqua

Farina

**Flour /
Farine /
Mehl /
Harina**

Marcato



is made in Italy

p. 6 Introduzione
Introduction / Introduction /
Einführung / Introducción

p. 22 Atlas



p. 46 Accessori Atlas
Atlas accessories / Accessoires Atlas /
Zubehör Atlas / Accesorios Atlas



p. 54 Ampia



p. 64 Impastatrici
Mixers / Pétrisseurs /
Knetmaschinen / Amasadoras



p. 76 Ravioli tablet



p. 88 Stampini
Ravioli cutters / Moules à raviolis
Ravioli-Schablonen / Moldes para raviolis



p. 104 Regina



p. 114 Dispenser



p. 120 Tacapasta



p. 126 Pastawheel



p. 134 Pastabike



p. 142 Biscuits



p. 156 Marga



p. 172 Dati tecnici

Technical data /
Données techniques /
Technische Daten /
Datos técnicos

p. 190 Faq



Acqua

**Water / Eau /
Wasser / Agua**

**Acqua / Water / Eau /
Wasser / Agua**

Molte delle avventure più belle hanno luogo in cucina. Sul piano di lavoro, le mani si muovono abili. Un gesto, una parola gentile, uno sguardo d'intesa. Semplici ingredienti esaltano il gusto della vita quotidiana, come l'acqua, elemento essenziale e prezioso che insieme alla farina, è capace di sprigionare la magia di un impasto. Tra gli ingredienti – al pari dell'acqua - che possono trasformare l'ordinario in straordinario, uno conta davvero: essere l'artefice del cibo da portare in tavola, scegliendo cosa cucinare e quando farlo, per sentirsi, poi, dire che è più buono «perché lo hai preparato tu».

EN Many of the greatest adventures take place in the kitchen. Hands move skilfully on the work surface. A gesture, a kind word, a knowing look. Simple ingredients enhance the taste of everyday life, like water, an essential and precious element that, together with flour, is able to release the magic of a dough. Out of all the ingredients-on a par with water-that can transform the ordinary into the extraordinary, there is one that truly counts: being the creator of the food brought to the table, choosing what to cook and when to do it, then being told that it tastes much nicer «because you made it».

DE Viele der schönsten Abenteuer finden in der Küche statt. Auf der Arbeitsfläche bewegen sich die Hände gekonnt. Eine Geste, ein freundliches Wort, ein verständnisvoller Blick. Einfache Zutaten verbessern den Geschmack des Alltags, wie Wasser, ein wesentliches und kostbares Element, das zusammen mit Mehl die Magie eines Teigs entfalten kann. Unter den Zutaten - wie Wasser -, die das Gewöhnliche in Außergewöhnliches verwandeln können, zählt vor allem, dass man der Autor der Gerichte ist, die auf den Tisch kommen sollen, selbst entscheidet, was wann gekocht werden soll und das Gefühl hat, dass es besser ist «weil es selbstgemacht ist».

FR Les plus belles aventures ont lieu dans la cuisine. Sur le plan de travail, les mains se déplacent avec dextérité. Un geste, un mot gentil, un regard complice. Les ingrédients simples exaltent le goût de la vie quotidienne, comme l'eau, élément essentiel et précieux qui, associée à la farine, est capable de créer la magie d'une pâte. L'un des ingrédients qui, à l'instar de l'eau, peut transformer l'ordinaire en extraordinaire, compte particulièrement : être l'artisan du plat que l'on porte à table, en choisissant ce que l'on souhaite cuisiner et quand, pour s'entendre dire que c'est meilleur «parce que c'est toi qui l'as fait».

ES Muchas de las aventuras más hermosas tienen lugar en la cocina. Sobre la superficie de trabajo, las manos se mueven hábilmente. Un gesto, una palabra amable, una mirada de complicidad. Unos sencillos ingredientes mejoran el sabor de la vida cotidiana, como el agua, un elemento esencial y precioso que, junto con la harina, puede liberar la magia de una masa. Entre los ingredientes -como el agua- que pueden transformar lo ordinario en extraordinario, hay uno que es el protagonista: ser el autor de los alimentos que se servirán en la mesa, elegir qué cocinar y cuándo hacerlo, y entonces escuchar decir que está más bueno «porque tú lo has preparado».



Farina

**Flour / Farine /
Mehl / Harina**



**Farina / Flour / Farine /
Mehl / Harina**

Esistono tante farine, quanti sono i luoghi della terra in cui si coltiva il grano: la bianca per chi ama stendere una pasta fine, quella di semola per chi cerca un gusto più deciso, il grano duro per una tenuta di cottura superiore, e ancora farine di grano saraceno, di mais oppure di castagne, di farro o di riso, in purezza o miscelate. Impastare la farina semplicemente con acqua, ascoltando i rumori della cucina che freme intorno; tirare l'impasto, mentre la mente si alleggerisce di ogni pensiero, fino a ottenere una sfoglia tenace ma setosa, che tenga la cottura e accolga il ripieno senza farlo scappare... Ogni farina, riconoscibile per sapore e profumo, ha una storia da raccontare.

EN There are as many kinds of flour, as there are places on earth where wheat is grown: white for those who like to roll out a thin layer of pasta, semolina for those looking for a stronger flavour, durum wheat that retains its firmness when cooked, and then there is buckwheat, corn or chestnut, spelt or rice flours, on their own or mixed together. Mixing just flour and water, listening to the noises of the kitchen around you; pulling the dough, while the mind frees itself of every thought, until you get a strong but silky sheet, which remains firm when cooked and embraces the filling without letting it escape... Every type of flour, recognisable through its own taste and aroma, has a story to tell.

DE Es gibt so viele Mehlsorten wie es Orte auf dem Lande gibt, an denen Weizen angebaut wird: weißen für diejenigen, die eine feine Pasta vorziehen, Grieß für diejenigen, die nach einem entschiedeneren Geschmack suchen, Hartweizen für einen höheren Kochniveau und vieles mehr: Buchweizen-, Mais- oder Kastanienmehl, Dinkel- oder Reismehl, pur oder gemischt. Mehl einfach mit Wasser mischen und den Geräuschen in der Küche lauschen. Den Teig kneten, während sich der Geist mit jedem Gedanken entspannt, bis ein zähes aber seidiges Blatt entsteht, das nach dem Kochen und die Füllung aufnimmt, ohne dass sie entweicht ... Jedes Mehl, erkennbar an seinem Geschmack und Aroma, hat eine Geschichte zu erzählen.

FR Il existe autant de farines que de lieux sur Terre où l'on cultive le blé : la blanche pour ceux qui aiment étendre la pâte fine, la farine de semoule pour ceux qui recherchent un goût plus marqué, le blé dur pour un meilleur maintien à la cuisson, et encore, les farines de sarrasin, de maïs ou bien de châtaigne, d'épeautre ou de riz, pures ou mélangées. Pétrir la farine simplement avec de l'eau, en écoutant les bruits de la cuisine qui frémit tout autour ; étendre la pâte, en laissant son esprit se délester de toute pensée, jusqu'à obtenir une feuille solide mais soyeuse, qui se maintienne à la cuisson et puisse contenir l'appareil sans fuites... Chaque farine, avec sa saveur et son parfum uniques, a une histoire à raconter.

ES Hay muchas harinas, tantas como lugares en la tierra donde se cultiva el trigo: la blanca para quienes adoran extender una pasta fina, la de sémola para los que buscan un sabor más decidido, la de grano duro para aportar una consistencia superior ante la cocción, de maíz o de castañas, de espelta o de arroz, puras o mezcladas. Amasar la harina simplemente con agua, escuchando los sonidos de la cocina que bulle de actividad; extender la masa mientras la mente se libera de cualquier pensamiento, hasta lograr una hoja firme pero sedosa, que retenga la cocción y acoja el relleno sin dejarlo escapar... Cada harina, reconocible por su sabor y aroma, tiene una historia que contar.



Marcato



Marcato

Pronta in tavola in ogni stagione. Reinventata in tutte le regioni del mondo. Ciò che affascina della pasta fresca – cibo autentico e squisito, miscela di sola farina e acqua – è la sua capacità di attraversare i secoli, precorrere i tempi e adattarsi a tutti i condimenti, in un'infinita varietà locale. A sposare i due semplici ingredienti amalgamati a mano e i piatti declinati secondo gusto e cultura, è Marcato. Le sue macchine eclettiche e contemporanee, prodotte interamente in Italia con un'attenta selezione dei materiali, consentono di tornare a essere protagonisti delle proprie scelte alimentari. Sapere cosa si porta in tavola e preparare piatti sani – in poco tempo e senza sforzo – sono la nuova via per il benessere.

EN Ready at the table in all seasons. Reinvented all over the world. What's fascinating about fresh pasta - an authentic, exquisite food, that is a simple mixture of flour and water - is its ability to remain popular through the centuries, yet be ahead of the times and adapt to an infinite number of sauces and seasonings. Putting together the two simple ingredients mixed by hand and the dishes chosen according to one's own taste and culture is Marcato. Its range of eclectic, contemporary machines, produced entirely in Italy through a careful selection of materials, allow us to once again to be in control of our food choices. Knowing what to serve on the table and preparing healthy dishes - effortlessly and in no time at all - are the new paths to well-being.

DE Zu jeder Jahreszeit auf dem Tisch. In allen Regionen der Welt neu erfunden. Das Faszinierende an frischer Pasta - authentisches und exquisites Essen, eine Mischung aus Mehl und Wasser - ist die Fähigkeit, Jahrhunderte zu überdauern, die Zeiten vorwegzunehmen und sich an alle Gewürze in einer unendlichen lokalen Vielfalt anzupassen. Die beiden einfachen Zutaten von Hand gemischt und die Gerichte je nach Geschmack und Kultur abzustimmen - das ist Marcato. Seine vielseitigen und zeitgemäßen Maschinen, die gänzlich in Italien unter sorgfältiger Auswahl der Materialien hergestellt werden, ermöglichen es Ihnen, wieder Protagonisten Ihrer eigenen Ernährungsgewohnheiten zu sein. Zu wissen, was Sie auf den Tisch bringen und in kurzer Zeit und ohne Anstrengung gesunde Gerichte zubereiten, ist der neue Weg zum Wohlbefinden.

FR Sur la table en toute saison. Réinventées dans toutes les régions du monde. Ce qui est fascinant avec les pâtes fraîches - met authentique et délicieux à base de farine et d'eau uniquement - c'est leur capacité à traverser les siècles, à résister au temps et à s'adapter à tous les condiments, dans une infinité de variétés locales. Pour marier ces deux ingrédients simples, amalgamés à la main, et pour préparer des plats déclinés selon le goût et la culture, il y a Marcato. Ses machines éclectiques et modernes, totalement produites en Italie avec une sélection attentive des matériaux, permettent de redevenir protagoniste de ses choix alimentaires. Savoir ce que l'on apporte à table et préparer des plats sains - en peu de temps et sans efforts - représentent la nouvelle voie vers le bien-être.

ES Lista en la mesa en todas las estaciones. Reinventada en todas las regiones del mundo. Lo que fascina de la pasta fresca -una comida auténtica y exquisita que consiste en la mezcla de harina y agua- es su capacidad para superar los siglos, anticiparse a los tiempos y adaptarse a todos los condimentos, en una variedad local infinita. Para lograr la comunión de dos ingredientes sencillos mezclados a mano y los platos elaborados en función de los gustos y las culturas, tenemos Marcato. Sus máquinas eclécticas y contemporáneas, fabricadas íntegramente en Italia con una cuidada selección de materiales, nos permiten volver a ser protagonistas de nuestras elecciones alimentarias. Saber lo que se lleva a la mesa y preparar platos saludables, en poco tiempo y sin esfuerzo, son el nuevo camino hacia el bienestar.

Milestone

1930

IT In un piccolo laboratorio dietro casa, Otello Marcato realizza le prime macchine per tirare la pasta. Spostandosi in bicicletta, le vende alle famiglie dei paesi limitrofi.

EN In a small workshop behind his house, Otello Marcato creates the first machines for rolling pasta. Riding his bike, he sells them to families in the neighbouring villages.

1938

IT A Campodarsego, in provincia di Padova, sorge il primo stabilimento. Nella stessa sede, ingrandita, Marcato produce oggi ogni componente della sua gamma prodotti.

EN The first factory is established in Campodarsego, in the province of Padua. Although now extended, today it is still the place where Marcato produces every single component of its product range.

FR La première usine est construite à Campodarsego, dans la province de Padoue. C'est dans ce même siège, agrandi, que Marcato produit aujourd'hui tous les composants de sa gamme de produits.

DE Die erste Fabrik befindet sich in Campodarsego in der Provinz Padua. Marcato fertigt nun, am gleichen Standort, jedoch vergrößert, alle Komponenten seiner Produktpalette.

ES Se crea la primera fábrica en Campodarsego, en la provincia de Padua. Esta es la misma sede, actualmente ampliada, en la que Marcato produce en la actualidad cada componente de su gama de productos.

FR Dans un petit atelier derrière chez lui, Otello Marcato réalise les premières machines à étendre la pâte. En se déplaçant à bicyclette, il les vend aux machines des villages alentours.

DE In einer kleinen Werkstatt hinter dem Haus stellt Otello Marcato die ersten Nudelmaschinen her. Er ist mit dem Fahrrad unterwegs und verkauft sie an Familien in der Gegend.

ES En un pequeño taller detrás de casa, Otello Marcato fabrica las primeras máquinas para extender pasta. Desplazándose en bicicleta, las vende a las familias de los pueblos vecinos.

1962

IT Arriva il primo ordine da oltre oceano. Le macchine per la pasta sono spedite a Philadelphia, negli Stati Uniti. Oggi l'azienda è presente in oltre 80 paesi al mondo.

EN The first order arrives from across the ocean. Pasta machines are shipped to Philadelphia, in the United States. Today the company's products are available in over 80 countries around the world.

1965

IT Nasce Atlas, la macchina divenuta icona internazionale della buona cucina, della creatività e dello stare bene a tavola.

EN Atlas is born, the machine that has become an international icon of good food, creativity and wellness.

FR Naissance d'Atlas, la machine qui est devenue une icône internationale de la bonne cuisine, de la créativité et du bonheur à table.

DE Atlas ist geboren, die Maschine, die zu einer internationalen Ikone für gutes Essen, Kreativität und Wohlbefinden bei Tisch geworden ist.

ES Nace Atlas, la máquina que se ha convertido en símbolo internacional de buena comida, creatividad y bienestar en la mesa.

FR Première commande outre-Atlantique. Les machines à pâtes sont expédiées à Philadelphie aux États-Unis. Aujourd'hui, l'entreprise est présente dans plus de 80 pays dans le monde.

DE Die erste Bestellung kommt aus Übersee. Nudelmaschinen werden nach Philadelphia in den Vereinigten Staaten geliefert. Heute ist das Unternehmen in über 80 Ländern weltweit vertreten.

ES Llega el primer pedido desde el otro lado del océano. Se envían máquinas para pasta a Filadelfia, en Estados Unidos. Actualmente la compañía está presente en más de 80 países de todo el mundo.

IT La conquista di nuovi mercati e gli investimenti in ricerca e sviluppo rendono necessaria l'apertura di un nuovo stabilimento, di fronte all'originario.

EN The expansion into new markets and investments in R&D make it necessary to open a new factory, in front of the original one.

FR La conquête de nouveaux marchés et les investissements dans la recherche et au développement rendent nécessaire l'ouverture d'une nouvelle usine, en face de l'établissement d'origine.

DE Die Eroberung neuer Märkte und Investitionen in Forschung und Entwicklung erfordern die Eröffnung einer neuen Fabrik, gegenüber der ursprünglichen.

ES La conquista de nuevos mercados e inversiones en investigación y desarrollo hacen imprescindible abrir una nueva fábrica, situada frente a la original.

1982

2006

IT Oltre a italianità, qualità dei materiali impiegati e design dei prodotti, Marcato promuove il benessere, potenziando le innovazioni tecnologiche a tutela della salute.

EN In addition to the Made in Italy guarantee, the quality of materials used and product design, Marcato promotes wellness by enhancing technological innovations to safeguard the health of users.

FR Outre le prestige du Made in Italy, la qualité des matériaux utilisés et le design des produits, Marcato promeut le bien-être, en développant des innovations technologiques en protection de la santé.

DE Neben dem italienischen Savoir-Vivre, der Qualität der verwendeten Materialien und dem Produktdesign fördert Marcato das Wohlbefinden durch technologische Innovationen zum Schutz der Gesundheit.

ES Además del carácter italiano, la calidad de los materiales utilizados y el diseño del producto, Marcato promueve el bienestar al mejorar las innovaciones tecnológicas que protegen la salud.

IT Le vendite di Marcato si consolidano per il 70% all'estero e il 30% in Italia.

A premiare, continuano a essere la qualità e un indice di difettosità molto basso.

EN Marcato consolidates its sales with 70% heading abroad and 30% staying in Italy. Quality and a very low defect rate continue to be the stand-outs.

FR Les ventes de Marcato se consolident à 70% à l'international et 30% en Italie. Les priorités demeurent la qualité et un indice de défauts très faible.

DE Der Umsatz von Marcato wird zu 70% im Ausland und zu 30% in Italien konsolidiert. Die Qualität und eine sehr niedrige Fehlerquote bestärken weiterhin.

ES Las ventas de Marcato se consolidan en un 70% en el extranjero y un 30% en Italia. La calidad y un índice muy bajo de defectos de fabricación siguen recompensando.

2015

2020

IT Marcato festeggia l'85° compleanno con oltre 100 dipendenti, potenziando il progetto di sviluppo industriale in Italia.

EN Marcato celebrates its 85th anniversary with over 100 employees, enhancing the industrial development project in Italy.

FR Marcato célèbre son 85^{ème} anniversaire avec plus de 100 salariés, en développant le projet de développement industriel en Italie.

DE Marcato feiert seinen 85. Geburtstag mit über 100 Mitarbeitern und unterstützt damit das Industrieentwicklung Italiens.

ES Marcato celebra su 85 aniversario con más de 100 empleados, potenciando el proyecto de desarrollo industrial en Italia.

Ad Oggi / Today / Aujourd'hui / Heute / Hoy

IT Marcato produce e confeziona fino a 2.500 macchine della pasta al giorno e circa 250.000 rulli al mese. L'azienda abbraccia il principio di «circularità», riutilizzando la maggior parte degli scarti di produzione.

EN Marcato produces and packs up to 2,500 pasta machines a day and about 250,000 rollers a month. The company embraces the principle of «circularity», reusing most of the production waste.

FR Marcato produit et conditionne jusqu'à 2500 machines à pâtes par jour et environ 250 000 rouleaux par mois. L'entreprise embrasse le principe de «circularité», en réutilisant la plupart des rebuts de production.

DE Marcato produziert und verpackt täglich bis zu 2.500 Nudelmaschinen und rund 250.000 Teigwalzen pro Monat. Das Unternehmen bekennt sich zum Prinzip der «Zirkularität» und verwendet den größten Teil der Produktionsabfälle wieder.

ES Marcato produce y embala hasta 2500 máquinas de pasta al día y alrededor de 250 000 rodillos al mes. La empresa adopta el principio de «circularidad», reutilizando la mayor parte de los descartes de producción.



A still life composition on a rustic wooden table. In the upper left, a red manual pasta maker is partially visible. Next to it is a small glass bowl filled with water. To the right, a white ceramic bowl holds several brown eggs, with one egg resting on the table in front of it. A red fringed cloth is draped in the background. In the foreground, a nest of fresh, yellow, wide ribbon pasta sits on the table. The word "Atlas" is printed in white in the lower right area.

Atlas

Strategica alleata nel sempre più attento consumo di pasta biologica, integrale e gluten free, Atlas è disponibile in due versioni manuali, Design e Classic. Realizzata in acciaio con rulli in lega di alluminio anodizzato per alimenti, pettini, raschiatori e anelli di spallamento in resina polimerica, la macchina assicura stabilità e velocità di preparazione della sfoglia, in dieci diversi spessori. La produzione di lasagne, fettuccine e tagliolini si arricchisce della possibilità di ottenere altri 13 tipi di pasta, grazie ad altrettanti accessori extra, pratici e garantiti per 10 anni. Su tutti i modelli, l'attacco a baionetta consente di applicare facilmente il motore, ergonomico, potente e sicuro.

EN A strategic ally in a world ever more attentive to organic, wholewheat and gluten-free pasta, Atlas is available in two manual versions, Design and Classic. Made of steel with rollers in food-grade anodised aluminium alloy, combs, scrapers and shoulder rings made of polymeric resin, the machine ensures stability and speed in preparing pasta sheets, in ten different thicknesses. In addition to producing lasagne, fettuccine and tagliolini, it is possible to make another 13 types of pasta, thanks to a range of practical extra accessories with a 10-year warranty. The bayonet fitting on all models allows you to easily fit the ergonomic, powerful and safe motor.

FR Alliée stratégique dans la consommation de plus en plus exigeante de pâtes biologiques, complètes et sans gluten, Atlas est disponible en deux versions manuelles, Design et Classic. Réalisée en acier avec des rouleaux en alliage d'aluminium anodisé pour aliments, des peignes, des racleurs et des anneaux d'épaulement en résine polymère, la machine garantit stabilité et vitesse de préparation de la feuille, dans dix épaisseurs différentes. La production de lasagnes, de fettucine et de tagliolini s'enrichit de la possibilité d'obtenir 13 types de pâtes supplémentaires, grâce à autant d'accessoires extra, pratiques et garantis pendant 10 ans. Sur tous les modèles, le raccord à baïonnette permet d'appliquer facilement le moteur ergonomique, puissant et sûr.



DE Atlas als strategischer Verbündeter für den immer mehr beachteten werdenden Verzehr von biologischer, integraler und glutenfreier Pasta in zwei manuellen Versionen erhältlich: Design und Classic. Die Maschine aus Stahl mit Rollen aus eloxierter Aluminiumlegierung für Lebensmittel, Kämme, Schaber und Schulterringe aus Polymerharz gewährleistet Stabilität und Geschwindigkeit bei der Teigbereitung in zehn verschiedenen Stärken. Die Herstellung von Lasagne, Fettuccine und Tagliolini wird durch die Möglichkeit bereichert, 13 weitere Nudelsorten zu erhalten, und zwar dank des zusätzlichen praktischen Zubehörs, mit 10-jähriger Garantie. Der Bajonettverschluss ermöglicht bei allen Modellen ein einfaches Anbringen des Motors - ergonomisch, kraftvoll und sicher.

ES Atlas, un aliado estratégico en un consumo cada vez más atento hacia pasta ecológica, integral y sin gluten, se presenta en dos versiones manuales: Design y Classic. Fabricada en acero con rodillos en aleación de aluminio anodizado para alimentos, peines, raspadores y anillos de reborde en resina polimérica, la máquina garantiza la estabilidad y la velocidad de preparación de la masa, en diez grosores diferentes. La elaboración de lasaña, fettuccine y tagliolini se enriquece con la posibilidad de preparar otros 13 tipos más de pasta, gracias a la cantidad de accesorios adicionales, muy prácticos y garantizados durante 10 años. En todos los modelos, la conexión en bayoneta permite una fácil aplicación del motor, de forma ergonómica, potente y segura.

Marcato Design

La pasta è molto più di un cibo. È addirittura un simbolo identitario. Altrettanto lo è il design italiano. La Linea Marcato Design, alla qualità, versatilità e durevolezza della macchina Atlas 150, aggiunge l'esclusiva piacevolezza degli accessori, dei rivestimenti e dei colori che rispondono allo stile e al carattere della propria cucina. L'impiego di pigmenti organici per alimenti nel processo di ossicolorazione e i brevetti sui componenti delle macchine per pasta, scongiurano la possibilità che ci sia rilascio di particelle, anche dopo anni di utilizzo. Per aumentare la funzionalità senza scendere a compromessi con il gusto, ad Atlas Design 150, è possibile applicare il motore Pastadrive.

EN Pasta is much more than food. It is actually a symbol of identity. Just like Italian design. To the quality, versatility and durability of the Atlas 150 machine, the Marcato Design range adds the exclusive pleasure of accessories, coatings and colours that match the style and character of your kitchen. The use of organic pigments for food use in the oxidation colouring process and the patents on the pasta machine components prevent any particles being released, even after years of use. To increase functionality without compromising on taste, the Pastadrive motor can be fitted on Atlas Design 150.

FR Les pâtes, c'est beaucoup plus que de la nourriture. C'est même plutôt un symbole identitaire. Tout comme l'est le design italien. La Ligne Marcato Design, outre la qualité, la flexibilité et la durabilité de la machine Atlas 150, propose le plaisir exclusif des accessoires, des revêtements et des couleurs qui répondent au style et au caractère de sa cuisine. L'utilisation de pigments organiques pour aliments dans le procédé de coloration par oxydation anodique et les brevets sur les composants des machines à pâtes, éliminent la possibilité d'émissions de particules, même après plusieurs années d'utilisation. Pour augmenter la fonctionnalité sans faire de compromis avec le goût, il est possible d'appliquer à Atlas Design 150 le moteur Pastadrive.



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Blu / Blue / Bleu / Blau / Azul



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro

DE Pasta ist viel mehr als Essen. Es ist sogar ein Symbol der Identität. Gleiches gilt für italienisches Design. Die Marcato Design-Line ergänzt die Qualität, Vielseitigkeit und Langlebigkeit der Atlas 150-Maschine um das exklusive Auswahlvergnügen an Accessoires, Beschichtungen und Farben, die dem Stil und Charakter Ihrer Küche entsprechen. Die Verwendung von organischen Pigmenten für Lebensmittel im Oxidationsprozess und die Patente auf die Komponenten der Nudelmaschinen verhindern, dass Partikel auch nach Jahren des Gebrauchs freigesetzt werden. Um die Funktionalität zu erhöhen, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen, kann bei Atlas Design 150 der Pastadrive-Motor eingesetzt werden.



Verde / Green / Vert / Grün / Verde



Rame / Copper / Cuivre / Kupfer / Cobre

ES La pasta es mucho más que comida. Es además es un símbolo de identidad. Del mismo modo que lo es el diseño italiano. La línea Marcato Design añade a la calidad, versatilidad y durabilidad de la máquina Atlas 150, el placer exclusivo de los accesorios, de los revestimientos y los colores que responden al estilo y la personalidad de cada cocina. El uso de pigmentos orgánicos para alimentos en el proceso de oxicoloración y las patentes de componentes de las máquinas de pasta evitan la posibilidad de que se liberen partículas, incluso tras años de uso. A fin aumentar la funcionalidad sin sacrificios de sabor, Atlas Design 150 permite enganchar el motor Pastadrive.



Rosa / Pink / Rose / Rosa / Rosa



Cromo / Chrome / Chrome / Chrom / Cromo

Marcato Classic

Il successo si rafforza nel tempo. Per questo, Atlas Classic è la più amata tra le macchine per fare la pasta in casa. Oltre alle due versioni manuali con larghezza 150 e 180 mm e regolatore per ottenere 10 differenti spessori (da 4,8 mm a 0,6 mm), con cui produrre lasagne, fettuccine e tagliolini, la linea Marcato Classic comprende: Atlas Roller e Atlas Slide (150 e 180 mm) per panificati e sfoglie senza taglio e Atlasmotor, la macchina con il motore Pastadrive pratico e funzionale.

Il Multipast è un set completo di Atlas 150 e accessori per realizzare raviolini, spaghetti e reginette.

Nel Pasta Set sono inclusi Atlas 150 e gli accessori per preparare squisiti ravioli e spaghetti.

EN Success grows with time. For this reason, Atlas Classic is the most loved out of all the machines for making pasta at home. In addition to the two manual versions with widths of 150 and 180 mm and an adjustment knob to obtain 10 different thicknesses (from 4.8 mm to 0.6 mm), for making lasagna, fettuccine and tagliolini, the Marcato Classic range includes: Atlas Roller and Atlas Slide (150 and 180 mm) for bakery products and sheets without cutting, and Atlasmotor, the machine with the practical and functional Pastadrive motor. Multipast is a complete set of Atlas 150 and accessories for making ravioli, spaghetti and reginette. Pasta Set includes Atlas 150 and the accessories to prepare delicious ravioli and spaghetti.

FR Le succès se confirme dans le temps. C'est pour cela qu'Atlas Classic est la machine à pâtes préférée pour faire des pâtes maison. Outre les deux versions manuelles, de 150 et 180 mm de largeur et avec régulateur pour obtenir 10 épaisseurs différentes (de 4,8 mm à 0,6 mm), pour la préparation de lasagnes, de fettucine et de tagliolini, la ligne Marcato Classic comprend : Atlas Roller et Atlas Slide (150 et 180 mm) pour les produits panifiés et les pâtes sans découpe, et Atlasmotor, la machine équipée du moteur Pastadrive pratique et fonctionnel. Le Multipast est un jeu complet comprenant l'Atlas 150 et les accessoires pour réaliser des raviolini, des spaghettis et des reginette. Le Pasta Set comprend l'Atlas 150 et les accessoires pour préparer des spaghettis et des raviolis exquis.



Atlas 150 classic

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
10 spessori di pasta possibili
3 accessori in dotazione
13 accessori extra
- EN** Pasta sheet width 15 cm
10 pasta thicknesses possible
3 accessories included
13 extra accessories
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
3 accessoires fournis
13 accessoires extra
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
3 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
13 zusätzliche Zubehörteile
- ES** Ancho de hoja 15 cm
10 grosores de pasta posibles
3 accesorios incluidos
13 accesorios adicionales



Atlas 180 classic

- IT** Larghezza sfoglia 18 cm
10 spessori di pasta possibili
3 accessori in dotazione
- EN** Pasta sheet width 18 cm
10 pasta thicknesses possible
3 accessories included
- FR** Largeur de la feuille 18 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
3 accessoires fournis
- DE** Breite Teigblatt 18 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
3 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
- ES** Ancho de hoja 18 cm
10 grosores de pasta posibles
3 accesorios incluidos

DE Der Erfolg wächst mit der Zeit. Aus diesem Grunde ist Atlas Classic die beliebteste Nudelmaschine für zu Hause. Zusätzlich zu den beiden manuellen Versionen mit einer Breite von 150 und 180 mm und einem Regler für 10 verschiedene Stärken (von 4,8 mm bis 0,6 mm), mit denen Lasagne, Fettuccine und Tagliolini hergestellt werden. Die Marcato Classic-linie umfasst: Atlas Roller und Atlas Slide (150mm und 180mm), für Brot, Gebäck und Teige ohne Schneiden und Atlasmotor, die Maschine mit dem praktischen und funktionellen Pastadrive-Motor. Der Multipast ist ein komplettes Set aus Atlas 150 und Zubehör für die Zubereitung von Ravioli, Spaghetti und Reginette. Das Pasta-Set enthält die Atlas 150 und das Zubehör für die Zubereitung köstlicher Ravioli und Spaghetti.



ES El éxito se refuerza con el tiempo. Por esta razón, Atlas Classic es la más querida de entre las máquinas para hacer pasta en casa. Además de las dos versiones manuales con un ancho de 150 y 180 mm y un regulador para obtener 10 espesores diferentes (de 4,8 a 0,6 mm), con los que se producen lasaña, fettuccine y tagliolini, la línea Marcato Classic incluye: Atlas Roller y Atlas Slide (150 y 180 mm) para panificados y hojas de pasta sin corte, y Atlasmotor, la máquina con el práctico y funcional motor Pastadrive. Multipast es un set que incluye Atlas 150 y accesorios para hacer raviolini, espaguetis y reginette. Pasta Set incluye Atlas 150 y accesorios para preparar exquisitos raviolis y espaguetis.

Atlasmotor

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
10 spessori di pasta possibili
3 accessori in dotazione
13 accessori extra
Motore Pastadrive in dotazione
- EN** Pasta sheet width 15 cm
10 pasta thicknesses possible
3 accessories included
13 extra accessories
Pastadrive motor supplied
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
3 accessoires fournis
13 accessoires extra
Moteur Pastadrive fourni
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
3 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
13 zusätzliche Zubehörteile
Pastadrive-Motor inklusive
- ES** Ancho de hoja 15 cm
10 grosores de pasta posibles
3 accesorios incluidos
13 accesorios adicionales
Motor Pastadrive incluido



Pastaset

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
10 spessori di pasta possibili
5 accessori in dotazione
11 accessori extra
- EN** Pasta sheet width 15 cm
10 pasta thicknesses possible
5 accessories included
11 extra accessories
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
5 accessoires fournis
11 accessoires extra
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
5 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
11 zusätzliche Zubehörteile
- ES** Ancho de hoja 15 cm
10 grosores de pasta posibles
5 accesorios incluidos
11 accesorios adicionales



Multipast

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
10 spessori di pasta possibili
6 accessori in dotazione
10 accessori extra
- EN** Pasta sheet width 15 cm
10 pasta thicknesses possible
6 accessories included
10 extra accessories
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
6 accessoires fournis
10 accessoires extra
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
6 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
10 zusätzliche Zubehörteile
- ES** Ancho de hoja 15 cm
10 grosores de pasta posibles
6 accesorios incluidos
10 accesorios adicionales



Atlas Roller 150

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
10 spessori di pasta possibili
13 accessori extra
- EN** Pasta sheet width 15 cm
10 pasta thicknesses possible
13 extra accessories
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
13 accessoires extra
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
13 zusätzliche Zubehörteile
- ES** Ancho de hoja 15 cm
10 grosores de pasta posibles
13 accesorios adicionales



Atlas Roller 180

- IT** Larghezza sfoglia 18 cm
10 spessori di pasta possibili
- EN** Pasta sheet width 18 cm
10 pasta thicknesses possible
- FR** Largeur de la feuille 18 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
- DE** Breite Teigblatt 18 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
- ES** Ancho de hoja 18 cm
10 grosores de pasta posibles



Atlas Slide 150

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
Comodo scivolo ideale per panificati
10 spessori di pasta possibili
13 accessori extra
- EN** Pasta sheet width 15 cm
Convenient slide ideal for bakery products
10 pasta thicknesses possible
13 extra accessories
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
Rampe idéale pour les produits panifiés
10 épaisseurs de pâte possibles
13 accessoires extra
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
praktische Rutsche, ideal für Bäcker
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
13 zusätzliche Zubehörteile
- ES** Ancho de hoja 15 cm
Cómodo deslizador, ideal para panificados
10 grosores de pasta posibles
13 accesorios adicionales



Atlas Slide 180

- IT** Larghezza sfoglia 18 cm
Comodo scivolo ideale per panificati
10 spessori di pasta possibili
- EN** Pasta sheet width 18 cm
Convenient slide ideal for bakery products
10 pasta thicknesses possible
- FR** Largeur de la feuille 18 cm
Rampe idéale pour les produits panifiés
10 épaisseurs de pâte possibles
- DE** Breite Teigblatt 18 cm
praktische Rutsche, ideal für Bäcker
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
- ES** Ancho de hoja 18 cm
Cómodo deslizador, ideal para panificados
10 grosores de pasta posibles

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

I materiali sono il primo fattore di sicurezza: i rulli in alluminio sono trattati con anodizzazione a garanzia che nessuna particella sia rilasciata anche dopo innumerevoli utilizzi.

HEALTH

The materials are the first safety aspect: the aluminium rollers undergo an anodising treatment to guarantee that no particles are released even after countless uses.

SANTÉ

Les matériaux constituent le premier facteur de sécurité : les rouleaux en aluminium sont traités par anodisation pour garantir qu'aucune particule ne soit relâchée, y compris après d'innombrables utilisations.

GESUNDHEIT

Die Materialien sind der erste Sicherheitsfaktor: Die Aluminiumwalzen sind eloxiert, um zu gewährleisten, dass auch nach unzähligen Einsätzen keine Partikel freigesetzt werden.

SALUD

Los materiales son el primer factor de seguridad: los rodillos de aluminio son anodizados para garantizar que no se liberen partículas, incluso después de innumerables usos.



FUNZIONALITÀ

L'impugnatura della manovella è agevole. I rulli scorrono perfettamente, indipendentemente dalla regolazione dei 10 diversi spessori.

FUNCTIONALITY

Easy-to-grip crank handle. The rollers run perfectly, regardless which of the 10 different thicknesses you choose.

FONCTIONNALITÉS

La poignée de la manivelle est confortable. Les rouleaux glissent parfaitement, indépendamment du réglage des 10 épaisseurs différentes.

FUNKTIONALITÄT

Der Handgriff der Kurbel ist leichtläufig. Die Rollen gleiten perfekt, unabhängig von der Einstellung der 10 verschiedenen Stärken.

FUNCIONALIDAD

El mango de la manivela es fácil de utilizar. Los rodillos se deslizan perfectamente, independientemente del ajuste de los 10 grosores diferentes.

**STABILITÀ**

La macchina è dotata di un resistente morsetto per il fissaggio al piano di lavoro. Alla base sono avvitati piedini in gomma che le conferiscono grande stabilità, con riduzione dei tempi di lavoro.

STABILITY

The machine is equipped with a strong clamp for fixing it to the work surface. It has rubber feet screwed to base that ensure great stability, thus reducing work time.

STABILITÉ

La machine est équipée d'un étau résistant pour pouvoir la fixer au plan de travail. Des pieds en caoutchouc sont vissés à la base pour lui donner une grande stabilité tout en réduisant les temps de travail.

STABILITÄT

Die Maschine ist mit einer starken Klemme zur Befestigung an der Arbeitsfläche ausgestattet. An der Basis befinden sich verschraubte Gummifüße, die eine hohe Standfestigkeit bei gleichzeitiger Verkürzung der Arbeitszeit gewährleisten.

ESTABILIDAD

La máquina está equipada con una resistente mordaza para fijarla a la superficie de trabajo. La base dispone de pies de goma atornillados que aportan una gran estabilidad, con la consiguiente reducción en los tiempos de trabajo.

**PULIZIA**

La macchina Atlas va pulita con un panno e non lavata né in acqua né in lavastoviglie. Per una manutenzione semplificata, i pettini in resina polimerica sono removibili.

CLEANING

The Atlas machine should be cleaned with a cloth and not washed in water nor in the dishwasher. The removable combs in polymeric resin ensure easier maintenance.

NETTOYAGE

La machine Atlas doit être nettoyée avec un chiffon, sans utiliser d'eau ni de lave-vaisselle. Pour simplifier l'entretien, les peignes en résine polymère sont amovibles.

REINIGUNG

Die Atlas-Maschine sollte mit einem Tuch gereinigt und nicht mit Wasser oder in der Spülmaschine gewaschen werden. Zur Vereinfachung der Wartung sind die Polymerharzkämme abnehmbar.

LIMPIEZA

La máquina Atlas se limpia con un paño; no debe lavarse con agua ni en el lavavajillas. Los peines de resina polimérica son desmontables para facilitar el mantenimiento.



ESALTAZIONE DEL GUSTO

Il trattamento di anodizzazione conferisce ai rulli in alluminio una microporosità. La superficie impercettibilmente ruvida dei rulli permette alla pasta di assorbire più facilmente i condimenti.

EXALTING TASTE

The anodising treatment makes the aluminium rollers microporous. The imperceptibly rough surface of the rollers allows the pasta to absorb sauces more easily.

EXALTATION DU GOÛT

Le traitement d'anodisation confère aux rouleaux en aluminium une microporosité. La surface imperceptiblement rugueuse des rouleaux permet à la pâte d'absorber plus facilement les condiments.

GESCHMACKSINTENSIVIERUNG

Die Anodisiert Behandlung verleiht den Aluminiumwalzen eine feine Porosität. Durch die unmerklich raue Oberfläche der Rollen können die Nudeln die Saucen leichter aufnehmen.

EXALTACIÓN DEL GUSTO

El tratamiento de anodización aporta microporosidad a los rodillos de aluminio. La superficie impercettibilmente rugosa de los rodillos permite que la pasta absorba mejor los condimentos.

+13

ACCESSORI

Per stendere la pasta secondo il patrimonio di ricette che l'Italia e i paesi del mondo serbano, oltre a lasagne, fettuccine e tagliolini, Atlas è compatibile con altri 13 accessori per realizzare altrettanti formati di pasta.

ACCESSORIES

In order to roll out and create pasta according to the vast number of recipes from Italy and other countries around the world, in addition to lasagne, fettuccine and tagliolini, Atlas is compatible with 13 other accessories to create an equal number of pasta shapes.

ACCESSOIRES

Pour étendre la pâte selon le patrimoine de recettes de l'Italie et des autres pays, en plus des lasagnes, fettucine et tagliolini, Atlas est compatible avec 13 accessoires supplémentaires pour réaliser autant de formats de pâtes.

ZUBEHÖREN

Um den Teig nach den Rezepten Italiens und der Welt sowie für Lasagne, Fettuccine und Tagliolini in Form zu bringen, ist Atlas mit 13 weiteren Zubehörteilen kompatibel, um ebensoviele Nudelformen herzustellen.

ACCESORIOS

A fin de extender la pasta de acuerdo con el legado de recetas que Italia y las naciones del mundo atesoran, además de lasaña, fettuccine y tagliolini, Atlas es compatible con 13 accesorios adicionales para elaborar otros tantos formatos de pasta.

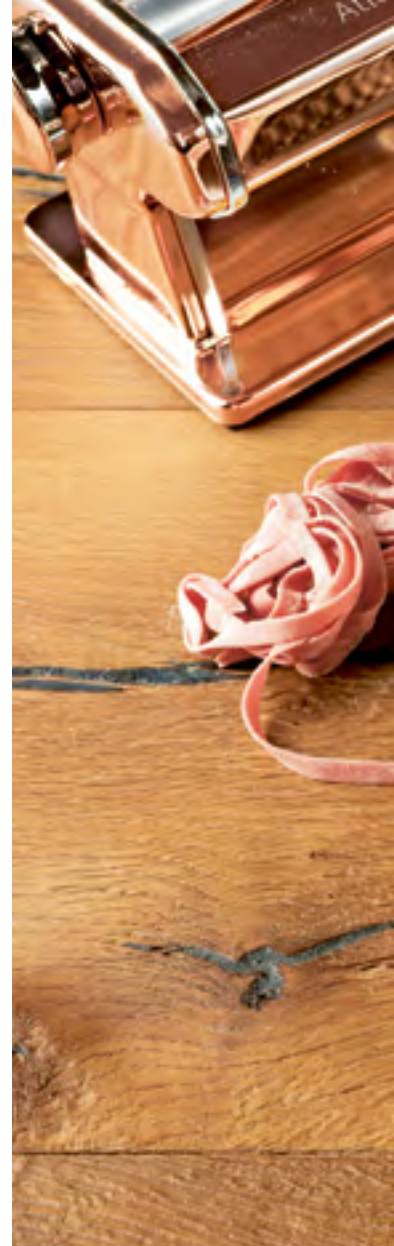


Utilizzi in Italia / Use in Italy / Utilisations en Italie / Verwendungen in Italien / Usos en Italia

Alla parola «pasta» corrispondono, lungo tutta l'Italia, un'infinità di variazioni, formati, piatti dei quali Marcato esalta appieno l'identità, il genio e la fantasia. In poco tempo, con Atlas, è possibile preparare in casa meravigliose sfoglie emiliane – base di tortellini, tagliatelle, ravioli, cappelletti; sontuosi bigoli veneti; rustiche chitarre abruzzesi; trenette perfette per il pesto ligure; vermicelli campani; delicati capellini; mafaldine e reginette con il bordo merlato; linguine adatte a sughi freschi o di pesce.

EN Throughout Italy, the word «pasta» corresponds to an infinity of variations, types, and dishes whose identity, genius and imagination is fully enhanced by Marcato. With Atlas, in no time at all, it is possible to prepare wonderful Emilian pasta sheets at home for tortellini, tagliatelle, ravioli, cappelletti; sumptuous bigoli veneti; rustic chitarre abruzzesi; trenette perfect for Ligurian basil pesto; vermicelli campani; delicate capellini; mafaldine and reginette with the crenellated edge; linguine suitable for fresh or fish sauces.

FR Du nord au sud de l'Italie, le mot «pasta» est associé à une infinité de variantes, de formats, de plats pour lesquels Marcato permet d'exalter pleinement l'identité, le génie et la fantasia. Avec Atlas, il est possible de préparer chez soi, en peu de temps, de merveilleuses feuilles de pâtes émiliennes – la base pour les tortellini, les tagliatelle, les raviolis, les cappelletti ; les somptueux bigoli vénitiens ; les rustiques chitarre des Abruzzes ; les trenette parfaites pour le pesto de Ligurie ; les vermicelli de Campanie ; les capellini délicats ; les mafaldine et reginette avec leurs bords dentelés ; les linguine pour les sauces fraîches ou de poisson.





DE Das Wort «Pasta» entspricht in ganz Italien einer Unzahl von Variationen, Formaten und Gerichten, deren Identität, Genialität und Vorstellungskraft Marcato in vollem Umfang unterstützt. Mit Atlas ist es in kurzer Zeit möglich, wunderbare Sfoglie Emiliane zu Hause zubereiten - Tortellini, Tagliatelle, Ravioli, Cappelletti, prächtige Bigoli aus Venetien, rustikale abruzzesische Gitarrennudeln, Trenette - perfekt für ligurisches Pesto, Fadennudeln aus Kampanien, zarte Capellini, Mafaldine und Reginette mit Zackenrand, Linguine für Frisch- oder Fischsaucen.

ES La palabra «pasta» se conjuga a lo largo de toda Italia en una infinidad de variaciones y formatos, platos cuya identidad, inventiva e imaginación son resaltadas por Marcato. En poco tiempo, con Atlas es posible elaborar en casa maravillosas hojas emilianas (base para tortellini, tagliatelle, raviolis, cappelletti),untuosos bigoli vénetos, rústicas chitarre de Abruzzo, trenette perfectas para el pesto de Liguria, vermicelli de Campania, delicados capellini, mafaldine y reginette de borde rizado, linguine perfectas para salsas frescas o de pescado.

Utilizzi nel mondo / Use in the world / Utilisations dans le monde / Verwendungen weltweit / Usos en el mundo

In tutto il bacino del Mediterraneo, nel continente africano, in Oriente e nelle Americhe, da sempre si producono frumento, farro, orzo, sorgo, miglio e riso, le cui farine – miscelate all’acqua – danno luogo a straordinari mondi gastronomici. Marcato, presente in più di 80 paesi al mondo, li valorizza facilitando la produzione in casa di noodles giapponesi, thailandesi, coreani e cinesi; ravioli pelmeni, ripieni di carne, serviti in Russia in brodo o con burro; pane arabo tipico dell’Egitto, simile alla pita e ai gyros greci; baklava, inimitabile dolce turco; tortillas messicane. Mappare tutte le ricette è impresa ardua, tuttavia è chiaro che, nella pasta fresca, c’è una miniera di benessere di cui godere non solo nei giorni di festa.

EN Wheat, spelt, barley, sorghum, millet and rice have always been grown throughout the Mediterranean basin, across African, in the East and in the Americas, whose flours - when mixed with water - give rise to extraordinary culinary worlds. Marcato, available in more than 80 countries across the world, enhances them by making it easier at home to make Japanese, Thai, Korean and Chinese noodles; pelmeni ravioli, stuffed with meat, served in Russia in broth or with butter; flat bread typical of Egypt, similar to pita and Greek gyros; baklava, inimitable Turkish sweet; Mexican tortillas. Mapping all the recipes is a difficult task, but it is clear that, in fresh pasta, there is a wealth of goodness not only to be enjoyed on special occasions.

FR Dans tout le bassin méditerranéen, dans le continent africain, en Orient et dans les Amériques, on produit depuis toujours du froment, de l’épeautre, de l’orge, du sorgo, du mil et du riz, dont les farines – mélangées à de l’eau – donnent naissance à d’extraordinaires univers gastronomiques. Marcato, présent dans plus de 80 pays dans le monde, les valorise en facilitant la production maison de noodles japonais, thaïlandais, coréens et chinois ; les ravioles pelmeni, farcies de viande, servies en Russie en bouillon ou avec du beurre ; de pain arabe typique de l’Égypte, semblable au pita et aux gyros grecs ; le baklava, inimitable dessert turc ; les tortillas mexicaines. Cartographier toutes les recettes est une entreprise ardue, mais il est évident que le monde des pâtes fraîches est une mine de bien-être dont profiter toute l’année et pas uniquement les jours de fête.

Atlas 150







DE Weizen, Dinkel, Gerste, Sorghum, Hirse und Reis, deren mit Wasser vermischtes Mehl außergewöhnliche gastronomische Welten entstehen lässt, werden seit jeher im gesamten Mittelmeerraum, auf dem afrikanischen Kontinent, im Orient und auf dem amerikanischen Kontinent kultiviert. Marcato ist in mehr als 80 Ländern der Welt vertreten und fördert auch die Herstellung japanischer, thailändischer, koreanischer und chinesischer Nudeln. Mit Fleisch gefüllte Pelmeni-Ravioli, in Rußland in Brühe oder mit Butter serviert, typisch ägyptisches arabisches Brot, ähnlich wie Pita und griechisches Gyros, Baklava - eine unnachahmliche türkische Süßigkeit, mexikanische Tortillas.

Die Zuordnung aller Rezepte ist eine schwierige Aufgabe, jedoch ist klar, dass in frischen Nudeln eine Fülle von Wohlbefinden steckt, die nicht nur an Feiertagen genossen werden sollte.

ES En toda la cuenca mediterránea, en el continente africano, en oriente y en América, se producen desde siempre el trigo, la espelta, la cebada, el sorgo, el mijo y el arroz, cuyas harinas mezcladas con agua dan lugar a extraordinarios universos gastronómicos. Marcato, presente en más de 80 países del mundo, resalta estas elaboraciones, facilitando la preparación en casa de fideos japoneses, tailandeses, coreanos y chinos; los ravioli pelmeni, que se sirven en Rusia con caldo o con mantequilla; el pan árabe típico de Egipto, similar a la pita y a los gyros griegos; baklava, el inimitable dulce turco; las tortillas mejicanas.

Realizar un mapa de todas las recetas es una tarea ardua, pero se evidencia que la pasta fresca constituye una mina de oro de bienestar cuyo disfrute no se limita a los días festivos.



Accessori Atlas



Accessori / Accessories / Accessoires / Zubehörteilen / Accesorios

Spaghetti, pappardelle e lasagne sono ovunque sinonimo della migliore tradizione gastronomica italiana. Ogni regione d'Italia, propone formati, tagli e spessori differenti, ciascuno con una peculiare capacità di esaltare i condimenti. Gli accessori extra, applicabili alla macchina manuale Atlas 150, arricchiscono, perciò, l'esperienza culinaria, offrendo la possibilità di preparare ben 13 formati di pasta: bigoli, capellini, lasagnette, linguine, mafaldine, pappardelle, reginette, spaghetti, chitarre, trenette, vermicelli, ravioli e raviolini. Costruiti in acciaio cromato con rulli in alluminio anodizzato e pettini in resina acetica, gli accessori possono essere intercambiati anche nella versione Atlasmotor.

EN Spaghetti, pappardelle and lasagna are synonymous everywhere with the very best Italian culinary tradition. Each region of Italy has its own sizes, cuts and thicknesses, each with its own way of exalting the sauce. The extra accessories that can be attached to the Atlas 150 manual machine, therefore enrich the culinary experience, offering the possibility of preparing as many as 13 pasta shapes: bigoli, capellini, lasagnette, linguine, mafaldine, pappardelle, reginette, spaghetti, chitarre, trenette, vermicelli, ravioli and raviolini. Made of chrome steel with anodised aluminium rollers and acetal resin combs, the accessories can also be used with the Atlasmotor version.

FR Partout dans le monde, spaghettis, pappardelle et lasagnes sont synonymes de la meilleure tradition gastronomique italienne. Chaque région d'Italie propose des formes, des découpes et des épaisseurs différentes, chacune avec sa capacité particulière d'exalter les condiments. Les accessoires extra, applicables à la machine manuelle Atlas 150, permettent donc d'enrichir son expérience culinaire, en offrant la possibilité de préparer pas moins de 13 formats de pâtes : bigoli, capellini, lasagnette, linguine, mafaldine, pappardelle, reginette, spaghetti, chitarre, trenette, vermicelli, ravioli et raviolini. Fabriqués en acier chromé avec des rouleaux en aluminium anodisé et des peignes en résine acétal, les accessoires peuvent même être échangés dans la version Atlasmotor.





DE Spaghetti, Pappardelle und Lasagne sind überall ein Synonym für die beste italienische gastronomische Tradition. Jede Region Italiens hält unterschiedliche Größen, Schnitte und Stärken bereit, von denen jede Variation die einzigartige Fähigkeit besitzt, die Aromen zu intensivieren. Das zusätzliche Zubehör für die manuelle Maschine Atlas 150 bereichert das kulinarische Erlebnis und bietet die Möglichkeit, bis zu 13 Nudelformen zuzubereiten: Bigoli, Capellini, Lasagnette, Linguine, Mafaldine, Pappardelle, Reginette, Spaghetti, Spaghetti Chitarra (Gitarrennudeln), Trenette, Vermicelli (Fadennudeln), Ravioli und Raviolini. Das aus verchromtem Stahl mit eloxierten Aluminiumwalzen und Acetalharzkämmen gefertigte Zubehör kann auch in der Atlasmotor-Version verwendet werden.

ES Espaguetis, pappardelle y lasaña son sinónimo de la mejor tradición gastronómica italiana. Cada región de Italia aporta diferentes tamaños, cortes y grosores, cada uno de ellos con una capacidad específica para resaltar los condimentos. Los accesorios adicionales aplicables a la máquina manual Atlas 150 enriquecen de este modo la experiencia culinaria, ofreciendo la posibilidad de preparar hasta 13 formas de pasta: bigoli, capellini, lasanette, linguini, mafaldine, pappardelle, reginette, espaguetis, chitarre, trenette, vermicelli, raviolis y raviolini. Construidos en acero cromado, con rodillos de aluminio anodizado y peines de resina de acetal, los accesorios también se pueden intercambiar en la versión Atlasmotor.

Tipo / Type / Type / Typ / Tipo	Larghezza / Width / Largeur / Breite / Ancho	Taglio / Cutting / Coupe / Schnitt / Corte		Regolatore / Regulator / Régulateur / Regler / Regulador
Vermicelli	150 mm		ø 1 mm	n° 4
Spaghetti	150 mm		ø 2 mm	n° 4
Bigoli	150 mm		ø 3,5 mm	n° 2
Linguine	150 mm		3 mm	n° 3
Capellini	150 mm		1 mm	n° 8–9
Spaghetti chitarra	150 mm		2 mm	n° 3
Trenette	150 mm		3,5 mm	n° 6
Lasagnette	150 mm		10 mm	n° 6–9
Mafaldine*	150 mm		8 mm	n° 6
Reginette*	150 mm		12 mm	n° 6
Pappardelle*	150 mm		50 mm	n° 6
Ravioli	150 mm		45 mm	n° 6
Raviolini	150 mm		30 mm	n° 6
Lasagna	150 mm		150 mm	n° 6–9
Fetuccine	150 mm		6,5 mm	n° 5–6
Tagliolini	150 mm		1,5 mm	n° 7–9

* Accessori non utilizzabili con il motore PastaDrive.

* Accessory cannot be used with the Pastadrive motor.

* Accessoire non utilisable avec le moteur Pastadrive.

* Zubehör nicht mit dem Pastadrive-Motor verwendbar.

* Accesorio no utilizable con el motor Pastadrive.

Pastadrive

Sia sulla linea Atlas che sulla linea Ampia, è possibile utilizzare il motore Pastadrive, perfetto per ottenere una sfoglia porosa e omogenea, grazie alla costante velocità dei rulli. Pastadrive, realizzato in ABS metallizzato, permette a chi fa la sfoglia di avere entrambe le mani libere. Pastadrive presenta, inoltre, un grande vantaggio: consente di utilizzare le macchine Atlas e Ampia dovunque, senza che sia necessario applicare il morsetto al piano di lavoro. Il motore Pastadrive è applicabile anche agli accessori di Atlas 150, eccetto che per i formati ravioli, raviolini, pappardelle, mafaldine e reginette. Il facile aggancio a baionetta, l'impugnatura ergonomica e la potenza del motore rendono Pastadrive un robusto alleato per preparare, senza alcuno sforzo, velocemente e in quantità, ottima pasta fatta in casa.

EN You can use the Pastadrive motor with Atlas and Ampia pasta machines, ideal for obtaining a porous and homogeneous pasta sheet, thanks to the constant speed of the rollers. Made of metallic ABS, Pastadrive allows those making the sheet to have both hands free. Pastadrive also has a great advantage: it allows you to use Atlas and Ampia machines anywhere, without having to attach the clamp to the work surface. The Pastadrive motor can also be used with Atlas 150 accessories, except for ravioli, raviolini, pappardelle, mafaldine and reginette. The easy bayonet fitting, the ergonomic handle and the power of the motor make Pastadrive a sturdy ally to prepare excellent homemade pasta without any effort, quickly and in large quantities too.

FR La ligne Atlas, tout comme la ligne Ampia, est compatible avec le moteur Pastadrive, parfait pour obtenir une feuille poreuse et homogène, grâce à la vitesse constante des rouleaux. Pastadrive, réalisé en ABS métallisé, permet à celui qui fait la feuille de pâte d'avoir les deux mains libres. De plus, Pastadrive présente un grand avantage : il permet d'utiliser les machines Atlas et Ampia où que l'on soit, sans nécessité de serrer l'étau au plan de travail. Le moteur Pastadrive est aussi applicable sur les accessoires d'Atlas 150, sauf pour les formats ravioli, raviolini, pappardelle, mafaldine et reginette. Le raccord à baïonnette pratique, la poignée ergonomique et la puissance du moteur font de Pastadrive un allié sûr pour préparer, sans aucun effort, rapidement et en quantité, d'excellentes pâtes faites maison.



DE Der Pastadrive-Motor, der dank der konstanten Geschwindigkeit der Walzen perfekt für die Herstellung eines porösen und homogenen Teigblattes geeignet, kann sowohl bei der Atlas-Linie als auch bei der Ampia-Linie verwendet werden. Mit dem Pastadrive aus metallisiertem ABS hat man beim Arbeiten beide Hände frei. Pastadrive hat noch einen großen Vorteil: Sie können Atlas- und Ampia-Maschinen überall benutzen, ohne eine Klemme an der Arbeitsfläche anbringen zu müssen. Der Pastadrive-Motor ist mit Ausnahme der Formate Ravioli, Raviolini, Pappardelle, Mafaldine und Reginette auch für Zubehörteilen von Atlas 150 geeignet. Der einfache Bajonettverschluss, der ergonomische Handgriff und die Kraft des Motors machen Pastadrive zu einem robusten Verbündeten, um mühelos schnell und auch in großen Mengen exzellente hausgemachte Pasta zuzubereiten.

ES Tanto en la línea Atlas como en la línea Ampia, se puede utilizar el motor Pastadrive, perfecto para obtener una lámina porosa y homogénea, gracias a la velocidad constante de los rodillos. Pastadrive, fabricado en ABS metalizado, permite tener las manos libres mientras se elabora la hoja. Pastadrive presenta además una gran ventaja: permite utilizar las máquinas Atlas y Ampia en cualquier lugar, sin necesidad de fijar la máquina a la superficie de trabajo mediante la mordaza. El motor Pastadrive se puede aplicar también a los accesorios de Atlas 150, con la excepción de los formatos para raviolis, raviolini, pappardelle, mafaldine y reginette. La fácil conexión en bayoneta, el mango ergonómico y la potencia del motor hacen de Pastadrive un aliado robusto para preparar, sin ningún esfuerzo, rápidamente y en gran cantidad, una excelente pasta casera.





Ampia

Modello iconico che ha saputo cavalcare il tempo, Ampia è la macchina più amata da chi voglia ottenere tre formati di pasta: lasagne, fettuccine e tagliolini. Disponibile nelle due versioni 150 e 180 mm di larghezza, è realizzata in acciaio cromato con un trattamento galvanico che la protegge dall'insorgere della ruggine. I suoi rulli in lega di alluminio anodizzato sono trattati per garantire che nessuna particella nociva si stacchi durante l'utilizzo.

Due anelli di spallamento in resina acetalica sono posti all'estremità dei rulli, al fine di impedire che farina o pezzi di impasto entrino nella macchina.

EN An iconic model that has been able to withstand the tests of time, Ampia is the machine most loved by those who want to make three pasta shapes: lasagne, fettuccine and tagliolini. Available in two versions, 150 and 180 mm wide, it is made of chrome steel with a galvanic treatment that protects it against rust. Its anodised aluminium alloy rollers are treated to ensure that no harmful particles detach during use. Two acetal resin shoulder rings are placed at the end of the rollers, in order to prevent flour or pieces of pasta dough from entering the machine.

FR Modèle iconique qui a su traverser les époques, Ampia est la machine préférée de ceux qui veulent obtenir trois formats de pâtes : lasagnes, fettucine et tagliolini. Disponible dans les deux versions avec largeur de 150 et 180 mm, elle est réalisée en acier chromé par traitement galvanique qui la protège contre la formation de rouille. Les rouleaux en alliage d'aluminium anodisé sont traités pour garantir qu'aucune particule nocive soit libérée pendant l'utilisation. Deux anneaux d'épaulement en résine acétal sont placés à l'extrémité des rouleaux, afin d'empêcher que de la farine ou des morceaux de pâte entrent dans la machine.



DE Ampia ist ein legendäres Modell, das es geschafft hat, sich zu behaupten. Es ist die beliebteste Maschine für alle, die folgende drei Arten von Nudeln erhalten möchten: Lasagne, Fettuccine und Tagliolini. Es ist in zwei Ausführungen mit einer Breite von 150 und 180 mm erhältlich und besteht aus verchromtem Stahl mit einer galvanischen Behandlung, die es vor dem Rosten schützt. Die Walzen aus eloxierter Aluminiumlegierung sind so behandelt, dass sich während des Gebrauchs keine schädlichen Partikel ablösen. Am Ende der Walzen befinden sich zwei Schulterringe aus Acetalharz, um zu verhindern, dass Mehl oder Teigstücke in die Maschine gelangen.

ES Modelo icónico que ha sabido superar el paso del tiempo, Ampia es la máquina más querida por parte de quienes desean elaborar tres formatos de pasta: lasaña, fettuccine y tagliolini. Disponible en dos versiones de 150 y 180 mm de ancho, está fabricada en acero cromado con un tratamiento galvanico que la protege frente a la aparición de óxido. Sus rodillos de aleación de aluminio anodizado han sido tratados para garantizar que no se desprendan partículas nocivas durante el uso. Dos anillos de reborde en resina de acetal se sitúan en los extremos de los rodillos a fin de evitar que la harina o partículas de masa penetren en la máquina.

Modelli / Models / Modèles / Modelle / Modelos

IT Ampia, nelle due versioni 150 e 180, dispone di un regolatore per ottenere una splendida sfoglia di 10 diversi spessori, da 4,8 mm a 0,6 mm. Nel modello Ampiamotor, la versatile macchina Ampia è dotata del veloce e pratico motore Pastadrive, che si innesta sul lato in modo rapido, intuitivo e sicuro, per mezzo di un attacco a baionetta.

EN In its two versions, 150 and 180, Ampia has an adjustment knob to obtain an excellent pasta sheet of 10 different thicknesses, from 4.8 mm to 0.6 mm. In the Ampiamotor model, the versatile Ampia machine is equipped with the fast and practical Pastadrive motor, which fits on the side quickly, intuitively and safely by means of a bayonet fitting.

FR Ampia, dans les deux versions 150 et 180, est équipée d'un régulateur pour obtenir une feuille splendide dans 10 épaisseurs différentes, de 4,8 mm à 0,6 mm. Dans le modèle Ampiamotor, la machine flexible Ampia est dotée du moteur Pastadrive, rapide et pratique, qui se raccorde sur le côté de manière rapide, intuitive et sécurisée, grâce à un raccord à baïonnette.

DE Ampia, verfügt in beiden Versionen 150 und 180 über einen Regler, mit dem ein großartiges Blatt in 10 verschiedenen Dicken von 4,8 mm bis 0,6 mm erhalten werden kann. Beim Ampiamotor-Modell ist die vielseitige Ampia-Maschine mit dem schnellen und praktischen Pastadrive-Motor ausgestattet, der über einen Bajonettverschluss schnell, intuitiv und sicher seitlich einrastet.

ES En sus dos versiones 150 y 180, Ampia dispone de un regulador para elaborar una espléndida hoja de 10 grosores diferentes, de entre 4,8 y 0,6 mm. En el modelo Ampiamotor, la versátil máquina Ampia incorpora el rápido y práctico motor Pastadrive, que se inserta en el lateral de forma rápida, intuitiva y segura, gracias a una conexión en bayoneta.



Ampia 150

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
10 spessori di pasta possibili
3 accessori in dotazione
- EN** Pasta sheet width 15 cm
10 pasta thicknesses possible
3 accessories included
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
3 accessoires fournis
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
3 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
- ES** Ancho de hoja 15 cm
10 grosores de pasta posibles
3 accesorios incluidos



Ampia 180

- IT** Larghezza sfoglia 18 cm
10 spessori di pasta possibili
3 accessori in dotazione
- EN** Pasta sheet width 18 cm
10 pasta thicknesses possible
3 accessories included
- FR** Largeur de la feuille 18 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
3 accessoires fournis
- DE** Breite Teigblatt 18 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
3 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
- ES** Ancho de hoja 18 cm
10 grosores de pasta posibles
3 accesorios incluidos



Ampiamotor

- IT** Larghezza sfoglia 15 cm
10 spessori di pasta possibili
3 accessori in dotazione
Motore Pastadrive in dotazione
- EN** Pasta sheet width 15 cm
10 pasta thicknesses possible
3 accessories included
Pastadrive motor supplied
- FR** Largeur de la feuille 15 cm
10 épaisseurs de pâte possibles
3 accessoires fournis
Moteur Pastadrive fourni
- DE** Breite Teigblatt 15 cm
10 mögliche Nudelstärken einstellbar
3 Zubehörteile im Lieferumfang enthalten
Pastadrive-Motor inklusive
- ES** Ancho de hoja 15 cm
10 grosores de pasta posibles
3 accesorios incluidos
Motor Pastadrive incluido

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

I materiali sono il primo fattore di sicurezza: i rulli in alluminio sono trattati con anodizzazione a garanzia che nessuna particella sia rilasciata anche dopo innumerevoli utilizzi.

HEALTH

The materials are the first safety aspect: the aluminium rollers undergo an anodising treatment to guarantee that no harmful particles are released onto the pasta even after countless uses.

SANTÉ

Les matériaux constituent le premier facteur de sécurité : les rouleaux en aluminium sont traités par anodisation pour garantir qu'aucune particule nocive ne soit relâchée sur la pâte, y compris après d'innombrables utilisations.

GESUNDHEIT

Die Materialien sind der erste Sicherheitsfaktor: Die Aluminiumwalzen sind eloxiert, um zu gewährleisten, dass auch nach unzähligen Einsätzen keine schädlichen Partikel in die Pasta gelangen.

SALUD

Los materiales son el primer factor de seguridad: los rodillos de aluminio son anodizados para garantizar que no se liberen partículas nocivas en la pasta, incluso después de innumerables usos.



FUNZIONALITÀ

L'impugnatura della manovella in acciaio cromato e ABS è agevole. I rulli scorrono perfettamente, indipendentemente dalla regolazione dei dieci diversi spessori.

FUNCTIONALITY

Easy-to-grip crank handle in chrome steel and ABS. The rollers run perfectly, regardless which of the ten different thicknesses you choose.

FONCTIONNALITÉS

La poignée de la manivelle, en acier chromé et ABS, est confortable. Les rouleaux glissent parfaitement, indépendamment du réglage des dix épaisseurs différentes.

FUNKTIONALITÄT

Der Griff der Kurbel aus verchromtem Stahl und ABS ist leichtläufig. Die Rollen gleiten perfekt, unabhängig von der Einstellung der zehn verschiedenen Stärken.

FUNCIONALIDAD

El mango de la manivela en acero cromado y ABS es cómodo de usar. Los rodillos se deslizan perfectamente, independientemente del ajuste de los diez grosores diferentes.



STABILITÀ

La macchina è dotata di un resistente morsetto per il fissaggio al piano di lavoro. Alla base sono avvitati piedini in gomma che le conferiscono grande stabilità, con riduzione dei tempi di lavoro.

STABILITY

The machine is equipped with a strong clamp for fixing it to the work surface. It has rubber feet screwed to base that ensure great stability, thus reducing work time.

STABILITÉ

La machine est équipée d'un étau résistant pour pouvoir la fixer au plan de travail. Des pieds en caoutchouc sont vissés à la base pour lui donner une grande stabilité tout en réduisant les temps de travail.

STABILITÄT

Die Maschine ist mit einer starken Klemme zur Befestigung an der Arbeitsfläche ausgestattet. An der Basis befinden sich verschraubte Gummifüße, die eine hohe Stabilität bei gleichzeitiger Verkürzung der Arbeitszeit gewährleisten.

ESTABILIDAD

La máquina está equipada con una resistente mordaza para fijarla a la superficie de trabajo. La base dispone de pies de goma atornillados que aportan una gran estabilidad, con la consiguiente reducción en los tiempos de trabajo.



PULIZIA

La macchina Ampia va pulita con un panno o un pennello, e non va lavata né in acqua né in lavastoviglie. Per una manutenzione semplificata, i pettini in resina polimerica sono removibili. Ai lati dei rulli sono presenti due anelli di spallamento che impediscono ai piccoli residui di farina di entrare nei meccanismi dell'accessorio.

CLEANING

The Ampia machine should be cleaned with cloth or a brush and not be washed in water nor in the dishwasher. The removable combs in polymeric resin ensure easier maintenance. There are two shoulder rings on the sides of the rollers that prevent flour from entering the mechanisms of the accessory.

NETTOYAGE

La machine Ampia doit être nettoyée avec un chiffon ou un pinceau, sans utiliser d'eau ni de lave-vaisselle. Pour simplifier l'entretien, les peignes en résine polymère sont amovibles. Sur les côtés des rouleaux, il y a deux anneaux d'épaulement qui empêchent les petits résidus de farine de pénétrer dans les mécanismes de l'accessoire.

REINIGUNG

Die Ampia-Maschine sollte mit einem Tuch oder einer Bürste gereinigt und nicht mit Wasser oder in der Spülmaschine gewaschen werden. Zur Vereinfachung der Wartung sind die Polymerharzkämme abnehmbar. An den Seiten der Rollen befinden sich zwei Schulterringe, die verhindern, dass kleine Mehlreste in die Mechanismen des Zubehörs gelangen.

LIMPIEZA

La máquina Amplia se limpia con un paño o un cepillo; no debe lavarse con agua ni en el lavavajillas. Los peines de resina polimérica son extraíbles para facilitar el mantenimiento. A los lados de los rodillos hay dos anillos de reborde que evitan que penetren pequeños restos de harina en los mecanismos del accesorio.

Utilizzi / Use / Utilisations / Verwendungen / Usos

Oltre a lasagne, fettuccine, tagliolini, Ampia 150 e Ampia 180 sono strumenti strategici nella preparazione di panificati non lievitati quali piadina, pane arabo o pane carasau, e validi alleati degli amanti del ramen – tagliatelle giapponesi servite in brodo di carne o pesce, degli udon – grossi spaghetti che la tradizione nipponica vuole accompagnati da verdure saltate nella salsa di soia, e ancora dei ravioli al vapore e degli involtini primavera, veri must della cucina cinese. L'adattabilità dei modelli Ampia alle esigenze espressive in cucina è tale che, anche nella preparazione di dolci, la soddisfazione è massima: in un attimo sono pronte decorazioni con la pasta di zucchero, chiacchiere, strudel, baklava e hojarasca – dolce tipico cileno da farcire con *dulce de leche*.

EN In addition to lasagne, fettuccine, tagliolini, Ampia 150 and Ampia 180 are great for preparing unleavened bread products such as piadina, pita or carasau bread, and perfect for lovers of ramen - Japanese noodles served in meat or fish broth, udon - thick spaghetti that are traditionally served in Japan with vegetables sautéed in soy sauce, and also steamed ravioli and spring rolls, genuine musts of Chinese cuisine. The Ampia models' adaptability to meet the various needs in the kitchen is such that complete satisfaction is achieved, even when preparing sweets and desserts: in no time at all you can make decorations with sugar paste, chiacchiere, strudel, baklava and hojarasca - a typical Chilean dessert filled with dulce de leche.

FR Outre les lasagnes, les fettuccine et les tagliolini, Ampia 150 et Ampia 180 sont des outils stratégiques pour la préparation de produits panifiés non levés, tels que la piadina, le pain arabe, le pain carasau, et des alliés sûrs pour les amateurs de ramen – les tagliatelles japonaises servies en bouillon de viande ou de poisson, de udon – ces gros spaghetti que la tradition nipponne accompagne de légumes salés dans de la sauce de soja, et encore des raviolis à la vapeur et des rouleaux de printemps, de vrais musts de la cuisine chinoise. L'adaptabilité des modèles Ampia aux exigences de toutes les expressions culinaires permet même de préparer des desserts, et la satisfaction est à son comble : en quelques instants, on prépare des décorations avec de la pâte à sucre, des oreillettes, des strudel, des baklava et des hojarasca – dessert chilien typique fourré avec de la confiture de lait.



DE Neben der Zubereitung von Lasagne, Fettuccine und Tagliolini sind Ampia 150 und Ampia 180 strategische Werkzeuge für die Zubereitung von ungesäuertem Brot wie Piadina, arabischem Brot oder Carasau-Brot, sowie wahre Verbündete von Ramen-Liebhabern - japanischen Nudeln, die in Fleisch- oder Fischbrühe serviert werden. Udon - große Spaghetti, die nach japanischer Tradition mit in Sojasauce gebratenem Gemüse und erneut gedünsteten Ravioli und Frühlingsrollen serviert werden - ein Muss in der asiatischen Küche. Die umfassende Anpassungsfähigkeit der Modelle ist auf die Ausdrucksbedürfnisse der Kochkunst abgestimmt, sorgt auch bei der Zubereitung von Desserts für höchste Zufriedenheit: Im Handumdrehen sind die Dekorationen mit Zuckerpaste für Chiacchiere, Strudel, Baklava und Hojarasca (ein typisches chilenisches Dessert, gefüllt mit Dulce de Leche) fertig.

ES Además de lasaña, fettuccine o tagliolini, Ampia 150 y Ampia 180 son herramientas estratégicas para la elaboración de panificados sin levadura, como la piadina, el pan árabe o el pane carasau, así como excelentes aliados para los amantes de los ramen -los tallarines japoneses servidos con caldo de carne o de pescado-, de los udon -gruesos espaguetis que en la tradición nipona se acompañan con verduras salteadas en salsa de soja- y de los ravioli al vapor y los rollitos de primavera, absolutos indispensables de la cocina china. La adaptabilidad de los modelos Ampia a las necesidades expresivas en la cocina alcanza la máxima satisfacción, incluso en la preparación de postres: en un momento se elaboran decoraciones con pasta de azúcar, chicacchiere, strudel, baklava y hojarasca - dulce típico chileno que se rellena con dulce de leche.



Impastatrici



Im-Pasta

Nelle cucine di casa, è sempre più forte la consapevolezza che preparare personalmente pasta fresca, pane, pizza e dolci, è la strada che conduce al benessere.

Ha un carattere contemporaneo, Im-Pasta, l'impastatrice della Linea Design, che presenta una verniciatura goffrata color nero. L'effetto cromatico la rende adatta ai diversi stili di arredo della cucina. Im-Pasta mescola, in soli tre minuti, 500 grammi di farina e 250 grammi di parte liquida. Il composto ottenuto risulta elastico, ben amalgamato, pronto per realizzare la base di pane, pizza, biscotti, e, grazie agli accessori, ottenere la sfoglia, le fettuccine e gli spaghetti. La velocità, la compattezza e la multifunzionalità rendono Im-Pasta uno strumento perfetto per impastare mix di farine di grano tenero e di grano duro.

EN Home cooks are increasingly realising that preparing fresh pasta, bread, pizza and desserts is the path to well-being. Im-Pasta, the mixing machine of the Design line, has a contemporary character, featuring a black embossed paint finish. The chromatic effect makes it suitable for different styles of kitchen furnishings. Im-Pasta mixes, in just three minutes, 500 grams of flour and 250 grams of liquid part. The mixture obtained is elastic, well blended, ready to make the base of bread, pizza, biscuits, and, thanks to the accessories, to obtain the pasta sheet, fettuccine and spaghetti. Speed, compactness and multi-functionality make Im-Pasta a perfect tool for mixing soft wheat and durum wheat flours.

FR Dans les cuisines de tout un chacun, on est de plus en plus conscient que préparer personnellement des pâtes fraîches, du pain, des pizzas et des gâteaux, est la voie qui conduit au bien-être. Im-Pasta, le pétrisseur de la Ligne Design, possède un caractère contemporain avec son vernissage gaufré de couleur noire. L'effet chromatique lui permet de s'adapter aux différents styles d'ameublement de la cuisine. Im-Pasta pétrit 500 grammes de farine et 250 grammes de partie liquide en trois minutes seulement. La pâte obtenue résulte élastique, bien amalgamée, prête pour réaliser la base du pain, de la pizza, des biscuits et, grâce aux accessoires, d'obtenir la feuille de pâtes, les fettuccine et les spaghetti. La vitesse, la compacité et la multifonctionnalité font d'Im-Pasta un instrument parfait pour pétrir un mix de farine de grain tendre et de grain dur.



DE In der häuslichen Küche wird das Bewusstsein, dass die Zubereitung von frischer Pasta, Brot, Pizza und Desserts den Weg zum Wohlbefinden ebnet, immer stärker. Im-Pasta die Knetmaschine im Linea Design, hat einen zeitgemäßen Charakter im schwarz lackierten geprägt Look. Dank des chromatischen Effekt passt sie sich an die verschiedensten Arten von Küchenmöbeln an. Im-Pasta mischt in nur drei Minuten 500 Gramm Mehl und 250 Gramm Flüssigkeit. Die erhaltene Mischung ist elastisch, gut gemischt und geeignet zur Weiterverarbeitung zu Brotteig, Pizzen und Keksen, und dank des Zubehörs zu Blätterteig, Fettuccine und Spaghetti. Schnelligkeit, Kompaktheit und Multifunktionalität machen Im-Pasta zum perfekten Helfer zum Mischen von Weichweizen- und Hartweizenmehl.

ES En las cocinas domésticas, cada vez está más asentada la conciencia de que preparar pasta fresca, pan, pizza y postres siempre es el camino que conduce al bienestar. De carácter contemporáneo, la amasadora Im-Pasta de la línea Design presenta un pintado gofrado en negro. El efecto cromático la hace adecuada para diferentes estilos de cocina. Im-Pasta mezcla, en apenas tres minutos, 500 gramos de harina y 250 gramos de parte líquida. El resultado es una mezcla elástica y bien amalgamada, lista para preparar bases para pan, pizza, galletas y, gracias a sus accesorios, elaborar hojas de pasta, fettuccine y espaguetis. Velocidad, tamaño compacto y multifuncionalidad convierten a Im-Pasta en la herramienta perfecta para trabajar mezclas de harinas de grano tierno y de grano duro.

Pasta Fresca

Alla linea Marcato Classic appartiene Pasta Fresca, l'impastatrice in ABS, ideale per mescolare, in soli tre minuti, 500 grammi di farina e 250 grammi di parte liquida, ottenendo un composto come lavorato a mano. Oltre alla base di pane, pizza, biscotti, Pasta Fresca permette di preparare velocemente sfoglia e fettuccine, con il semplice impiego degli accessori inclusi. Il particolare movimento della pala è ideale per la preparazione degli impasti salati e per la loro riattivazione, dopo la lievitazione.

EN Pasta Fresca belongs to the Marcato Classic line, the mixer in ABS, ideal for mixing, in just three minutes, 500 grams of flour and 250 grams of liquid part, obtaining a dough as hand-made. In addition to the base for bread, pizza, biscuits, Pasta Fresca allows you to quickly prepare pasta sheets and fettuccine, with the simple use of the included accessories. The particular movement of the blades is ideal for the preparation of savoury doughs and for their reactivation, after leavening.

FR C'est à la ligne Marcato Classic qu'appartient Pasta Fresca, le pétrisseur en ABS, idéal pour mélanger 500 grammes de farine et 250 grammes de partie liquide en trois minutes seulement et d'obtenir un mélange qui semble travaillé à la main. Outre la base de pain, de pizza, de biscuits, Pasta Fresca permet de préparer rapidement la feuille de pâtes et les fettuccine, grâce au simple emploi des accessoires inclus. Le mouvement particulier de la pale est idéal pour préparer des pâtes salées et pour les réactiver, une fois levées.



DE Zur Linie Marcato Classic gehört Pasta Fresca, die Knetmaschine aus ABS, ideal zum Anrühren von 500 Gram Mehl und 250 Gram Flüssigkeit in nur drei Minuten, wobei ein Teig wie von Hand gemacht entsteht. Mit Pasta Fresca können Sie nicht nur Brot, Pizza oder Kekse, sondern auch Blätterteig und Fettuccine, auf einfache Weise mit dem mitgelieferten Zubehör zubereiten. Die besondere Bewegung der Knetschaufel ist ideal für die Zubereitung von herzhaften Teigen und für deren Wiederbelebung nach dem Aufgehen.

ES Pasta Fresca, la amasadora en ABS de la línea Marcato Classic, resulta idónea para mezclar en apenas tres minutos 500 gramos de harina y 250 gramos de parte líquida, obteniendo una mezcla como si estuviera hecha a mano. Además de bases para pan, pizza o galletas, Pasta Fresca permite elaborar con rapidez hojas de pasta y fettuccine simplemente empleando los accesorios incluidos. El movimiento especial de las palas es idóneo para elaborar masas saladas y para reactivarlas tras la fermentación.

Accessori / Accessories / Accessoires / Zubehörteilen / Accesorios

Le impastatrici Marcato sono dotate di accessori che le caratterizzano come strumenti completi e versatili. Dopo aver provveduto a impastare in soli tre minuti 500 grammi di farina e 250 grammi di parte liquida, è possibile montare su Im-Pasta e Pasta Fresca gli accessori con i quali preparare, nell'atmosfera conviviale della propria cucina, ottimi tagliolini, spaghetti, fettuccine e sfoglie.

EN Marcato mixers are equipped with accessories that characterise them as complete and versatile tools. After having mixed 500 grams of flour and 250 grams of liquid part in just three minutes, it is possible to assemble on Im-Pasta and Pasta Fresca the accessories with which to prepare, in the convivial atmosphere of your own kitchen, excellent tagliolini, spaghetti, fettuccine and pasta sheets.

DE Marcato-Knetmaschinen sind mit Zubehörteilen ausgestattet, die sich als vollständige und vielseitige Werkzeuge auszeichnen. Nachdem Sie in nur drei Minuten 500 Gramm Mehl und 250 Gramm Flüssigkeit zubereitet haben, können Sie bei Im-Pasta und Pasta Fresca das Zubehör zusammenstellen, mit dem Sie in der geselligen Atmosphäre in Ihrer eigenen Küche ausgezeichnete Tagliolini, Spaghetti, Fettuccine und Blätterteig zubereiten können.

FR Les pétrisseurs Marcato sont équipés d'accessoires qui les caractérisent comme instruments complets et polyvalents. Après avoir pétrir 500 grammes de farine et 250 grammes de partie liquide en trois minutes seulement, il est possible de monter des accessoires sur Im-Pasta et Pasta Fresca permettant de préparer de délicieux tagliolini, spaghetti, fettuccine et des feuilles de pâtes dans l'atmosphère conviviale de sa propre cuisine.

ES Las amasadoras Marcato están equipadas con accesorios que las convierten en herramientas completas y versátiles. Tras amasar en apenas tres minutos 500 gramos de harina y 250 gramos de parte líquida, Im-Pasta y Pasta Fresca permiten montar los accesorios para elaborar, en la agradable atmósfera de la propia cocina, excelentes tagliolini, espaguetis, fettuccine y hojas de pasta.



Tipo / Type / Type / Typ / Tipo	Larghezza / Width / Largeur / Breite / Ancho	Taglio / Cutting / Coupe / Schnitt / Corte		Regolatore / Regulator / Régulateur / Regler / Regulador
Bigoli	150 mm	●	ø 3,5 mm	n° 2
Capellini	150 mm	■	1 mm	n° 8-9
Fettuccine	150 mm	■	6,5 mm	n° 5-6
Spaghetti	150 mm	●	ø 2 mm	n° 4
Tagliolini	150 mm	■	1,5 mm	n° 7-9
Trenette	150 mm	■	3,5 mm	n° 6
Lasagnette	150 mm	■	10 mm	n° 6-9
Lasagna	150 mm	■	150 mm	n° 6-9

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

L'attenzione nella lavorazione dei materiali utilizzati garantisce la salubrità del prodotto e l'assenza di polveri nocive alla salute.

HEALTH

The attention paid to the processing of the materials used guarantees a healthy product and there are no harmful powders present.

SANTÉ

L'attention apportée à l'usage des matériaux utilisés garantit la salubrité du produit et l'absence de poussières nocives pour la santé.

GESUNDHEIT

Die Sorgfalt bei der Verarbeitung der verwendeten Materialien garantiert die Gesundheitsverträglichkeit des Produkts und die Abwesenheit von gesundheitsschädlichem Staub.

SALUD

La gran atención prestada al procesamiento de los materiales empleados garantiza la seguridad del producto y la ausencia de polvos nocivos para la salud.



FUNZIONALITÀ

La pala orizzontale mescola e lavora il composto, simulando la manipolazione manuale, ottenendo un risultato perfetto in risposta alle diverse esigenze alimentari e dietetiche.

FUNCTIONALITY

The horizontal blade mixes and works the dough, simulating manual kneading, obtaining a perfect result according to different dietary and food requirements.

FONCTIONNALITÉS

La pale horizontale mélange et pétrit le mélange, en simulant la manipulation manuelle, pour un résultat parfait et conforme aux différentes exigences alimentaires et diététiques.

FUNKTIONALITÄT

Die horizontale Knetschaufel mischt und verarbeitet den Teig, simuliert die manuelle Verarbeitung und erzielt ein perfektes Ergebnis, ganz nach den unterschiedlichen Diät-und/oder Lebensmittelanforderungen.

FUNCIONALIDAD

La pala horizontal mezcla y trabaja la masa imitando la elaboración manual y obteniendo un resultado perfecto, en sintonía con las distintas necesidades alimentarias y dietéticas.



STABILITÀ

Im-Pasta e Pasta Fresca sono Impastatrici adatte a lavorare fino a 500 grammi di farina con 250 grammi di parte liquida, per volta. Grazie alla solidità dei materiali e ai piedini in gomma esse sono caratterizzate da compattezza e grande stabilità.

STABILITY

Im-Pasta and Pasta Fresca are mixers suitable for working up to 500 grams of flour with 250 grams of liquid at a time. Thanks to the sturdiness of the materials and the rubber feet, they stand out for their compactness and great stability.

STABILITÉ

Im-Pasta et Pasta Fresca sont des pétrisseurs adaptés pour travailler jusqu'à 500 grammes de farine et 250 grammes de partie liquide à la fois. Grâce à la solidité des matériaux et aux pieds en caoutchouc, ces machines se distinguent par leurs dimensions compactes et leur grande stabilité.

STABILITÄT

Im-Pasta und Pasta Fresca sind Knetmaschinen, die für die Verarbeitung von bis zu 500 Gram Mehl mit jeweils 250 Gram Flüssigkeit geeignet sind. Dank der Festigkeit der Materialien und der Gummifüße zeichnen sie sich durch Kompaktheit und hohe Stabilität aus.

ESTABILIDAD

Im-Pasta y Pasta Fresca son amasadoras adecuadas para trabajar de una sola vez hasta 500 gramos de harina con 250 gramos de parte líquida. Se caracterizan por su compacidad y gran estabilidad, gracias a la solidez de los materiales y los pies de goma.



PULIZIA

Il pratico smontaggio di coperchio, pala e chiusura laterale facilitano la pulizia della macchina. Per la manutenzione non devono essere utilizzati oggetti metallici. Non è consentito il lavaggio in lavastoviglie.

CLEANING

Practical disassembly of the cover, blade and side closure make it easier to clean the machine. Metal objects must not be used for maintenance. Not dishwasher safe.

NETTOYAGE

Le démontage pratique du couvercle, de la pale et de la fermeture latérale, facilite le nettoyage de la machine. Pour l'entretien, il ne faut pas utiliser d'objets métalliques. Il est interdit de la laver au lave-vaisselle.

REINIGUNG

Die praktische Demontage des Deckels, der Knetschaufel und des Seitenverschlusses erleichtert die Reinigung der Maschine. Metallgegenstände dürfen nicht zur Wartung verwendet werden. Vom Waschen in der Spülmaschine wird dringend abgeraten.

LIMPIEZA

El práctico desmontaje de la tapa, la pala y el cierre lateral facilitan la limpieza de la máquina. No deben usarse objetos metálicos para el mantenimiento. No se permite el lavado en lavavajillas.

Utilizzi / Use / Utilisations / Verwendungen / Usos

EN Preparing pasta at home with Marcato mixers means you can choose the flour and water according to your preferences or dietary requirements, also in those cases of food intolerance or controlled diets. Today, with Im-Pasta and Pasta Fresca you can work different mixes of flour, easily prepare hard and semi-hard savoury mixtures - excellent for piadine, bread and pizza; sweets such as shortbread and krapfen; as well as bagels, tortillas, brezel.

DE Wenn Sie zu Hause mit einer Marcato-Knetmaschine arbeiten, verwenden Sie das Mehl und das Wasser nach Ihrer Wahl und achten Sie auf die jeweiligen Ernährungsbedürfnisse, wie auch Unverträglichkeiten oder bestimmte Ernährungsgewohnheiten. Heute schon können Sie mit Im-Pasta und Pasta Fresca verschiedene gröbe oder feine Mehlmischungen verarbeiten und auf einfache Weise auch pikante oder salzige Mischungen zubereiten - ausgezeichnete Basis für Piadine, Brot und Pizza, Desserts wie Mürbeteige und Krapfen und ebenfalls Bagels, Tortillas und Bretzeln.

FR Pétrir à la maison avec les pétrisseurs Marcato signifie choisir la farine et l'eau que l'on préfère, et répondre aux exigences alimentaires les plus diverses, y compris dans le cas d'intolérances ou de régimes diététiques spécifiques. Aujourd'hui, avec Im-Pasta et Pasta Fresca, il est possible de travailler différents mélanges de farine, de préparer aisément des pâtes dures et semi-dures salées - bases parfaites pour les piadine, le pain et la pizza ; mais aussi sucrées, comme les pâtes sablées et les krapfen ; et encore des bagels, des tortillas, des brezel.

ES Amasar en casa con las amasadoras Marcato permite elegir la harina y el agua que se prefieren y responder a las más variadas necesidades alimentarias, incluidos los casos de intolerancias o de regímenes dietéticos específicos. En la actualidad, con Im-Pasta y Pasta fresca, se pueden trabajar diferentes mezclas de harinas, preparar con facilidad compuestos duros y semiduros salados -bases excelentes para piadina, pan y pizza- o dulces, como masa quebrada o berlinesa además de bagels, tortillas o brezel.



Impastare in casa con le impastatrici Marcato significa scegliere la farina e l'acqua che si prediligono e rispondere alle più varie esigenze alimentari, anche in caso di intolleranze o di regimi dietetici specifici. Oggi, con Im-Pasta e Pasta Fresca si possono lavorare diversi mix di farine, preparare agevolmente composti duri e semi-duri salati – ottime basi per piadine, pane e pizza; dolci quali paste frolle e krapfen; e ancora bagels, tortillas, bretzel.







Ravioli Tablet

Ripieni di carne arrostita, bollita o brasata, di ortaggi e formaggi o di polpa di pesce, sia di mare che di acqua dolce, i ravioli sono uno dei formati di pasta fresca più golosi da portare a tavola. Ravioli e raviolini conquistano tutti ma, per un risultato eccellente, la pasta sfoglia va fatta in casa, semplicemente con farina e uova. Grazie alle tavolette per ravioli Marcato – veri e propri stampi da usare con il mattarello in dotazione, la preparazione di ravioli di forme e dimensioni differenti è facile e veloce.

EN Stuffed with roasted, boiled or braised meat, vegetables and cheeses or fish flesh, ravioli are one of the most delicious fresh pasta shapes to be enjoyed at the table. Ravioli and raviolini conquer all but, in order to achieve an excellent result, the pasta sheet should be homemade, simply with flour and eggs. Thanks to the Marcato ravioli tablets - genuine moulds to be used with the supplied rolling pin, the preparation of ravioli of different shapes and sizes is fast and easy.

FR Farcis de viande rôtie, bouillie ou braisée, de légumes et de fromage, ou de chair de poisson, de mer comme d'eau douce, les raviolis sont l'un des formats de pâtes les plus gourmands à servir à table. Tout le monde est conquis par les raviolis et les raviolini mais, pour un résultat excellent, il faut faire la pâte soi-même, simplement avec de la farine et des œufs. Grâce aux tablettes pour raviolis Marcato - de véritables moules à utiliser avec le rouleau fourni, la préparation de raviolis de formes et de dimensions différentes est facile et rapide.



DE Gefüllt mit gebratenem, gekochtem oder geschmortem Fleisch, Gemüse und Käse oder Süßwasserfisch - oder Meeresfisch, sind Ravioli eine der köstlichsten Formen frischer Pasta, die man auf den Tisch bringen kann. Ravioli und Raviolini toppen alles, aber für ein hervorragendes Ergebnis sollte der Teig hausgemacht sein, einfach mit Mehl und Eiern. Dank der Marcato Ravioli-Stempel - echte Förmchen, die mit dem mitgelieferten Nudelholz verwendet werden können, geht die Zubereitung von Ravioli in verschiedenen Formen und Größen einfach und schnell.

ES Rellenos de carne asada, guisada o estofada, de verduras y quesos o de pescado, tanto de mar como de agua dulce, los raviolis son una de las formas de pasta fresca más deliciosas que se pueden llevar a la mesa. Raviolis y raviolini conquistan a todo el mundo, pero si se desea un resultado excelente la pasta se debe elaborar en casa, con una sencilla mezcla de harina y huevos. Gracias a las tabletas para raviolis Marcato - verdaderos moldes para utilizar con el rodillo incluido-, la preparación de raviolis de formas y tamaños diferentes se vuelve fácil y rápida.

Marcato Design

L'innovativo Ravioli Tablet Marcato permette di preparare 10 ravioli ripieni per volta, di formato 50 x 50 mm ciascuno, in modo semplice e veloce. La solida tavoletta è realizzata in lega di alluminio anodizzato, come anche il pratico mattarello in dotazione. La griglia removibile assicura un taglio netto della sfoglia e il distacco rapido dei ravioli. Garantito per 10 anni, il Ravioli Tablet è disponibile in 6 varianti di colore: rosa, rosso, verde, blu, argento, nero.

EN The innovative Marcato Ravioli Tablet allows you to prepare 10 stuffed ravioli at a time, 50 x 50 mm each, quickly and easily. The sturdy tablet is made of anodised aluminium alloy, as is the handy rolling pin that comes with it. The removable grid ensures a clean cut of the pasta sheet and quick detachment of the ravioli. With a 10-year warranty, the Ravioli Tablet is available in 6 colours: pink, red, green, blue, silver, and black.

DE Mit dem innovativen Marcato Ravioli Tablet können Sie schnell und einfach 10 gefüllte Ravioli (50 x 50 mm) gleichzeitig zubereiten. Das feste Blech besteht aus einer beschichteten Aluminiumlegierung, ebenso wie das mitgelieferte, praktische Nudelholz. Der abnehmbare Rost sorgt für einen sauberen Teigschnitt und ein schnelles Ablösen der Ravioli. Der Ravioli Tablet hat eine Garantie von 10 Jahren und ist in 6 Farbvarianten erhältlich: Rosa, Rot, Grün, Blau, Silber und Schwarz.

FR L'innovante Ravioli Tablet Marcato permet de préparer 10 raviolis farcis à la fois, d'un format de 50 x 50 mm chacun, de manière simple et rapide. Cette tablette solide est réalisée en alliage d'aluminium anodisé, et le rouleau fourni est très pratique. La grille amovible assure un découpe nette de la feuille et le décrochage rapide des raviolis. Garantie pendant 10 ans, la Ravioli Tablet est disponible en 6 variantes de couleur : rose, rouge, vert, bleu, argenté, noir.

ES La innovadora Ravioli Tablet de Marcato permite preparar, de forma rápida y fácil, 10 raviolis rellenos cada vez de 50 x 50 mm cada uno. Esta robusta tableta está realizada en aleación de aluminio anodizado, al igual que el práctico rodillo incluido. La parrilla extraíble garantiza un corte limpio de la masa y una rápida separación de los raviolis. Con 10 años de garantía, Ravioli Tablet está disponible en 6 variaciones de color: rosa, rojo, verde, azul, plata y negro.



Rosa / Pink / Rose / Rosa / Rosa



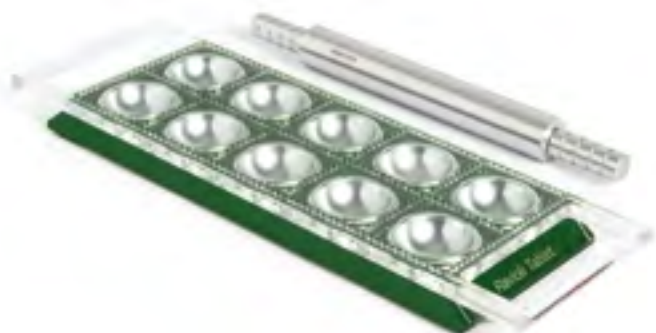
Blu / Blue / Bleu / Blau / Azul



Argento / Silver / Argent / Silber / Plata



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Verde / Green / Vert / Grün / Verde



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo

Marcato Classic

Grazie alla versione Classic, è possibile preparare ben 6 tipi di pasta ripiena, diversi per forma e dimensione. Oltre alle varianti per 24, 36, 48 ravioli quadrati, sono disponibili le tavolette che consentono di ottenere 12 o 24 ravioli tondi. La linea classic è realizzata in alluminio pressofuso e il mattarello in dotazione è in legno massello, particolarmente duro e resistente.

EN Thanks to the Classic version, it is possible to prepare 6 types of stuffed pasta, different in shape and size. In addition to the versions for 24, 36, 48 square ravioli, tablets are available to obtain 12 or 24 round ravioli. The classic line is made of die-cast aluminium and the supplied rolling pin is made of solid wood, which is particularly hard and resistant.

FR Grâce à la version Classic, il est possible de préparer 6 types de pâtes farcies, différentes de par leur forme et dimension. Outre les variantes pour 24, 36, 48 raviolis carrés, sont aussi disponibles des tablettes qui permettent d'obtenir 12 ou 24 raviolis ronds. La ligne classic est réalisée en aluminium moulé sous pression et le rouleau fourni est en bois massif, particulièrement dur et résistant.

DE Dank der Classic-Version ist es möglich, 6 Arten von gefüllten Nudeln zuzubereiten, die sich in Form und Größe unterscheiden. Zusätzlich zu den Varianten für 24, 36 bzw. 48 viereckige Ravioli sind Formen für 12 oder 24 runde Ravioli erhältlich. Die Classic-Linie besteht aus Aluminium-Druckguss und das mitgelieferte Nudelholz aus Massivholz, besonders hart und widerstandsfähig.

ES Hay hasta 7 formas para personalizar los raviolis: en estrella, en triángulo, en corazón, redondos, en flor, cuadrados, ovalados, de medidas comprendidas entre 30 y 100 mm. La creatividad se deja expresar también a través del juego de medidas: para algunas formas se dispone de hasta 4 medidas de molde. Realizados en aluminio fundido a presión y madera maciza, los moldes Marcato son resistentes y fáciles de usar.



12 pcs. 55 mm



24 pcs. 40 mm



36 pcs. 35 mm



24 pcs. 50 mm



24 pcs. 35 mm



48 pcs. 25 mm

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

I materiali sono il primo fattore di sicurezza: la tavoletta è realizzata in alluminio a garanzia che nessuna particella sia rilasciata anche dopo innumerevoli utilizzi.

HEALTH

Materials are the first safety aspect: the tablet is made of aluminium to guarantee that no particles are released even after countless uses.

SANTÉ

Les matériaux constituent le premier facteur de sécurité : la tablette est réalisée en aluminium pour garantir qu'aucune particule ne soit relâchée, y compris après d'innombrables utilisations.

GESUNDHEIT

Die Materialien sind der erste Sicherheitsfaktor: Die Form besteht aus Aluminium, um zu gewährleisten, dass auch nach unzähligen Anwendungen keine Partikel freigesetzt werden.

SALUD

Los materiales son el primer factor de seguridad: la tableta está realizada en aluminio para garantizar que no se liberen partículas, incluso después de innumerables usos.



FUNZIONALITÀ

Al passaggio del mattarello sulla sfoglia di pasta fresca all'uovo, il ripieno dei ravioli risulta perfettamente sigillato. In tal modo, in cottura, la farcitura non fuoriesce.

FUNCTIONALITY

When the rolling pin is passed over the fresh egg pasta sheet, the ravioli filling is perfectly sealed. In this way, the filling does not burst out during cooking.

FONCTIONNALITÉS

Au passage du rouleau sur la feuille de pâte fraîche aux œufs, la farce des raviolis est parfaitement scellée. De cette manière, la farce ne peut pas sortir pendant la cuisson.

FUNKTIONALITÄT

Wenn das Nudelholz über das frische Eierteigblatt fährt, wird die Ravioli-Füllung perfekt verschlossen. Auf diese Weise quillt die Füllung beim Kochen nicht heraus.

FUNCIONALIDAD

Cuando se pasa el rodillo sobre la hoja de pasta fresca al huevo, el relleno de los raviolis queda perfectamente sellado. De esta manera, el relleno no escapa durante la cocción.

**STABILITÀ**

Il design della tavoletta raviolatrice è appositamente sviluppato per fornire stabilità durante la fase di taglio dei ravioli. Dallo stampo, i ravioli di qualsiasi formato si staccano velocemente.

STABILITY

The ravioli tablet has been specially designed to provide stability during the ravioli cutting phase. Ravioli of any size quickly come out from the mould.

STABILITÉ

Le design de la tablette à raviolis est spécialement développé pour fournir de la stabilité pendant la phase de découpe des raviolis. Les raviolis de toutes les formes se détachent facilement du moule.

STABILITÄT

Das Design der Ravioli-Maschine wurde speziell entwickelt, um Stabilität während der Ravioli-Schneidephase zu gewährleisten. Ravioli jeder Größe lösen sich einfach aus der Form.

ESTABILIDAD

El diseño de la tableta para elaborar raviolis está especialmente desarrollado para proporcionar estabilidad durante la fase de corte de los raviolis. Los raviolis, en cualquiera de los formatos, se separan rápidamente del molde.

**PULIZIA**

La tavoletta in lega di alluminio e il mattarello sono facili da pulire, semplicemente con un pennello o un panno.

CLEANING

The aluminium alloy tablet and the rolling pin are easy to clean, simply using a brush or cloth.

NETTOYAGE

La tablette en alliage d'aluminium et le rouleau sont faciles à nettoyer, simplement avec un pinceau ou un chiffon.

REINIGUNG

Die Form aus einer Aluminiumlegierung und das Nudelholz lassen sich einfach mit einer Bürste oder einem Tuch reinigen.

LIMPIEZA

La tableta en aleación de aluminio y el rodillo son fáciles de limpiar con un simple pincel o un paño.

Utilizzi / Use / Utilisations / Verwendungen / Usos

Per ottenere squisiti ravioli, il segreto è preparare la pasta con farina e uova, tirare una sfoglia sottile e omogenea, e sigillarla in modo che la farcitura non fuoriesca durante la cottura. Sia la tradizione che la cucina contemporanea propongono moltissime varianti di ravioli: carne, ortaggi, formaggi, pesce sono spesso mescolati tra loro e insaporiti, in base alla stagione e secondo i gusti regionali o nazionali. La pasta colorata, quella aromatizzata alle spezie o fatta con farine alternative è sempre gradita. A rendere i ravioli speciali in ogni occasione, è poi la varietà di condimenti, dal classico burro e salvia al sugo di pomodoro, dal saporito ragù all'originale riduzione di vino; fino ad utilizzi meno scontati, come la preparazione di barrette energetiche.

EN The secret to obtaining delicious ravioli is preparing the pasta dough with flour and eggs, rolling a thin even sheet, and sealing it so that the filling does not burst out during cooking. Both traditional and contemporary cuisine offer many variations of ravioli: meat, vegetables, cheeses, and fish are often mixed together and flavoured, depending on the season and according to regional or national tastes. Pasta that is coloured, made with spices or herbs or using different types of flour always goes down a treat. Then to make ravioli special on any occasion we have what they are served with, from classic butter and sage to tomato sauce, from tasty ragù to a original wine reduction; right up to less obvious uses, such as the preparation of energy bars.

FR Pour obtenir des raviolis exquis, le secret est de préparer la pâte avec de la farine et des œufs, d'étendre la pâte afin qu'elle soit fine et homogène, et de la sceller de manière à ce que la farce ne sorte pas pendant la cuisson. Aussi bien la tradition culinaire que la cuisine contemporaine proposent de très nombreuses variantes de raviolis : viande, légumes, fromages, poisson sont très souvent mélangés entre eux et assaisonnés en fonction de la saison et selon les goûts régionaux ou nationaux. Les pâtes colorées, aromatisées aux épices ou faites avec des farines alternatives sont toujours appréciées. Ce qui rend les raviolis spéciaux pour chaque occasion, c'est la variété des condiments possibles, des raviolis classiques au beurre et à la sauge ou bien à la sauce tomate, aux recettes les plus inattendues, comme la préparation de barres énergétiques, en passant par le ragoût savoureux original avec réduction de vin.



DE Um exquisite Ravioli zu erhalten, ist es das Geheimnis, den Teig mit Mehl und Eiern zuzubereiten, ein dünnes, homogenes Blatt auszurollen und die Ravioli gut zu verschließen, damit die Füllung während des Kochens nicht herausquillt. Sowohl die traditionelle als auch die moderne Küche bieten viele Variationen von Ravioli: Fleisch, Gemüse, Käse und Fisch werden je nach Jahreszeit und regionalem oder nationalem Geschmack, oft miteinander kombiniert und nach der regionalen Art gewürzt. Gefärbte Nudeln, gewürzt oder mit Alternativmehl zubereitet, werden immer gerne angenommen. Um Ravioli zu jedem Anlass besonders zu machen, gibt es eine Vielzahl von Gewürzen, von klassischer Butter und Salbei bis zu Tomatensauce, vom leckeren Ragù bis zur ursprünglichen Weinsauce - bis hin zu weniger offensichtlichen Verwendungen wie der Herstellung von Energieriegeln.

ES Para lograr unos raviolis exquisitos, el secreto está en elaborar la pasta con harina y huevos, extender una hoja fina y homogénea, y sellarla de manera que el relleno no se escape durante la cocción. Tanto la cocina tradicional como la contemporánea ofrecen multitud de variantes de raviolis: carne, verduras, quesos o pescado se emplean a menudo mezclados entre sí y condimentados, en función de la temporada y los gustos regionales o nacionales. La pasta coloreada, la aromatizada con especias o la elaborada con harinas alternativas siempre es bienvenida. Para conseguir unos raviolis especiales en cada ocasión disponemos también de una variedad de condimentos, desde la clásica mantequilla y salvia hasta la original reducción de vino, pasando por el sabroso ragù, además de usos menos evidentes, como la preparación de barritas energéticas.



Stampini



Stampini / Ravioli Cutters / Moules À Raviolis / Formen für Ravioli / Moldes Para Raviolis

La preparazione del cibo è fondamentale per uno stile di vita sano. I piatti pronti, acquistati al supermercato, sono spesso ricchi di conservanti e impegnativi a livello calorico. Al contrario, scegliere gli ingredienti, rispettare la dieta alimentare e poter esprimere la propria creatività, anche in cucina, sono uno straordinario lasciapassare per il benessere. Gli stampini per ravioli Marcato liberano tale creatività, pur mantenendo sempre alta la funzionalità: preparare pasta fresca ripiena a forma quadrata, di fiore o tonda è un'operazione facile, rilassante e gioiosa.

EN Food preparation is essential for a healthy lifestyle. Ready meals, bought at the supermarket, are often full of preservatives and high in calories. However, choosing the ingredients, following a healthy diet and being able to express one's creativity, even in the kitchen, all lead to wellness. Marcato ravioli cutters unleash this creativity, while still being highly functional: preparing square, flower or round shaped stuffed fresh pasta is an easy, relaxing and fun task.

FR La préparation de la nourriture est fondamentale pour un style de vie sain. Les plats préparés, achetés au supermarché, sont souvent riches en conservateurs et lourds du point de vue calorique. Au contraire, choisir les ingrédients, respecter le régime alimentaire et pouvoir exprimer sa créativité, y compris pour cuisiner, sont un laissez-passer extraordinaire vers le bien-être. Les moules à raviolis Marcato libèrent cette créativité, tout en maintenant une fonctionnalité optimale : préparer des pâtes fraîches farcies de forme carrée, ronde ou de fleur est une opération facile, relaxante et joyeuse.



DE Die eigene Lebensmittelzubereitung ist für einen gesunden Lebensstil unerlässlich. Fertiggerichte aus dem Supermarkt sind häufig reich an Konservierungsstoffen und kalorienintensiv. Im Gegensatz dazu ist es ein außergewöhnliches Wellnesserlebnis, die Zutaten selbst auszuwählen, die eigene Ernährung zu respektieren und die individuelle Kreativität auch in der Küche ausleben zu können. Die Marcato Formen für Ravioli dieser Kreativität freien Lauf und behalten dennoch ihre hohe Funktionalität bei: Die Herstellung von quadratischen, blumenförmigen oder runden, gefüllten frischen Nudeln ist eine einfache, entspannende und fröhliche Aufgabe.

ES La preparación de los alimentos es esencial para un estilo de vida saludable. Las comidas preparadas que se compran en el supermercado con frecuencia contienen un exceso de conservantes y constituyen todo un reto a nivel calórico. Por el contrario, elegir uno mismo los ingredientes, respetar la dieta y poder expresar la propia creatividad también en la cocina constituyen un gran paso hacia el bienestar. Los moldes para raviolis Marcato dejan el paso libre a esta creatividad, conservando en todo momento una gran funcionalidad: elaborar pasta fresca rellena de formas cuadradas, en flor o redondas es una operación sencilla, relajante y placentera.

Marcato Design

Gli stampini della linea Marcato Design sono dotati di un meccanismo di espulsione a molla realizzato in alluminio anodizzato, capace di sigillare una grande quantità di ripieno in una semisfera perfetta. Oltre alle 4 forme dello stampo in ottone – tonda a zig-zag, tonda liscia, a fiore o quadrata, è possibile scegliere i manici di legno massello, con finitura a cera naturale e incisione laser, in 3 varianti colore: mogano/Copper Bronze, faggio/Pale Gold, noce canadese/Gun Metal. La finitura in PVD rende gli stampini brillanti e durevoli nel tempo.

Finiture / Finishes / Finitions / Verarbeitung / Acabados



Pale Gold - Faggio
Pale Gold - Beech
Pale Gold - Hêtre
Pale Gold - Buche
Pale Gold - Haya



Copper Bronze - Mogano
Copper Bronze - Mahogany
Copper Bronze - Acajou
Copper Bronze - Mahagoni
Copper Bronze - Caoba



Gun Metal - Noce canadese
Gun Metal - Canadian walnut
Gun Metal - noyer canadien
Gun Metal - Kanadischer Nussbaum
Gun Metal - Nogal canadiense



Fiore / Flower-shaped / Fleur / Blume / Flor

50 mm



*Tondo liscio / Round smooth / Rond lisse /
Rund glatter Rand / Redondo liso*

38 mm



*Tondo liscio / Round smooth / Rond lisse /
Rund glatter Rand / Redondo liso*

50 mm

EN The cutters of the Marcato Design range are equipped with a spring-operated ejection mechanism made of anodised aluminium, capable of sealing a large quantity of filling in a perfect half sphere. In addition to the 4 shapes of the brass cutters - round zig-zag, round smooth, flower or square, it is possible to choose solid wood handles, with a natural wax finish and laser engraving, in 3 colours: mahogany/Copper Bronze, beech/Pale Gold, Canadian walnut/Gun Metal. The PVD finish makes the cutters bright and durable.

FR Les moules de la ligne Marcato Design sont dotés d'un mécanisme d'expulsion à ressort réalisé en aluminium anodisé, capable de sceller une grande quantité de farce dans une demi-sphère parfaite. En plus des formes du moule en laiton – rond à zigzag, rond lisse, en fleur ou carré, il est possible de choisir les poignées en bois massif, avec finition à la cire naturelle et gravure laser, en 3 variantes de couleur : acajou/Cuivre Bronze, hêtre/or pâle, noyer canadien/Bronze autrichien. La finition en PVD rend les moules brillants et durables.

DE Die Formen der Marcato Design-Linie sind mit einem Federauswurfmechanismus aus eloxiertem Aluminium ausgestattet, mit dem eine große Menge Füllmaterial in einer perfekten Halbkugel versiegelt werden kann. Zusätzlich zu den 4 Motiven der Messingform - rund zickzackförmig, rund glatt, blumenförmig oder viereckig - können die Griffe aus Massivholz mit einer natürlichen Wachsoberfläche und Lasergravur in 3 Farben gewählt werden: Mahagoni/ Kupferbronze, Buche/ Pale Gold, Kanadischer Nussbaum/ Gun Metal. Das PVD-Finish macht die Formen glänzend und langlebig.

ES Los moldes de la línea Marcato Design disponen de un mecanismo de expulsión de resorte realizado en aluminio anodizado, que permite sellar una gran cantidad de relleno en una semiesfera perfecta. Además de las 4 formas del molde de latón –redonda en zigzag, redonda lisa, en flor o cuadrada-, es posible elegir mangos de madera maciza, con un acabado de cera natural y grabado láser, en 3 colores: caoba/Copper Bronze, haya/ Pale Gold, nogal canadiense/Gun Metal. El acabado PVD permite unos moldes brillantes y duraderos.



Quadrato / Square / Carré / Viereckig / Cuadrado

45 mm



Quadrato / Square / Carré / Viereckig / Cuadrado

60 mm



Tondo a zig zag / Round zig zag / Rond en zigzag / Rund gezackter Rand / Redondo en zigzag

38 mm



Tondo a zig zag / Round zig zag / Rond en zigzag / Rund gezackter Rand / Redondo en zigzag

65 mm

Marcato Classic

Sono ben 7 le forme con cui è possibile personalizzare i ravioli: a stella, a triangolo, a cuore, tondi, a fiore, quadrati, ovali, con misure comprese tra i 30 e i 100 mm. La creatività può essere espressa anche giocando con le dimensioni; per alcune forme sono, infatti, disponibili fino a 4 misure di stampino. Realizzati in alluminio pressofuso e legno massello, gli stampini Marcato sono resistenti e facili da usare.

EN There are 7 shapes with which it is possible to customise your ravioli: star, triangle, heart, round, flower, square, oval, with sizes between 30 and 100 mm. You can unleash your creativity by playing with the dimensions; up to 4 cutter sizes are available for some cutter shapes. Made of die-cast aluminium and solid wood, Marcato cutters are durable and easy to use.

FR Pas moins de 7 formes sont disponibles pour personnaliser les raviolis : en étoile, en triangle, en cœur, en fleur, carrés, ovales, dans des mesures comprises entre 30 et 100 mm. La créativité peut aussi être exprimée en jouant avec les dimensions ; en effet, 4 mesures de moules sont disponibles pour certaines formes. Réalisés en aluminium moulé sous pression et en bois massif, les moules Marcato sont résistants et faciles à utiliser.

DE Es gibt 7 Formen, mit denen Ravioli personalisiert werden können: Stern, Dreieck, Herz, Rund, Blume, Quadrat, Oval, mit Größen zwischen 30 und 100 mm. Kreativität kann auch durch das Spielen mit Dimensionen zum Ausdruck gebracht werden. Tatsächlich sind für einige Formen bis zu 4 Schablonengrößen verfügbar. Die aus Aluminiumdruckguss und Massivholz gefertigten Marcato-Formen sind langlebig und einfach in der Handhabung.

ES Hay hasta 7 formas para personalizar los raviolis: en estrella, en triángulo, en corazón, redondos, en flor, cuadrados, ovalados, de medidas comprendidas entre 30 y 100 mm. La creatividad se deja expresar también a través del juego de medidas: para algunas formas se dispone de hasta 4 medidas de molde. Realizados en aluminio fundido a presión y madera maciza, los moldes Marcato son resistentes y fáciles de usar.



*Tondo / Round / Rond /
Rund / Redondo*

30 mm
48 mm
58 mm
80 mm



*Stella / Star-shaped /
Étoile / Stern / Estrella*

65 mm



*Cuore / Heart-shaped /
Cœur / Herz / Corazón*

50 mm
80 mm



*Triangolo / Triangle
/ Triangle / Dreieck /
Triángulo*

54 mm



*Fiore / Flower-shaped /
Fleur / Blume / Flor*

70 mm



*Ovale / Oval / Ovale /
Oval / Ovalado*

100 mm



*Quadrato / Square /
Carré / Viereck /
Cuadrado*

48 mm
58 mm

Corzetti

Personalizzare la pasta fresca è un gratificante atto di creatività. Un modo per portare a tavola allegria e personalità. I corzetti sono un formato di pasta tipico delle regioni Liguria e Toscana. Nato durante l'era rinascimentale, anticamente veniva utilizzato nelle famiglie nobili per stampare il proprio stemma araldico sulla pasta, ad enfatizzare l'importanza della casata. Gli stampi per corzetti Marcato sono realizzati in legno massello e consentono di imprimere sulla pasta fresca il segno della spirale, del giglio, del fiore e del sole.

EN Customising fresh pasta is a rewarding act of creativity. A way to bring joy and personality to the table. Corzetti are a pasta format typical of the regions of Liguria and Tuscany. Born during the Renaissance era, in ancient times it was used in noble families to stamp their own coat of arms on pasta, to emphasise the importance of the lineage. Marcato corzetti moulds are made of solid wood and allow you to stamp the spiral, lily, flower and sun signs on fresh pasta.

FR Personnaliser la pâte fraîche est un acte de créativité gratifiant. Une façon de porter gaieté et personnalité à table. Les corzetti sont un format de pâtes typique des régions de Ligurie et de Toscane. Nés à l'époque de la Renaissance, les familles nobles les utilisaient autrefois pour imprimer leur propre blason héraldique sur les pâtes et accentuer de ce fait l'importance de la famille. Les moules pour corzetti Marcato sont réalisés en bois massif et permettent d'imprimer le signe de la spirale, du lis, de la fleur et du soleil sur la pâte fraîche.

DE Das Individualisieren frischer Pasta ist ein lohnender Akt der Kreativität - ein Weg, Freude und Persönlichkeit auf den Tisch zu bringen. Corzetti sind ein für die Regionen Ligurien und Toskana typisches Nudelformat. In der Renaissance geboren, wurde es früher in Adelsfamilien verwendet, um ein eigenes Wappen auf die Pasta zu drucken, um die Wichtigkeit der Abstammungslinie hervorzuheben. Marcato-Model für Corzetti bestehen aus Massivholz und prägen Spirale, Lilie, Blume und Sonne auf frische Teigwaren.

ES Personalizar la pasta fresca constituye un gratificante acto de creatividad. Una forma de llevar alegría y personalidad a la mesa. Los corzetti son un formato de pasta típico de las regiones de Liguria y Toscana. Nacieron durante la época del Renacimiento y antiguamente eran empleados por las familias nobles para estampar su escudo de armas sobre la pasta a fin de resaltar la importancia del linaje. Los moldes para corzetti de Marcato están elaborados en madera maciza y permiten estampar sobre la pasta fresca el signo de la espiral, del lis, de la flor y del sol.

Base / Base / Base / Basis / Base

Taglio + Spirale / Cutter + Spiral / Coupe + Spirale / Schnitt + Spirale / Corte + Espiral



Singolo / Single / Seul / Single / Solo

Giglio / Lily / Lis / Lilie / Lirio



Doppio / Double / Double / Doppelt / Doble

Sole + Fiore / Sun + Flower / Soleil + Fleur / Sonne + Blume / Sol + Flor

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

I materiali sono trattati al fine di garantire un'alta resistenza all'usura delle superfici. In tal modo, nessuna particella nociva viene rilasciata sulla pasta, anche dopo innumerevoli utilizzi.

HEALTH

The materials are treated in order to guarantee high resistance to surface wear. In this way, no harmful particles are released onto the pasta, even after countless uses.

SANTÉ

Les matériaux sont traités afin de garantir une grande résistance à l'usure des surfaces. De cette manière, aucune particule nocive n'est déposée sur la pâte, même après d'innombrables utilisations.

GESUNDHEIT

Die Materialien werden behandelt, um eine hohe Beständigkeit gegen Oberflächenverschleiß zu gewährleisten. Auf diese Weise werden auch nach unzähligen Verwendungen, keine schädlichen Partikel auf die Pasta freigesetzt.

SALUD

Los materiales son tratados para garantizar una alta resistencia al desgaste de la superficie. De esta manera, no se liberan partículas nocivas en la pasta, incluso después de innumerables usos.



FUNZIONALITÀ

È sufficiente una minima pressione sugli stampini. La pasta sfoglia risulta perfettamente sigillata.

FUNCTIONALITY

You just need to press the cutters gently. The pasta sheet is then perfectly sealed.

FONCTIONNALITÉS

Il suffit d'exercer une légère pression sur les moules. La feuille de pâte résulte parfaitement scellée.

FUNKTIONALITÄT

Ein leichter Druck auf die Formen genügt. Das Teigblatt ist perfekt versiegelt.

FUNCIONALIDAD

Una presión mínima sobre los moldes es suficiente. La hoja de pasta queda perfectamente sellada.

**DESIGN**

I legni pregiati utilizzati danno un tocco di esclusività agli stampini, strumenti durevoli e resistenti, abbinabili a qualsiasi design di cucina.

DESIGN

The precious woods used add a touch of class to the cutters, which are durable and resistant tools, that go with any kitchen design.

DESIGN

Les bois précieux utilisés donnent une touche d'exclusivité aux moules, des ustensiles durables et résistants, qui se marient parfaitement à tous les designs de cuisine.

DESIGN

Die verwendeten Edelhölzer verleihen den Formen - langlebigen und widerstandsfähigen Instrumenten, die mit jedem Küchendesign kombiniert werden können - einen Hauch von Exklusivität.

DESIGN

Las maderas preciosas empleadas aportan un toque de exclusividad a los moldes, concebidos como instrumentos duraderos y resistentes que se pueden combinar con cualquier diseño de cocina.

**PULIZIA**

Gli stampini sono realizzati con materiali adatti al contatto con gli alimenti e si possono facilmente pulire con panno e pennello, senza utilizzare acqua. Non è consentito il lavaggio in lavastoviglie.

CLEANING

The cutters are made of materials suitable for contact with food and can be easily cleaned with a cloth and brush, without using water. Not dishwasher safe.

NETTOYAGE

Les moules sont réalisés avec des matériaux adaptés pour entrer en contact avec les aliments et peuvent être nettoyés facilement avec un chiffon et un pinceau, sans utiliser d'eau. Il est interdit de la laver au lave-vaisselle.

REINIGUNG

Die Formen bestehen aus Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind und können leicht mit einem Tuch oder einer Bürste, ohne Verwendung von Wasser, gereinigt werden. Vom Waschen in der Spülmaschine wird dringend abgeraten.

LIMPIEZA

Los moldes están hechos de materiales aptos para el contacto con los alimentos y se pueden limpiar fácilmente con un paño y un cepillo, sin usar agua. No se permite el lavado en lavavajillas.

**Utilizzi / Use / Utilisations /
Verwendungen / Usos**



Grazie agli stampini Marcato è possibile dare spazio alla fantasia e preparare piatti gustosi, stuzzichini, panzerotti e pizzette, con ingredienti genuini, risparmiando tempo e fatica. Oltre alle numerose varianti di ravioli ripieni di carne, ortaggi, formaggi, pesce, mescolati tra loro e insaporiti, in base alla stagione e secondo i gusti regionali o nazionali, gli stampini Marcato sono ideali per preparare velocemente golosi biscotti, dolcetti per la merenda e deliziosa pasticceria da gustare a tutte le ore.

EN Thanks to Marcato cutters it is possible to let your imagination run free and prepare tasty dishes and snacks, panzerotti, small pizzas, with wholesome ingredients, saving time and with little effort. In addition to the numerous variations of ravioli stuffed with meat, vegetables, cheeses, fish, mixed together and flavoured, depending on the season and according to regional or national tastes, Marcato cutters are ideal for quickly preparing delicious biscuits, snacks and tasty nibbles to be enjoyed at any time of day.

FR Grâce aux moules Marcato, il est possible de laisser libre cours à sa fantaisie et préparer des plats savoureux et des amuse-gueules, des chaussons, de petites pizzas, avec des ingrédients naturels, en économisant du temps et du travail. Outre les nombreuses variantes de raviolis farcis à la viande, aux légumes, au fromage, au poisson, mélangés entre eux et assaisonnés en fonction de la saison et selon les goûts régionaux ou nationaux, les moules Marcato sont idéals pour préparer rapidement des biscuits gourmands, de petits gâteaux pour le goûter et de délicieux amuse-gueules à déguster à toutes les heures.

DE Dank der Marcato-Formen ist es möglich, der Fantasie Raum zu geben und leckere Gerichte und Snacks, Panzerotti oder Minipizzen mit hochwertigen Zutaten zuzubereiten, was Zeit und Mühe spart. Neben den vielen Variationen von Ravioli - mit Fleisch, Gemüse, Käse oder Fisch gefüllt und je nach Jahreszeit und regionalem oder nationalem Geschmack gemischt und aromatisiert - eignen sich die Marcato-Formen ideal zur schnellen Zubereitung köstlicher Kekse, Snacks und Leckereien. Gutes für zwischendurch, das man zu jeder Zeit genießen kann.

ES Gracias a los moldes Marcato es posible dar rienda suelta a la imaginación y elaborar sabrosos platos y tentempiés, como panzerotti y minipizzas, con ingredientes genuinos y ahorrando tiempo y esfuerzo. Además de las numerosas variaciones de raviolis rellenos de carne, verduras, quesos, pescado, mezclados entre sí y aromatizados en función de la temporada y según los gustos regionales o nacionales, los moldes Marcato son ideales para preparar rápidamente deliciosas galletas, dulces para la merienda y sabrosos aperitivos para disfrutar a cualquier hora.

A wooden table with a rolling pin, a ball of yellow dough, a glass pitcher of water, and several small, curved, yellow pasta-like pieces.

Regina



Formati di pasta quali maccheroni, maccheroncini, bucatini, fusilli, rigatoni sono divenuti, nel tempo, vero e proprio orgoglio nazionale: senza di essi alcune ricette della tradizione gastronomica italiana non sarebbero possibili. In particolare l'amatriciana, la norma, la pasta al forno, i pasticci con la carne, la gricia, i fusilli al sugo o alla crudaiola. Con Regina, la macchina manuale dedicata alla pasta fresca estrusa, dotata di 5 trafle facilmente intercambiabili, preparare bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini e rigatoni, è facile e veloce. Realizzata in ABS e polycarbonato per alimenti, Regina è resistente nel tempo e sicura per la salute.

EN Over the years, pasta shapes such as maccheroni, maccheroncini, bucatini, fusilli, rigatoni have become source of a genuine national pride: some recipes belonging to Italy's culinary tradition would not be possible without them. In particular, amatriciana, norma, baked pasta, pies with meat, gricia, fusilli with sauce or crudaiola. With Regina, the manual machine dedicated to fresh extruded pasta, equipped with 5 easily interchangeable dies, preparing bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini and rigatoni, is fast and easy. Made of food-grade ABS and polycarbonate, Regina is durable and safe for health.

FR Les formats de pâtes tels que les maccheroni, les maccheroncini, les bucatini, les fusilli, les rigatoni sont devenus une véritable fierté nationale : sans ces formats, certaines recettes de la tradition gastronomique italienne seraient impossibles à réaliser. En particulier les pâtes à l'amatriciana, à la norma, les pâtes au four en général, les lasagnes à la viande, les pâtes à la gricia, les fusilli à la sauce tomate ou à la crudaiola. Avec Regina, la machine manuelle dédiée aux pâtes fraîches extrudées, dotée de 5 filières facilement interchangeables, préparer des bucatini, des fusilli, des maccheroni, des maccheroncini et des rigatoni, est facile et rapide. Réalisée en ABS et en polycarbonate pour aliments, Regina est résistante dans le temps et sûre pour la santé.



DE Nudelformen wie Maccheroni, Maccheroncini, Bucatini, Fusilli, Rigatoni sind im Laufe der Zeit zu einem echten Nationalsymbol geworden: Ohne sie wären einige Rezepte der italienischen gastronomischen Tradition nicht möglich. Insbesondere Amatriciana, la Norma, gebackene Nudeln, Pasteten mit Fleisch, Gricia, Fusilli mit Sauce oder Crudaiola. Regina ist die mit 5 leicht austauschbaren Matrizen ausgestattete, manuelle Maschine für die Zubereitung von frischen, stranggepressten Nudeln wie Bucatini, Fusilli, Maccheroni, Maccheroncini und Rigatoni. Regina besteht aus ABS und Polycarbonat für Lebensmittel und ist langlebig und gesundheitlich unbedenklich.

ES Los formatos de pasta como macarrones, maccheroncini, bucatini, fusilli o rigatoni, se han convertido con el paso del tiempo en un auténtico orgullo nacional italiano: sin ellos, algunas recetas de la tradición gastronómica no serían posibles. Esto sucede en elaboraciones como la amatriciana, la norma, la pasta al horno, los pasticci con carne, la gricia, los fusilli con salsa o a la crudaiola. Con Regina, la máquina manual dedicada a la pasta extruida fresca, equipada con 5 trefladoras fácilmente intercambiables, preparar bucatini, fusilli, macarrones, maccheroncini y rigatoni, es fácil y rápido. Fabricada en ABS y policarbonato para alimentos, Regina es duradera y segura para la salud.

Trafile / Dies / Filières / Matrizen / Trefladoras

Gli amanti della pasta fresca trafilata in casa, corta e lunga, hanno a disposizione 5 trafile che permettono di ottenere altrettanti formati: bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini e rigatoni. Ogni trafile, facilmente intercambiabile, è realizzata in acciaio cromato. L'estrusione è sicura per la salute, poiché i materiali utilizzati non rilasciano sulla pasta polveri nocive. Regina possiede un pratico archetto per tagliare la pasta in modo preciso, questo ha una parte sottile e tagliente che assicura un distacco netto della pasta, senza che questa si attacchi o si sfilacci.

EN Lovers of homemade fresh short and long extruded pasta have at their disposal 5 dies that allow them to create 5 pasta shapes: bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini and rigatoni. Each easily interchangeable die is made of chrome steel. The extrusion process itself is safe for health, as the materials used do not release harmful powder onto the pasta. Regina has a practical slicer for precise cutting of the pasta, this has a thin, sharp part that ensures the pasta detaches cleanly, without it sticking or fraying.

FR Les amoureux des pâtes fraîches tréfilées maison, courtes et longues, disposent de 5 filières qui permettent d'obtenir autant de formats : bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini et rigatoni. Chaque filière, facilement interchangeable, est réalisée en acier chromé. L'extrusion ne présente pas de risques pour la santé puisque les matériaux utilisés ne libèrent pas sur la pâte de particules nocives. Regina est dotée d'un archet très pratique et précis pour couper les pâtes ; celui-ci présente une partie fine et coupant qui garantit une découpe nette des pâtes, sans qu'elles s'accrochent ou s'effilochent.

**Bucatini****Maccheroni****Maccheroncini****Fusilli****Rigatoni**

DE Liebhaber frischer Nudeln, die zu Hause, ob kurz und lang, gemacht werden, haben 5 Matrizen zur Verfügung, mit denen sich beliebig viele Formate herstellen lassen: Bucatini, Fusilli, Maccheroni, Maccheroncini und Rigatoni. Jede Form ist leicht austauschbar und besteht aus verchromtem Stahl. Die Extrusion ist gesundheitlich unbedenklich, da die verwendeten Materialien keinen schädlichen Staub auf die Pasta abgeben. Regina hat einen praktischen Teigschneider, um den Teig präzise zu schneiden. Dieser hat einen dünnen und scharfen Teil, der ein klares Teilen des Teigs gewährleistet, ohne dass dieser klebt oder ausfranst.

ES Los amantes de la pasta fresca extruida en casa, tanto en formatos cortos como largos, tienen a su disposición 5 trefiladoras que permiten obtener otros tantos formatos: bucatini, fusilli, macarrones, maccheroncini y rigatoni. Cada troquel, fácilmente intercambiable, está elaborado en acero cromado. La extrusión es segura para la salud, ya que los materiales utilizados no liberan polvos dañinos sobre la masa. Regina dispone de un práctico arco para cortar la masa con precisión que presenta una parte delgada y afilada que garantiza una separación precisa de la masa, sin que se pegue o se deshilache.

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

Regina è realizzata in ABS e polycarbonato per alimenti, resistenti nel tempo e sicuri per la salute. Le trafile e l'archetto sono in acciaio cromato per garantire un'estrusione della pasta sempre perfetta.

HEALTH

Made of food-grade ABS and polycarbonate, Regina is durable and safe for health. The dies and the slicer are in chrome steel to guarantee perfect pasta extrusion.

SANTÉ

Regina est réalisée en ABS et en polycarbonate pour aliments, résistants dans le temps et sûrs pour la santé. Les filières et l'archet sont en acier chromé pour garantir une extrusion des pâtes toujours parfaite.

GESUNDHEIT

Regina besteht aus ABS und Polycarbonat für Lebensmittel, ist langlebig und gesundheitlich unbedenklich. Die Matrizen und der Teigschneider bestehen aus verchromtem Stahl, um eine perfekte Pressung der Pasta zu gewährleisten.

SALUD

Regina está realizada en ABS y polycarbonato para alimentos, materiales duraderos y seguros para la salud. Las trefiladoras y el arco son de acero cromado para garantizar una extrusión de la pasta siempre perfecta.



FUNZIONALITÀ

Per cambiare le trafile, è sufficiente girare la manovella, in senso antiorario per alcuni giri, sollevare l'archetto e il coperchio superiore. Una volta svitata la ghiera di chiusura delle trafile con la chiave in dotazione, è possibile posizionare la trafile preferita. Avvitata la ghiera, la trafile rimane ferma nella sua posizione.

FUNCTIONALITY

To change the dies, simply turn the crank handle anticlockwise for a few turns, lift the slicer and the top cover. Once the locking ring nut of the dies has been unscrewed with the tool supplied, it is possible to put in the die you want to use. Once the ring nut is screwed in, the die stays in its position.

FONCTIONNALITÉS

Pour changer les filières, il suffit de tourner la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant quelques tours, puis soulever l'archet et le couvercle supérieur. Après avoir dévissé la bague de fermeture des filières avec la clé fournie, il est possible d'installer la filière souhaitée. Une fois que la bague est vissée, la filière est bloquée dans sa position.

FUNKTIONALITÄT

Zum Wechseln der Matrizen einfach die Kurbel einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn drehen, den Teigschneider und die obere Abdeckung anheben. Nachdem der Sicherungsring der Matrizen mit dem mitgelieferten Schlüssel gelöst wurde, kann die bevorzugte Matrizen eingesetzt werden. Sobald die Ringmutter eingeschraubt ist, bleibt die Matrizen in ihrer Position.

FUNCIONALIDAD

Para cambiar los trefiladoras, basta con girar la manivela en sentido antihorario durante algunas vueltas, levantar el arco y la cubierta superior. Una vez desenroscado el anillo de bloqueo de las trefiladoras con la llave suministrada, ya es posible colocar el troquel deseado. A continuación, se enrosca el anillo de bloqueo y el troquel permanece en su posición.



STABILITÀ

Regina è una macchina per l'estrusione di pasta fresca semplice da usare e perfetta per preparare 5 formati corti o lunghi. È caratterizzata da compattezza e, grazie al morsetto, di grande stabilità.

STABILITY

Regina is a machine for making extruded fresh pasta that is simple to use and perfect for preparing 5 shapes of short or long pasta. It stands out for its compactness and, thanks to the clamp, it is extremely stable.

STABILITÉ

Regina est une machine pour l'extrusion de pâtes fraîches simple à utiliser et parfaite pour préparer 5 formats courts ou longs. Elle se caractérise par ses dimensions compactes et par sa grande stabilité, grâce à l'étau.

STABILITÄT

Regina ist eine Maschine zum Strangpressen von frischen Nudeln - einfach zu bedienen und perfekt zum Zubereiten von 5 kurzen oder langen Formaten. Sie zeichnet sich durch ihre Kompaktheit und dank ihrer Klemme durch große Stabilität aus.

ESTABILIDAD

Regina es una máquina para la extrusión de pasta fresca, fácil de usar y perfecta para elaborar 5 formatos de longitud corta o larga. Se caracteriza por su diseño compacto y, gracias a la mordaza, por su gran estabilidad.



PULIZIA

Regina non va messa in lavastoviglie. I suoi componenti sono modulari, perciò è sufficiente smontarli e lasciarli asciugare per alcune ore. In seguito, con un pennello e un bastoncino di legno, è possibile rimuovere ogni residuo di pasta. La macchina va riposta sempre nella propria scatola.

CLEANING

Regina should not be put in the dishwasher. As its components are modular, simply remove them and let them dry for a few hours. Afterwards, you can remove any pasta residues using a brush or a wooden stick. The machine must always be stored in its own box.

NETTOYAGE

Ne pas laver Regina au lave-vaisselle. Ses composants sont modulaires, il suffit donc de les démonter et de les laisser sécher pendant quelques heures. Ensuite, avec un pinceau ou un bâtonnet, on peut enlever tous les résidus de pâte. Il faut toujours ranger la machine dans sa boîte.

REINIGUNG

Regina sollte nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Die einzelnen Teile sind modular aufgebaut, sodass es ausreicht, sie zu abzunehmen und einige Stunden lang trocknen zu lassen. Anschließend können der restliche Teig mit einer Bürste oder einem Holzschaber entfernt werden. Die Maschine sollte stets in ihrer eigenen Box aufbewahrt werden.

LIMPIEZA

Regina no se debe lavar en el lavavajillas. Sus componentes son modulares, por lo que es suficiente desmontarlos y dejarlos secar durante algunas horas. A continuación, se puede eliminar cualquier residuo de pasta con un pincel y un bastoncillo de madera. La máquina siempre se debe almacenar en su propia caja.

**Utilizzi / Use / Utilisations /
Verwendungen / Usos**



Regina regala la possibilità di trafilare – facilmente e in massima autonomia – formati di pasta corta e lunga, come bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini e rigatoni. Le ricette, secondo le quali preparare squisiti primi piatti, non solo nei giorni di festa, sono incredibilmente varie: ogni stagione e tutte le regioni offrono ortaggi, carni, formaggi, pesci diversi con cui condirli e assaporarli.



EN Regina lets you extrude - easily and with no help - short and long pasta shapes, such as bucatini, fusilli, maccheroni, maccheroncini and rigatoni. There are numerous recipes that you can follow to prepare delicious pasta dishes, at any time of the year and not only on special occasions. Every season and region offers different vegetables, meats, cheeses, and fish which can be enjoyed with pasta.

DE Regina bietet die Möglichkeit, kurze und lange Nudelformen wie Bucatini, Fusilli, Maccheroni, Maccheroncini und Rigatoni einfach und mit maximaler Autonomie zu machen. Unglaublich vielfältig sind die Rezepte, nach denen man nicht nur an Feiertagen exquisite erste Gerichte zubereiten kann: In jeder Jahreszeit und in allen Regionen gibt es Gemüse, Fleisch, Käse, verschiedene Fischarten, mit denen man sie anreichern und richtig genießen kann.

FR Regina offre la possibilité de tréfiler – facilement et en toute autonomie – des formats de pâtes courtes et longues, comme les bucatini, les fusilli, les maccheroni, les maccheroncini et les rigatoni. Les recettes pour préparer des plats savoureux, et pas seulement les jours de fête, sont incroyablement variées : chaque saison et chaque région recèle une multitude de légumes, de viandes, de fromages et de poissons avec lesquels assaisonner et savourer ces plats.

ES Regina ofrece la posibilidad de extruir –fácilmente y con la máxima autonomía– formatos de pasta cortos y largos, como bucatini, fusilli, macarrones, maccheroncini y rigatoni. Las recetas, en función de las cuales se preparan deliciosos primeros platos, no limitados a los días festivos, son increíblemente variadas: cada temporada y cada región proporciona verduras, carnes, quesos o pescados diferentes para condimentar y saborear la pasta.



Dispenser



Con Dispenser, cospargere farina o semola di grano duro sulla pasta fresca, spezie sui piatti, zucchero a velo o cacao su dolci e biscotti, è un'operazione facile e precisa. L'accessorio di design è realizzato in lega di alluminio anodizzato per alimenti, in 6 bellissimi colori – rosa, rosso, verde, blu, nero e argento.

Le ghiera di chiusura sono in acciaio cromato mentre la rete del setaccio è in acciaio inox. Il colore, ottenuto attraverso un processo di ossidazione, viene impresso nel materiale, diventando parte integrante del prodotto.

EN Dusting flour or durum wheat flour on fresh pasta, spices on dishes, icing sugar or cocoa on cakes and biscuits is performed easily and precisely with Dispenser. This designer accessory is made of food-grade anodised aluminium alloy and comes in 6 beautiful colours: pink, red, green, blue, black and silver. The locking rings are in chrome steel while the sieve mesh is in stainless steel. The colour, obtained through an oxidation colouring process, is imprinted in the material, thus becoming an integral part of the product.

FR Avec Dispenser, saupoudrer de la farine ou de la semoule de blé dur sur les pâtes fraîches, des épices sur les plats, du sucre glace ou du cacao sur les gâteaux et les biscuits, est une opération facile et précise. L'accessoire de design est réalisé en alliage d'aluminium anodisé pour aliments, en 6 couleurs magnifiques – rose, rouge, vert, bleu, noir et argent. Les bagues de fermeture sont en acier chromé tandis que la grille du tamis est en acier inox. La couleur, obtenue par un procédé de coloration par oxydation anodique, est imprimée dans le matériau et devient ainsi partie intégrante du produit.



DE Mehl oder Hartweizengrieß auf frische Nudeln, Gewürze auf Teller, Puderzucker oder Kakao auf Kuchen und Kekse streuen, ist dank des Dispensers ein einfacher und präziser Vorgang. Das Design-Accessoire besteht aus einer eloxierten Aluminiumlegierung für Lebensmittel und ist in 6 wunderschönen Farben erhältlich: Rosa, Rot, Grün, Blau, Schwarz und Silber. Die Sicherungsringe sind aus verchromtem Stahl, während das Siebgewebe aus rostfreiem Stahl besteht. Die Farbe, die durch einen Oxidations-Färbungsprozess erhalten wird, wird in das Material eingeprägt und so zum integralen Bestandteil des Produkts.

ES Con Dispenser, espolvorear harina o sémola de grano duro sobre la pasta fresca, especias sobre platos elaborados, azúcar glas o cacao sobre dulces y galletas, se convierte en una operación sencilla y precisa. Este accesorio de diseño está realizado en aleación de aluminio anodizado para alimentos en 6 bellos colores: rosa, rojo, verde, azul, negro y plata. Las virolas de cierre son de acero cromado, mientras que la malla del tamiz es de acero inoxidable. El color, obtenido mediante un proceso de oxicoloración, se imprime en el material, convirtiéndose en parte integral del producto.

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

Dispenser è realizzato in acciaio e in lega di alluminio anodizzato per alimenti. I materiali non rilasciano polveri nocive alla salute.

HEALTH

Dispenser is made of food-grade steel and anodised aluminium alloy. The materials do not release any powders harmful to health.

SANTÉ

Dispenser est réalisé en acier et en alliage d'aluminium anodisé pour aliments. Les matériaux ne libèrent pas de poussières nocives pour la santé.

GESUNDHEIT

Der Dispenser besteht aus Stahl und einer anodisierten Aluminiumlegierung für Lebensmittel. Die Materialien setzen keine gesundheitsschädlichen Stoffe frei.

SALUD

Dispenser está realizado en acero y aleación de aluminio anodizado para alimentos. Los materiales no liberan polvos perjudiciales para la salud.



FUNZIONALITÀ

Dispenser è un valido alleato e può essere impiegato per spargere tutti i tipi di farina, anche poco raffinata, e per decorare con zucchero a velo, semolato, polvere di cacao, cannella e altre spezie.

FUNCTIONALITY

Dispenser is a great kitchen aid and can be used for dusting with all types of flour, including wholemeal, and for decorating with icing sugar, granulated sugar, cocoa powder, cinnamon and other spices.

FONCTIONNALITÉS

Dispenser est allié sûr et peut être utilisé pour saupoudrer tous les types de farine, même peu raffinée, et pour décorer avec du sucre glace, du sucre semoule, du cacao en poudre, de la cannelle et autres épices.

FUNKTIONALITÄT

Der Dispenser ist ein praktischer Helfer, um alle Arten von Mehl zu zerstäuben, und auch bei nicht sehr anspruchsvollen Rezepten nützlich zur Verteilung von Puderzucker, Kristallzucker, Kakaopulver, Zimt und anderen Gewürzen zum Dekorieren.

FUNCIONALIDAD

Dispenser es un gran aliado que puede usarse para esparcir todo tipo de harinas, incluso las poco refinadas, y para decorar con azúcar glas, semolados, polvo de cacao, canela y otras especias.

**DESIGN**

La forma ergonomica di Dispenser assicura un'impugnatura sicura e agevole. La linea arrotondata rende l'accessorio un complemento da abbinare agli altri prodotti Marcato e alla propria cucina.

DESIGN

Dispenser's ergonomic shape ensures a safe and easy grip. The rounded line makes the accessory a perfect addition to go with other Marcato products and your kitchen.

DESIGN

La forme ergonomique de Dispenser assurer une prise sûre et confortable. La ligne arrondie rend l'accessoire totalement compatible avec les autres produits Marcato et avec sa propre cuisine.

DESIGN

Die ergonomische Form des Dispenser sorgt für einen sicheren und einfachen Griff. Die abgerundete Linie macht das Accessoire zu einer Ergänzung zu anderen Marcato-Produkten und Ihrer Küche.

DESIGN

La forma ergonómica de Dispenser garantiza un agarre seguro y fácil. La línea redondeada hace de este accesorio un complemento que combina con el resto de productos Marcato y con cualquier cocina.

**PULIZIA**

Una volta smontato, Dispenser è facile da lavare in acqua. Dopo la pulizia, ogni sua parte deve essere asciugata accuratamente. L'accessorio non è lavabile in lavastoviglie.

CLEANING

Once disassembled, Dispenser is easy to wash in water. After cleaning, each part must be dried thoroughly. The accessory is not dishwasher safe.

NETTOYAGE

Une fois démonté, Dispenser est facile à laver à l'eau. Après le nettoyage, il faut sécher soigneusement chaque composant. Ne pas laver l'accessoire au lave-vaisselle.

REINIGUNG

Nach dem Zerlegen ist der Dispenser leicht in Wasser zu reinigen. Nach der Reinigung muss jedes Teil gründlich trocknen. Dieses Zubehör ist nicht spülmaschinenfest.

LIMPIEZA

Una vez desmontado, Dispenser es fácil de lavar en agua. Después del lavado, cada parte debe secarse cuidadosamente. El accesorio no es apto para lavavajillas.





Tacapasta

Essiccare la pasta fresca consente di conservare intatte le proprietà nutrizionali e organolettiche del grano e, in fase di cottura, di mantenere l'impasto elastico e sempre gustoso. Tacapasta è un vero e proprio sistema per l'essiccazione: sulle 16 aste a braccio è possibile stendere ben 2 chilogrammi di pasta fresca di formato lungo. Le aste ruotano intorno a una colonna centrale, all'interno della quale è inserita una bacchetta estraibile – strumento strategico per raccogliere la pasta dalla macchina, e stenderla ad asciugare. Disponibile in 4 colori, lo stendi-pasta si apre a ventaglio e si richiude in modo semplice e veloce, occupando pochissimo spazio.

EN Drying fresh pasta keeps the nutritional and organoleptic properties of the wheat intact and, during cooking, it keeps the dough elastic and always tasty. Tacapasta is a great drying system: on the 16 arms it is possible to spread 2 kilograms of fresh long shape pasta. The arms rotate around a central column, which houses a removable rod – a valuable tool for collecting the pasta from the machine and laying it out to dry on the arms. Available in 4 colours, the pasta drying rack opens out like a fan and closes quickly and easily, taking up very little space.

FR Sécher les pâtes fraîches permet de conserver intactes toutes les propriétés nutritionnelles et organoleptiques du blé et, pendant la phase de cuisson, de maintenir la pâte élastique et toujours savoureuse. Tacapasta est un véritable système de séchage : sur les 16 bras, il est possible d'étendre jusqu'à 2 kilogrammes de pâtes fraîches de long format. Les bras tournent autour d'une colonne centrale, dans laquelle est insérée une baguette extractible – un instrument fondamental pour récupérer les pâtes de la machine et les étendre à sécher. Disponible en 4 couleurs, l'étendoir à pâtes s'ouvre en éventail et se ferme de manière simple et rapide, en occupant très peu d'espace.



Neutro / Neutral / Neutre / Neutral / Neutral



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Blu / Blue / Bleu / Blau / Azul



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro

DE Beim Trocknen frischer Nudeln bleiben die ernährungsphysiologischen und organoleptischen Eigenschaften des Getreides erhalten und der Teig wird während des Kochens wieder elastisch und schmackhaft. Tacapasta ist ein echtes Trocknungssystem: Auf den 16 Armstangen können 2 Kilogramm frische Nudeln im Langformat ausgebracht werden. Die Stangen sind um eine zentrale Säule angeordnet, in die eine abnehmbare Stange eingesetzt ist - ein strategisches Stab, um die Nudeln aus der Maschine zu entnehmen und zum Trocknen auszuhängen. Erhältlich in 4 Farben, öffnet sich die Tacapasta wie ein Fächer und schließt sich schnell und einfach auf kleinstem Raum.

ES El secado de la pasta fresca mantiene intactas las propiedades nutricionales y organolépticas del trigo y, durante la cocción, permite una pasta elástica y siempre sabrosa. Tacapasta es un genuino sistema de secado: las 16 brazos horizontales permiten extender hasta 2 kilogramos de pasta fresca en formato largo. Los brazos giran alrededor de una columna central, dentro de la cual se inserta una varilla extraíble, una herramienta estratégica para recoger la pasta de la máquina y extenderla para que se seque. Disponible en 4 colores, este instrumento para extender la pasta se abre como un abanico y se cierra de forma rápida y sencilla, ocupando un espacio mínimo.

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



PULIZIA

Per pulire Tacapasta, è sufficiente utilizzare un panno e un pennello. L'accessorio non è lavabile con acqua o in lavastoviglie.

CLEANING

To clean Tacapasta, simply use a cloth and a brush. The accessory cannot be washed in water nor in the dishwasher.

NETTOYAGE

Pour nettoyer Tacapasta, il suffit d'utiliser un chiffon et un pinceau. L'accessoire ne doit pas être lavé à l'eau ni au lave-vaisselle.

REINIGUNG

Verwenden Sie zum Reinigen von Tacapasta einfach ein Tuch und eine Bürste. Dieses Zubehör ist nicht für die Reinigung mit Wasser oder in der Spülmaschine geeignet.

LIMPIEZA

Para limpiar Tacapasta es suficiente con utilizar un paño y un pincel. Este accesorio no es lavable ni en agua ni en lavavajillas.



FUNZIONALITÀ

Tacapasta dispone di 16 aste che ruotano a braccio sull'asse centrale impedendo che, durante l'essiccazione, spaghetti, lasagnette, linguine, mafaldine, pappardelle, reginette, trenette e vermicelli si attacchino tra loro. La bacchetta riposta nella colonna centrale permette di raccogliere la pasta direttamente dalla macchina e stenderla agevolmente sul Tacapasta.

FUNCTIONALITY

Tacapasta has 16 arms that rotate on the central axis, preventing spaghetti, lasagnette, linguine, mafaldine, pappardelle, reginette, trenette and vermicelli from sticking together during drying. The rod placed in the central column allows you to collect the pasta directly from the machine and lay it out easily on Tacapasta.

FONCTIONNALITÉS

Tacapasta est doté de 16 bras qui tournent sur l'axe central en empêchant que, pendant le séchage, les spaghetti, les lasagnette, les linguine, les mafaldine, les pappardelle, les reginette, les trenette et les vermicelli s'accrochent entre eux. La baguette rangée dans la colonne centrale permet de récupérer les pâtes directement dans la machine et de l'étendre facilement sur Tacapasta.

FUNKTIONALITÄT

Tacapasta hat 16 Armen, die um die Mittelachse angeordnet sind und verhindern, dass Spaghetti, Lasagnette, Linguine, Mafaldine, Pappardelle, Reginette, Trenette und Fadennudeln während des Trocknens zusammenkleben. Mit dem in der Mittelsäule platzierten Stab können Sie die Pasta direkt aus der Maschine entnehmen und problemlos auf dem Tacapasta aufbringen.

FUNCIONALIDAD

Tacapasta dispone de 16 brazos que giran alrededor de un eje central, evitando que espaguetis, lasagnette, linguine, mafaldine, pappardelle, reginette, trenette y vermicelli se peguen durante el secado. La varilla contenida en la columna central permite recoger la pasta directamente de la máquina y extenderla fácilmente sobre los brazos de Tacapasta.

**DESIGN**

La struttura di Tacapasta è robusta e non si sbilancia durante l'asciugatura della pasta. Lo stendi-pasta, da aperto, misura meno di 50 cm; dopo l'utilizzo si richiude agevolmente su sé stesso.

DESIGN

Tacapasta has a sturdy structure and does not become unbalanced during pasta drying. When open, the pasta drying rack measures less than 50 cm; once you have finished with it, it easily closes in on itself.

DESIGN

La structure de Tacapasta est solide et reste bien en équilibre pendant le séchage des pâtes. Lorsqu'il est ouvert, l'étendoir à pâtes mesure moins de 50 cm ; après l'usage, il se referme facilement sur lui-même.

DESIGN

Tacapasta ist robust und wird beim Trocknen von Nudeln nicht aus dem Gleichgewicht gebracht. Die offene Trocknungsvorrichtung misst weniger als 50 cm. Nach Gebrauch ist sie leicht zusammenklappbar.

DESIGN

La estructura de Tacapasta es robusta y no se desequilibra durante el secado de la pasta. El accesorio para tender la pasta mide abierto menos de 50 cm y se cierra fácilmente sobre sí mismo cuando ya no se necesita.

**SALUTE**

L'attenzione nella lavorazione dei materiali utilizzati garantisce la salubrità del prodotto. Le aste e la bacchetta sono in Tritan. Quest'ultimo materiale, BPA free, garantisce la salubrità del prodotto per il contatto alimentare.

HEALTH

The attention paid to the processing of the materials used guarantees a healthy product. The arms and the rod are in Tritan. Tritan is BPA free, which guarantees the product is suitable for contact with food.

SANTÉ

L'attention apportée à l'usinage des matériaux utilisés garantit la salubrité du produit. Les tiges et la baguette sont en Tritan. Ce dernier matériau, BPA free, garantit la salubrité du produit pour le contact alimentaire.

GESUNDHEIT

Die verwendeten Materialien garantiert die Gesundheitsverträglichkeit des Produkts. Die Armen und die Stange aus Tritan bestehen. Letzteres Material, BPA-frei, garantiert die Unbedenklichkeit des Produkts für den Kontakt mit Lebensmitteln.

SALUD

La gran atención prestada al procesamiento de los materiales empleados garantiza la seguridad del producto. Los brazos y la varilla son Tritan. Este último material, libre de BPA, garantiza la seguridad del producto en contacto con alimentos.



Pastawheel



L'innovativo Pastawheel è un preciso e maneggevole tagliapasta con il grande pregio di essere anche un salvaspazio: su un unico manico in alluminio anodizzato è possibile intercambiare facilmente 3 rotelline in resina acetale, per il taglio liscio, a zig-zag stretto e a zig-zag largo. Aniché tenere nel cassetto più accessori da taglio, Pastawheel consente, perciò, di avere tre strumenti in uno. Disponibile in 6 colori – rosso, blu, nero e argento, verde, rosa, il tagliapasta Marcato è perfetto per tagliare in modo creativo la sfoglia per pasta, dolci e biscotti, indipendentemente dallo spessore.

EN The innovative Pastawheel is a precise and easy-to-handle pasta cutter with the added advantage of also saving space: on a single anodised aluminium handle it is possible to easily interchange 3 small wheels in acetal resin, for a smooth, narrow or wide zig-zag cut. Rather than having a number of cutting accessories in the drawer, Pastawheel allows you to have three tools in one. Available in 6 colours: red, blue, black and silver, green, pink, the Marcato pasta cutter is perfect for creatively cutting pastry for pasta, desserts and biscuits, regardless of thickness.

FR La roulette à pâtes innovante Pastawheel est un ustensile de découpe des pâtes, précis et maniable, qui a la grande qualité d'offrir un gain de place : sur un seul manche en aluminium anodisé, il est possible d'échanger facilement trois roulettes en résine acétal, pour une découpe lisse, en zigzag étroit et en zigzag large. Au lieu de remplir le tiroir avec plusieurs accessoires de découpe, Pastawheel permet d'avoir trois ustensiles en un. Disponible en 6 couleurs – rouge, bleu, noir et argent, vert, rose, la roulette à pâtes Marcato est parfaite pour couper de manière créative la feuille de pâte, de pâte à gâteaux et à biscuits, indépendamment de l'épaisseur.

DE Das innovative Pastawheel ist ein präziser und handlicher Teigschneider mit dem großen Vorteil, sehr ökonomisch zu sein: Auf dem einzigen Griff aus eloxiertem Aluminium können 3 kleine Räder aus Acetalharz einfach ausgetauscht werden, um einen glatten, schmalen oder breiten Zick-Zack-Schnitt zu erhalten. Anstatt noch mehr Schneidzubehör in der Schublade zu haben, können Sie mit Pastawheel drei Werkzeuge in einem haben. Erhältlich in 6 Farben - Rot, Blau, Schwarz, Silber, Grün und Rosa - eignet sich der Marcato-Schneider perfekt zum kreativen Schneiden des Teigs für Nudeln, Desserts und Kekse - unabhängig von der Dicke.

ES El innovador Pastawheel es un cortador de pasta preciso y manejable que presenta la gran ventaja de suponer también un ahorro de espacio: en un solo mango de aluminio anodizado es posible intercambiar fácilmente 3 ruedas de resina de acetal para lograr un corte liso, en zigzag estrecho y en zigzag largo. En lugar de conservar una colección de accesorios de corte en el cajón, Pastawheel permite disponer de tres herramientas en una sola. Disponible en 6 colores –rojo, azul, negro, plata, verde, rosa–, el cortador de pasta Marcato es perfecto para un corte creativo de la lámina para elaborar pasta, dulces y galletas, independientemente del grosor.

*Verde / Green / Vert /
Grün / Verde*



*Rosso / Red / Rouge
/ Rot / Rojo*



*Rosa / Pink / Rose /
Rosa / Rosa*



*Blu / Blue / Bleu /
Blau / Azul*



*Nero / Black / Noir /
Schwarz / Negro*



*Argento / Silver /
Argent / Silber /
Plata*



Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

I resistenti e performanti materiali con cui è realizzato Pastawheel sono innocui per la salute, poiché sono studiati per non rilasciare sull'impasto polveri nocive.

HEALTH

The resistant and high-quality materials with which Pastawheel is made are harmless for health, as they are designed not to release harmful powders onto the dough.

SANTÉ

Les matériaux résistants et performants avec lesquels est réalisé Pastawheel sont inoffensifs pour la santé car ils ont été étudiés pour ne pas libérer de poussières nocives.

GESUNDHEIT

Die widerstandsfähigen und leistungsfähigen Materialien, aus denen das Pastawheel hergestellt wird, sind gesundheitlich unbedenklich und verhindern, dass schädliche Stoffe auf das Schnittgut gelangen.

SALUD

Los materiales resistentes y de alto rendimiento con los que se produce Pastawheel son inocuos para la salud, dado que están diseñados para no liberar polvos dañinos en la masa.



FUNZIONALITÀ

Pastawheel è versatile e soddisfa molteplici esigenze in cucina. L'impugnatura ergonomica e le tre rotelline intercambiabili in dotazione rendono il tagliapasta uno strumento veloce e preciso.

FUNCTIONALITY

Pastawheel is versatile and meets a range of kitchen needs. The ergonomic handle and the three interchangeable wheels supplied make the cutter a fast and precise tool.

FONCTIONNALITÉS

Pastawheel est polyvalente et répond aux multiples exigences en cuisine. La poignée ergonomique et les trois roulettes interchangeables fournies font cette roulette à pâtes un ustensile rapide et précis.

FUNKTIONALITÄT

Pastawheel ist vielseitig und erfüllt verschiedene Zwecke in der Küche. Der ergonomische Griff und die drei mitgelieferten Wechselräder machen den Schneider zu einem schnellen und präzisen Instrument.

FUNCIONALIDAD

Pastawheel es versátil y responde a múltiples necesidades en la cocina. El mango ergonómico y las tres ruedas intercambiables suministradas hacen de este cortador de pasta un instrumento rápido y preciso.

**DESIGN**

Gli accattivanti 6 colori dell'impugnatura, ottenuti tramite un processo di ossicolorazione, sono parte integrante del prodotto e rimangono brillanti nel tempo.

DESIGN

The eye-catching 6 colours of the handle, obtained through an oxidation colouring process, are an integral part of the product and retain their shine over time.

DESIGN

Les 6 couleurs évocatrices de la poignée, obtenues grâce à un procédé de coloration par oxydation anodique, font partie intégrante du produit et restent brillantes dans le temps.

DESIGN

Die leuchtenden 6 Farben des Griffs, die durch einen Oxidations-Färbungsprozess erhalten werden, sind ein wesentlicher Bestandteil des Produkts und bleiben lange schön.

DESIGN

Los 6 atractivos colores del mango, obtenidos mediante un proceso de oxicoloración, forman parte integral del producto y conservan su brillo con el paso del tiempo.

**PULIZIA**

Per pulire Pastawheel, è sufficiente smontare dal manico una delle tre rotelline intercambiabili in dotazione, e utilizzare un panno e un pennello. L'accessorio non è lavabile in lavastoviglie.

CLEANING

To clean Pastawheel, simply remove one of the three interchangeable wheels supplied from the handle and use a cloth and a brush. The accessory is not dishwasher safe.

NETTOYAGE

Pour nettoyer Pastawheel, il suffit de démonter du manche une des trois roulettes interchangeables fournies, et d'utiliser un chiffon et un pinceau. Ne pas laver l'accessoire au lave-vaisselle.

REINIGUNG

Zum Reinigen des Pastawheels nehmen Sie einfach eines der drei mitgelieferten Wechselräder aus dem Griff und reinigen es mit einem Tuch oder einer Bürste. Dieses Zubehör ist nicht spülmaschinenfest.

LIMPIEZA

Para limpiar Pastawheel basta con desmontar del mango una de las tres ruedas incluidas que son intercambiables y utilizar un paño y un pincel. El accesorio no es apto para lavavajillas.

Utilizzi / Use / Utilisations / Verwendungen / Usos

Preciso nella preparazione dei maltagliati, Pastawheel è utile per tagliare la pizza, per preparare le chiacchiere o per sbizzarrirsi nella decorazione di impasti dolci con tagli lisci, a zig-zag stretto e a zig-zag largo. Grazie all'impugnatura maneggevole, è facile dare la forma desiderata a pappardelle, reginette, quadri per i tortellini e crackers, pizzette e sfoglie varie.

EN Accurate in the preparation of maltagliati, Pastawheel is useful for cutting pizza, for preparing chiacchiere or for being creative in decorating sweet pastry dough with smooth, narrow and wide zig-zag cuts. The comfortable grip makes it easy to give the desired shape to pappardelle, reginette, squares for tortellini and crackers, small pizzas and various kinds of pastry.

DE Pastawheel eignet sich zur Zubereitung von Maltagliati, zum Schneiden von Pizza, zum Zubereiten von kleinen Snacks oder zum Verziern von süßen Teigwaren mit glatten, schmalen und breiten Zick-Zack-Schnitten. Dank des handlichen Griffs können Pappardelle, Reginette, Tortellini und Cracker, Pizzen und verschiedene Blätterteige leicht in die gewünschte Form gebracht werden.

FR Précis pour la préparation des maltagliati, Pastawheel est utile pour couper la pizza, pour préparer des oreillettes ou pour donner libre cours à sa fantaisie dans la décoration de pâtes sucrées à découpes lisses, en zigzag étroit ou en zigzag large. Grâce à la poignée maniable, il est aisé de donner la forme souhaitée aux pappardelle, reginette, et autres carrés pour les tortellini et les crackers, les petites pizzas et autres tartelettes.

ES Con una gran precisión para la elaboración de maltagliati, Pastawheel es útil para cortar pizza, para preparar las tradicionales chiacchiere o para lucirse en la en decoraciones de masas dulces con cortes lisos, en zigzag estrecho o en zigzag ancho. Gracias a su práctico mango, resulta sencillo dar la forma deseada a pappardelle, reginette, cuadrados para tortellini y galletas saladas, minipizzas y láminas de diferente tipo.







Pastabike



Il versatile e robusto tagliapasta Pastabike – disponibile in 4 allegri colori, è dotato di 9 rotelline che donano alla sfoglia un piacevole bordo a zig-zag. Per tagliare impasti dolci e salati, secondo la larghezza desiderata, le rotelline, realizzate in resina acetica, possono essere facilmente sfilate. Grazie all'impugnatura ergonomica in polycarbonato, Pastabike taglia velocemente la sfoglia di maltagliati, ravioli, biscotti, quadrati di focaccia, pasticcini, crackers, brownies, empanadas, samosa, pizzette e sfoglie varie.

EN The versatile and sturdy Pastabike pasta cutter - available in 4 cheerful colours, is equipped with 9 wheels that give the sheet a pleasant zig-zag edge. The acetal resin wheels can be easily removed so as to cut sweet and savoury pastry sheets according to the desired width. Thanks to the ergonomic polycarbonate handle, Pastabike quickly cuts sheets of maltagliati, ravioli, biscuits, focaccia squares, pastries, crackers, brownies, empanadas, samosas, small pizzas and many other kinds of pastry sheets.

FR La roulette à pâte flexible et solide Pastabike – disponibles en 4 couleurs gaies, est dotée de 9 roulettes qui donnent à la feuille de pâte un joli bord en zigzag. Pour couper des pâtes sucrées et salées, de la largeur souhaitée, les roulettes, fabriquées en résine acétal, sont facilement amovibles. Grâce à sa poignée ergonomique en polycarbonate, Pastabike permet de couper rapidement des feuilles pour maltagliati ou raviolis, des parts de focaccia, des petits-fours, des crackers, des brownies, des empanadas, des samoussas, des petites pizzas et autres tartelettes.



Neutro / Neutral / Neutre / Neutral / Neutral



Rosso / Red / Rouge / Rot / Rojo



Nero / Black / Noir / Schwarz / Negro



Blu / Blue / Bleu / Blau / Azul

DE Der vielseitige und robuste Pastabike-Nudelschneider - erhältlich in 4 fröhlichen Farben - ist mit 9 Rädern ausgestattet, die dem Teig eine hübsche Zick-Zack-Kante verleihen. Zum Schneiden von süßem und herzhaftem Teig können die Räder aus Acetalharz je nach gewünschter Breite leicht ausgetauscht werden. Dank des ergonomischen Polycarbonatgriffs schneidet Pastabike schnell Maltagliati, Ravioli, Kekse, Focaccia-Quadrate, Gebäck, Cracker, Brownies, Empanadas, Samosas, Pizzas und verschiedene Blätterteige.

ES El versátil y robusto cortador de pasta Pastabike, disponible en 4 alegres colores y equipado con 9 ruedas que confieren a la pasta un agradable borde en zigzag. Para cortar masas dulces y saladas, en función del ancho deseado, las ruedas de resina de acetal se pueden retirar con facilidad. Gracias al mango ergonómico en policarbonato, Pastabike corta con rapidez la lámina para maltagliati, raviolis, galletas, cuadros de focaccia, pastas de té, galletas saladas, brownies, empanadas, samosa, minipizzas y láminas de diferentes tipos.

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

I resistenti e performanti materiali con cui è realizzato Pastabike garantiscono la salubrità e la durata del prodotto.

HEALTH

The resistant and high-quality materials with which Pastabike is made ensure the product is healthy and long-lasting.

SANTÉ

Les matériaux résistants et performants avec lesquels est réalisé Pastabike garantissent la salubrité et la durée du produit.

GESUNDHEIT

Die widerstandsfähigen und leistungsfähigen Materialien, aus denen Pastabike hergestellt wird, garantieren die Gesundheitsverträglichkeit und Langlebigkeit des Produkts.

SALUD

Los materiales resistentes y de alto rendimiento con los que se produce Pastabike garantizan las condiciones de seguridad para la salud y duración del producto.



FUNZIONALITÀ

Le nove rotelline intercambiabili possono essere utilizzate tutte insieme oppure in parte facilmente sfilate, secondo la larghezza della pasta che si vuole ottenere.

FUNCTIONALITY

The nine interchangeable wheels can be used all together or with some easily removed, depending on the width of the pasta sheet you want to obtain.

FONCTIONNALITÉS

Les neuf roulettes interchangeables peuvent être utilisées toutes ensembles ou bien en partie, car on peut les extraire selon la largeur de pâte que l'on veut obtenir.

FUNKTIONALITÄT

Die neun austauschbaren Räder können je nach der gewünschten Breite des Teigs ganz oder teilweise einfach entfernt werden.

FUNCIONALIDAD

Las nueve ruedas intercambiables se pueden usar todas juntas o retirar algunas de ellas, en función del ancho de la pasta que se desea obtener.

**DESIGN**

Il suo particolare design lo rende il complemento perfetto, abbinabile ad ogni prodotto della gamma Marcato.

DESIGN

Its particular design makes it the perfect accessory, which can be combined with any product in the Marcato range.

DESIGN

Son design particulier fait de lui le complément parfait, qui se marie à tous les produits de la gamme Marcato.

DESIGN

Sein spezielles Design macht es zur perfekten Ergänzung, die mit jedem Produkt der Marcato-Reihe kombiniert werden kann.

DESIGN

Su diseño especial lo convierte en el complemento perfecto, que combina con cualquier producto de la gama Marcato.

**PULIZIA**

Per pulire Pastabike, è sufficiente utilizzare un panno e un pennello. L'accessorio non è lavabile né in acqua né in lavastoviglie.

CLEANING

To clean Pastabike, simply use a cloth and a brush. The accessory cannot be washed in water nor in the dishwasher.

NETTOYAGE

Pour nettoyer Pastabike, il suffit d'utiliser un chiffon et un pinceau. L'accessoire ne doit pas être lavé à l'eau ni au lave-vaisselle.

REINIGUNG

Verwenden Sie zum Reinigen von Pastabike einfach ein Tuch und eine Bürste. Das Zubehör ist weder für die Reinigung in Wasser noch in der Spülmaschine geeignet.

LIMPIEZA

Para limpiar Pastabike es suficiente con utilizar un paño y un pincel. Este accesorio no es lavable ni en agua ni en lavavajillas.

Utilizzi / Use / Utilisations / Verwendungen / Usos

EN Pastabike's 9 interchangeable wheels cut and give the pasta a nice zig-zag edge. The comfortable grip makes it is easy to shape pappardelle, maltagliati, reginette, ravioli, crackers, small pizzas and various kinds of pastry. By removing some of the wheels, it is also possible to cut the sheet of pastry according to the desired width, letting you make tasty recipes such as Argentine empanadas - meat-filled half-moon shaped pastries, or samosas - tasty Indian vegetarian turnovers, common throughout Asia, or tagliatelle pie - a typical dish from Emilia.

DE Die 9 austauschbaren Räder von Pastabike schneiden und verleihen der Pasta einen raffinierten Zick-Zack-Rand. Dank des praktischen Griffs lassen sich Pappardelle, Maltagliati, Reginette, Ravioli, Cracker, Pizzen und andere Teigblätter leicht zuschneiden. Wenn Sie einige der Räder abnehmen, können Sie den Teig auch auf die gewünschte Breite zuschneiden und unter zahlreichen Rezepten z.B. argentinische Empanadas (fleischgefüllte Halbmonde), Samosas (leckere indische vegetarische Bündel, bekannt in ganz Asien) oder Tagliatelle-Torte - typisch für die emilianische Küche, erhalten.

FR Les 9 roulettes interchangeables de Pastabike découpent et confèrent aux pâtes un joli bord en zigzag. Grâce à la poignée maniable, il est aisé de donner forme à des pappardelle, reginette, raviolis, crackers, petites pizzas et autres tartelettes. En outre, si l'on enlève quelques roulettes, il est possible de couper la feuille de pâte selon la largeur souhaitée pour créer par exemple des empanadas argentines – des croissants de lune farcis à la viande, ou des samoussas – de savoureux petits beignets végétariens indiens, très répandus dans toute l'Asie, ou encore la torta di tagliatelle – typique de la cuisine émilienne.

ES Las 9 ruedas intercambiables de Pastabike cortan y confieren a la pasta un agradable borde en zigzag. Gracias a su práctico mango, resulta sencillo dar forma a pappardelle, maltagliati, reginette, raviolis, galletas saladas, minipizzas y láminas de diferente tipo. Retirando algunas ruedas también es posible cortar la lámina según el ancho deseado para obtener, entre otras muchas recetas, las empanadas argentinas (medias lunas rellenas de carne) o las samosas (sabrosos paquetitos vegetarianos originarios de India difundidos por toda Asia) o la torta de tagliatelle (típica de la cocina de Emilia).

Le 9 rotelline intercambiabili di Pastabike tagliano e conferiscono alla pasta un piacevole bordo a zig-zag. Grazie all'impugnatura maneggevole, è facile dare forma a pappardelle, maltagliati, reginette, ravioli, crackers, pizzette e sfoglie varie. Sfilando alcune delle rotelline è, inoltre, possibile tagliare la sfoglia secondo la larghezza desiderata e, tra le tante ricette, ottenere le empanadas argentine – mezzelune ripiene di carne, o i samosa – gustosi fagottini vegetariani indiani, diffusi in tutta l'Asia, o la torta di tagliatelle – tipica della cucina emiliana.







Biscuits

Fragranti, al burro, profumati. I biscotti sono facili da preparare, fanno tornare tutti bambini e, fatti in casa, sono sani. Per farli buoni, un segreto è non lavorare troppo a lungo l'impasto e raffreddarlo bene prima di infornarlo. Affinché cuociano uniformemente, viene in aiuto Biscuits, la macchinetta che consente di dosare i biscotti e di farli grandi uguali. Con Biscuits, infatti, è possibile ottenere ben 20 allegre forme di biscotti, in due differenti misure: piccoli per la pasticceria, grandi per la colazione. Solida e veloce, Biscuits ha un corpo in alluminio anodizzato per alimenti, 20 ghiera in acciaio e componenti in ABS. Il meccanismo a leva assicura grande stabilità e facilità d'uso.

EN Fragrant, buttery, scented. Biscuits are easy to prepare, they take us back to when we were kids and when made at home, they are healthy too. The secret to making great biscuits is not working the dough too much and letting it cool well before baking it. To help make them all uniform, we have Biscuits, the accessory that lets you measure out the biscuits and make them all the same size. In actual fact, with Biscuits, you can make up to 20 fun biscuit shapes, in two different sizes: small ones perfect for a pastry shop, and large ones great for breakfast. Sturdy and fast, Biscuits has a food-grade anodised aluminium body, 20 steel rings and ABS components. The lever mechanism ensures great stability and ease of use.

FR Appétissants, au beurre, parfumés. Les biscuits sont faciles à préparer, ils font revenir tous les enfants et, s'ils sont faits maison, ils sont sains. Pour qu'ils soient délicieux, le secret est de ne pas trop travailler la pâte et de bien la laisser refroidir avant de mettre au four. Afin qu'ils cuisent uniformément, voici Biscuits, la machine qui permet de doser les biscuits pour qu'ils aient tous la même taille. Avec Biscuits, il est en effet possible d'obtenir 20 formes rigolotes de biscuits, dans deux mesures différentes : petites pour la pâtisserie, grandes pour le petit déjeuner. Solide et rapide, Biscuits est doté d'un corps en aluminium anodisé pour aliments, 20 bagues en acier et composants en ABS. Le mécanisme à levier assure une grande stabilité et une utilisation facile.



DE Duftend, gebuttert, parfümier - Kekse sind leicht zuzubereiten, Kinder lieben sie alle, und hausgemacht sind sie auch noch gesund. Um sie gut hinzubekommen, ist es ein Geheimnis, den Teig nicht zu lange zu verarbeiten und vor dem Backen gut abzukühlen. Um gleichmäßige Resultate zu erhalten, hilft Biscuits, die Maschine, mit der Sie die Größe der Kekse auswählen und gleich groß machen können. Tatsächlich können mit Biscuits bis zu 20 lustige Keksformen in zwei verschiedenen Größen hergestellt werden: klein für die Konditorei, groß für das Frühstück. Biscuits ist solide und schnell und hat einen eloxierten, für Lebensmittel geeigneten Aluminiumkörper, 20 Stahlringe und ABS-Komponenten. Der Hebelmechanismus sorgt für hohe Stabilität und Benutzerfreundlichkeit.

ES Aromáticas, con mantequilla, perfumadas. Las galletas son fáciles de preparar, encantan a los niños y, cuando son caseras, son sanas. Para que salgan buenas, el secreto es no trabajar la masa durante demasiado tiempo y enfriarla bien antes de hornearla. Para que se horneen de manera uniforme, Biscuits viene en nuestra ayuda: la máquina que permite dosificar las galletas y darles un tamaño uniforme. Con Biscuits se pueden obtener hasta 20 alegres formas de galletas en dos tamaños distintos: pequeñas y grandes para el desayuno. Resistente y rápida, Biscuits dispone de un cuerpo central de aluminio anodizado para alimentos y 20 anillas de acero, así como componentes en ABS. El mecanismo de palanca garantiza una gran estabilidad y facilidad de uso.

Marcato Design

Biscuits Design hanno forme accattivanti e si presenta in 6 varianti ossicolorate – rosa, rosso, verde, blu, nero, argento.

Oltre alle 20 trafile, la macchinetta è dotata di una comoda prolunga applicabile alla maniglia, che ne agevola ulteriormente l'utilizzo. Con la semplice rotazione del regolatore e una sola carica del cilindro, Biscuits permette di preparare piccola pasticceria o biscotti per la colazione.

EN Biscuits Design come in eye-catching shapes and in 6 differently coloured options: pink, red, green, blue, black and silver. In addition to the 20 dies, the device is equipped with a handy extension that can be applied to the handle, making it even easier to use. By simply rotating the adjustment knob and with a single cylinder of dough, Biscuits lets you prepare delicate biscuits or breakfast-sized cookies.

DE Biscuits Design hat abwechslungsreiche Formen und ist in 6 verschiedenen Farben erhältlich - Rosa, Rot, Grün, Blau, Schwarz und Silber. Zusätzlich zu den 20 Matrizen ist die Maschine mit einer praktischen Verlängerung ausgestattet, die am Griff angebracht werden kann, was die Verwendung weiter erleichtert. Mit einer einfachen Drehung des Reglers und einer einzigen Befüllung können Sie mit Biscuits kleine Backwaren oder Frühstückskkekse zubereiten.

FR Biscuits Design ont des formes captivantes et existent en 6 variantes colorées par oxydation anodique – rose, rouge, vert, bleu, noir et argent. En plus des 20 filières, la machine est dotée d'une rallonge pratique applicable à la poignée, qui facilite encore l'utilisation. Par une simple rotation du régulateur et avec une seule recharge du cylindre, Biscuits permet de préparer des petites pâtisseries ou des biscuits pour le petit déjeuner.

ES Biscuits Design presenta formas llamativas y está disponible en 6 variantes obtenidas mediante oxicoloración: rosa, rojo, verde, azul, negro y plata. Además de los 20 discos, la máquina dispone de una cómoda extensión aplicable al mango para permitir un uso aún más fácil. Con un simple giro del regulador y una sola carga del cilindro, Biscuits permite preparar pastas pequeñas o galletas para el desayuno.



*Nero / Black / Noir /
Schwarz / Negro*



*Blu / Blue / Bleu /
Blau / Azul*



*Rosso / Red / Rouge /
Rot / Rojo*



*Rosa / Pink / Rose /
Rosa / Rosa*



*Argento / Silver / Argent /
Silber / Plata*



*Verde / Green / Vert /
Grün / Verde*

Marcato Classic

Perfetta per ottenere biscotti di 2 dimensioni e in 20 differenti forme, Biscuits Classic ha una colorazione neutra che si adatta a qualsiasi stile di cucina. Le sue forme semplici non scendono a compromessi con la funzionalità: con una sola ricarica del cilindro, si ottengono 20/25 biscotti grandi o 35/40 piccoli, da decorare o guarnire con marmellata, gocce di cioccolato o granella di zucchero.

EN Perfect for making biscuits in 2 sizes and in 20 different shapes, Biscuits Classic has a neutral colour that goes with any style of kitchen. Its look is simple but highly functional: with a single cylinder of dough, 20/25 large or 35/40 small biscuits can be obtained, to be decorated or topped with jam, chocolate drops or granulated sugar.

DE Biscuits Classic eignet sich perfekt für die Herstellung von zweidimensionalen Keksen in 20 verschiedenen Formen und hat eine neutrale Farbe, die sich jedem Küchenstil anpasst. Seine einfachen Matrizen beeinträchtigen die Funktionalität nicht: Mit einem Einzylinder-Stempel werden 20/25 große oder 35/40 kleine Kekse hergestellt, die mit Marmelade, Schokoladentropfen oder Kristallzucker dekoriert oder garniert werden können.

FR Parfaite pour obtenir des biscuits de 2 dimensions et de 20 formes différentes, Biscuits Classic a une coloration neutre qui s'adapte à tous les styles de cuisine. Ses formes simples ne font pas de compromis avec la fonctionnalité : avec une seule recharge du cylindre, on obtient 20/25 grands biscuits ou 35/40 petits biscuits, à décorer ou à garnir avec de la confiture, des pépites de chocolat ou du sucre perlé.

ES Perfecta para lograr galletas de 2 tamaños y 20 formas diferentes, Biscuits Classic presenta una coloración neutra que se adapta a cualquier estilo de cocina. La sencillez de sus formas no afecta a su funcionalidad: una sola recarga del cilindro permite obtener entre 20 y 25 galletas grandes o entre 35 y 40 galletas pequeñas, que se pueden decorar con mermelada, perlas de chocolate o azúcar granulado.



Trafile / Dies / Filières / Matrizen / Discos

Biscuits dispone di 20 trafile per preparare biscotti di altrettante forme – ovali, tondi, a cuore, a stella, a ventaglio. Facili da alternare, le trafile sono realizzate in acciaio per garantire lunga durata e la perfezione nell'erogazione dell'impasto.

EN Biscuits has 20 dies to prepare biscuits in just as many shapes: oval, round, heart-shaped, star-shaped, fan-shaped. Easy to switch, the dies are made of steel to ensure a long life and perfect extrusion of the dough.

DE Biscuits hat 20 Matrizen, um Kekse in beliebig vielen Formen zuzubereiten - oval, rund, herzförmig, sternförmig, fächerförmig. Die Förmchen sind leicht zu wechseln und bestehen aus Stahl, um eine lange Lebensdauer und eine perfekte Teigausgabe zu gewährleisten.

FR Biscuits dispose de 20 filières pour préparer des biscuits d'autant de formes – ovales, ronds, en cœur, en étoile, en éventail. Faciles à changer, les filières sont réalisées en acier pour garantir une longue durée et une distribution parfaite de la pâte.

ES Biscuits incluye 20 discos para preparar galletas de otras tantas formas: ovaladas, redondas, en corazón, en estrella, en abanico. Los discos, fáciles de intercambiar, están realizados en acero para garantizar su durabilidad y una perfecta disposición de la masa.



Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

Biscuits è realizzato in lega di alluminio anodizzato per alimenti e colorato in ossicolorazione per non rilasciare alcun residuo nocivo nell'impasto.

HEALTH

Biscuits is made of food-grade anodised aluminium alloy and coloured using an oxidation colouring process so as not to release any harmful residue into the dough.

SANTÉ

Biscuits est réalisé en alliage d'aluminium anodisé pour aliments et coloré par oxydation anodique afin de ne libérer aucun résidu nocif sur la pâte.

GESUNDHEIT

Biscuits wird aus einer anodisierten Aluminiumlegierung für Lebensmittel hergestellt. Die Farbe wird über natürliche Oxidation und Pigmentierung durch Eintauchverfahren erreicht, um keine schädlichen Rückstände in den Teig abzugeben.

SALUD

Biscuits está realizado en aleación de aluminio anodizado para alimentos y coloreado mediante oxicoloración para evitar el contacto de la masa con ningún residuo perjudicial.



FUNZIONALITÀ

Con una sola carica del cilindro in alluminio, semplicemente ruotando il regolatore, è possibile preparare 20/25 biscotti grandi o 35/40 biscotti piccoli, di 20 forme differenti.

FUNCTIONALITY

With just one cylinder of dough, by simply turning the adjustment knob, it is possible to prepare 20/25 large biscuits or 35/40 small biscuits, of 20 different shapes.

FONCTIONNALITÉS

Avec une seule recharge du cylindre en aluminium, en tournant simplement le régulateur, il est possible de préparer 20/25 grands biscuits ou 35/40 petits biscuits, de 20 formes différentes.

FUNKTIONALITÄT

Mit nur einer Füllung des Aluminiumzylinders können durch einfaches Drehen des Reglers 20/25 große Kekse oder 35/40 kleine Kekse in 20 verschiedenen Formen zubereitet werden.

FUNCIONALIDAD

Con una sola carga del cilindro de aluminio y simplemente girando el regulador, es posible preparar entre 20 y 25 galletas grandes o entre 35 y 40 galletas pequeñas de 20 formas diferentes.

**DESIGN**

Biscuits è uno strumento utile, pratico e preciso, ha una forma ergonomica che consente di preparare facilmente squisiti biscotti. Grazie al particolare design è il complemento perfetto per ogni cucina.

DESIGN

Biscuits is a useful, practical and precise tool, it has an ergonomic shape that allows you to easily prepare delicious biscuits. Thanks to the particular design it is the perfect addition to any kitchen.

DESIGN

Biscuits est un instrument utile, pratique et précis, il a une forme ergonomique qui permet de préparer facilement de savoureux biscuits. Son design particulier en fait le complément parfait pour toutes les cuisines.

DESIGN

Biscuits ist ein nützliches, praktisches und präzises Gerät. Es hat eine ergonomische Form, mit der Sie leicht köstliche Kekse zubereiten können. Dank des besonderen Designs ist es eine perfekte Ergänzung für jede Küche.

DESIGN

Biscuits es una herramienta útil, práctica y precisa que presenta una forma ergonómica que permite preparar fácilmente exquisitas galletas. Gracias a su diseño especial, es el complemento perfecto para cualquier cocina.

**PULIZIA**

Biscuits può essere lavato in acqua ma non in lavastoviglie. Tutte le sue parti sono facilmente smontabili e devono essere ben asciugate dopo la pulizia.

CLEANING

Biscuits can be washed in water but not in the dishwasher. All its parts are easy to remove and must be dried properly after cleaning.

NETTOYAGE

Biscuits peut être lavé à l'eau mais pas au lave-vaisselle. Tous ses éléments se démontent facilement et doivent bien être séchés après le nettoyage.

REINIGUNG

Biscuits kann in Wasser, aber nicht in der Spülmaschine gewaschen werden. Alle Teile sind leicht zu entfernen und müssen nach der Reinigung gut trocknen.

LIMPIEZA

Biscuits se puede lavar en agua, pero no es apta para el lavavajillas. Todas sus partes son fácilmente extraíbles y se deben secar cuidadosamente tras la limpieza.

Utilizzi / Use / Utilisations / Verwendungen / Usos

A forma di albero, di ciambella o di fiore, le 20 trafile in dotazione con Biscuits, rendono la preparazione di biscotti un vero e proprio piacere. È sufficiente appoggiare Biscuits direttamente sulla teglia da forno e abbassare la leva per formare biscotti sempre perfetti. Al burro e più grandi, quelli del mattino, oppure più piccoli e guarniti con marmellata o granella di zucchero, quelli da accompagnare al tè delle cinque, i biscotti possono essere decorati, dando spazio a una sana creatività.

EN With shapes like a tree, donut or flower, the 20 dies supplied with Biscuits make preparing biscuits a real joy. Simply place Biscuits directly on the baking sheet and lower the lever to make perfect biscuits. With butter and big cookies, those enjoyed in the morning, or smaller ones topped with jam or granulated sugar, served at teatime, your biscuits can be decorated as you wish to release some healthy creativity.

FR En forme d'arbre, de couronne ou de fleur, les 20 filières fournies avec Biscuits, font que la préparation de biscuits est un véritable produit. Il suffit de poser Biscuits directement sur la plaque à enfourner et de baisser le levier pour former des biscuits toujours parfaits. Au beurre et plus grands, pour les biscuits du matin, ou bien plus petits et garnis de confiture ou de sucre perlé, pour accompagner le thé de cinq heures, les biscuits peuvent être décorés en laissant libre cours à une saine créativité.

DE Die 20 mit BISCUITS gelieferten Förmchen haben die Form eines Baumes, Kringels oder einer Blume und machen die Zubereitung von Keksen zu einem echten Vergnügen. Legen Sie BISCUITS einfach direkt auf das Backblech und senken Sie den Hebel, um perfekte Kekse zu "stempeln". Für mit Butter und größere, Frühstücks- oder kleinere und mit Marmelade oder Kristallzucker garnierte Kekse, die zum Fünf-Uhr-Tee passen, können die Kekse dekoriert werden, um einer gesunden Kreativität Raum zu geben.

ES En forma de árbol, de rosquilla o de flor... los 20 troqueles incluidos con Biscuits convierten la elaboración de galletas en un auténtico placer. Basta con apoyar Biscuits sobre la bandeja de hornear y bajar la palanca para crear galletas siempre perfectas. Más grandes y de mantequilla para la mañana, o bien más pequeñas y combinadas con mermelada o azúcar granulado para acompañar el té de las cinco, las galletas se pueden decorar dando rienda suelta a una sana creatividad.





A wooden table with a white ceramic bowl and a white ceramic spoon containing brown grains, with a metal handle in the foreground.

Marga

Macinare i cereali in casa è una scelta salutare che restituisce il piacere di impasti più gustosi e nutrienti. Marga, nelle due versioni Marga Mulino e Margamotor, è una macchina con cui si possono produrre farine e fiocchi di grani teneri come avena, orzo, segale, grano tenero, e di grani duri come farro, Kamut, riso, grano saraceno. Una volta macinati, fiocchi e farine possono essere usati in purezza o miscelati, nelle quantità desiderate. Senza perdere alcun micronutriente, in pochi minuti, i tre rulli in lega di alluminio anodizzato, distanziabili grazie a un regolatore di posizione, consentono di ottenere farine di consistenza diversa: fine, media o in fiocchi. La comoda vaschetta raccoglie i macinati. L'accessorio Pastadrive con attacco a baionetta, inoltre, trasforma Marga Mulino da manuale a motorizzata, per una macinatura ancora più facilitata.

EN Grinding cereals and grains at home is a healthy choice that restores the pleasure of tastier and more nutritious doughs. In the two versions Marga Mulino and Margamotor, is a machine for producing flour and soft wheat flakes such as oats, barley, and rye, and hard wheat such as spelt, Kamut, rice, and buckwheat. Once ground, flakes and flours can be used on their own or mixed together in the desired quantities. Without losing any micronutrients and in just a few minutes, an adjustment knob allows you to set the distance between the three anodised aluminium alloy rollers to obtain flour of different consistency: fine, medium or in flakes. There is a handy tray for collecting the ground products. In addition, the Pastadrive accessory with bayonet fitting transforms Marga Mulino from manual to motorised, for even easier grinding.

FR Moudre les céréales chez soi est un choix salubre qui donne le plaisir d'obtenir des pâtes plus savoureuses et ayant de meilleures qualités nutritionnelles. Marga, dans les deux versions Marga Mulino et Margamotor, est une machine avec laquelle on peut produire des farines ou des flocons de grains tendres comme l'avoine, le seigle, le blé tendre, et de grains durs comme l'épeautre, le blé khorasan, le sarrasin. Une fois moulus, les flocons et les farines peuvent être utilisés purs ou mélangés, aux proportions souhaitées. Sans perdre aucuns oligoéléments et en quelques minutes, les trois rouleaux en alliage d'aluminium anodisé, qui peuvent être espacés grâce à un régulateur de position, permettent d'obtenir des farines de différentes consistances : fine, moyenne ou en flocons. Une barquette commode permet de récupérer les farines obtenues. En plus, l'accessoire Pastadrive avec raccord à baïonnette permet de transformer Marga Mulino de système manuel à système motorisé, pour une mouture encore plus facile.

DE Das Mahlen von Getreide zu Hause ist eine gesunde Wahl, die den Genuss von schmackhafteren und nahrhafteren Teigen wiederherstellt. Marga - in den zwei Ausführungen: Marga Mulino und Margamotor, ist eine Maschine, mit der Mehl und Weichweizenflocken wie Hafer, Gerste, Roggen, Weich- und Hartweizen, Dinkel, Kamut, Reis oder Buchweizen verarbeitet werden können. Einmal gemahlen, können Flocken und Mehle einzeln oder gemischt in den gewünschten Mengen verwendet werden. Die drei Walzen aus anodisierter Aluminiumlegierung, die dank eines Positionsreglers voneinander getrennt sind, ermöglichen es, ohne Verlust von Mikronährstoffen in wenigen Minuten Mehle unterschiedlicher Konsistenz zu erhalten: fein, mittel oder in Flocken. Das praktische Tablett sammelt fängt das Mahlgut auf. Darüber hinaus verwandelt das Pastadrive-Zubehör mit Bajonettverschluss Marga Mulino von manuell zu motorisiert, um das Mahlen noch einfacher zu machen.

ES Moler cereales en casa es una opción saludable que devuelve el placer de unas masas más sabrosas y nutritivas. Marga, en sus dos versiones Marga Mulino y Margamotor, es una máquina que permite elaborar harinas y copos de granos tiernos, como avena, cebada, centeno o trigo tierno, o de granos duros, como espelta, Kamut, arroz y trigo sarraceno. Una vez molidos, los copos y harinas se pueden usar solos o mezclados en las cantidades deseadas. Sin perder ningún micronutriente y en tan solo unos minutos, los tres rodillos en aleación de aluminio anodizado de separación ajustable gracias a un regulador de posición, permiten obtener harinas de diferente consistencia: fina, mediana o en copos. Una práctica bandeja recoge el producto de la molienda. Además, el accesorio Pastadrive con conexión de bayoneta permite utilizar Marga Mulino en forma manual o motorizada, para que moler sea todavía más fácil.

Marga Mulino

Marga Mulino della Linea Design macina avena, orzo, segale, grano tenero e grani duri come farro, Kamut, riso, grano saraceno, mantenendone intatte le proprietà organolettiche e nutritive. Il beneficio sotto il profilo salutistico è indubbio: è possibile selezionare la materia prima e ottenere in casa farine e fiocchi secondo il proprio gusto. Ciascuno può, infatti, scegliere di macinare in poco tempo grani della filiera corta, che assicurano un minore impatto ambientale, per la preparazione delle ricette preferite o di quelle raccomandate dalla dieta.

EN Marga Mulino, of the Design Line, grinds oats, barley, rye, wheat and durum wheat such as spelled, Kamut, rice, buckwheat, keeping their organoleptic and nutritional properties intact. The benefit in terms of health is undeniable: it is possible to select the raw material and obtain homemade flour and flakes according to one's taste. Anyone, in fact, can choose to grind in a short time grains of the short chain, which ensure a lower environmental impact, for the preparation of favourite recipes or those recommended by the diet.

FR Marga Mulino de la Ligne Design broie l'avoine, l'orge, le seigle, le blé et les grains durs comme l'épeautre, le Kamut, le riz, le sarrasin tout en maintenant leurs propriétés organoleptiques et nutritives intactes. Le bénéfice sous un profil salubre est manifeste : il est possible de sélectionner la matière première et d'obtenir chez soi des farines et des flocons en fonction du propre goût. Chacun peut en effet choisir de broyer en peu de temps des grains de la filière courte qui assurent un moindre impact environnemental pour la préparation des recettes préférées ou de celles recommandées par la diète.



DE Marga Mulino aus der Design Line mahlt Hafer, Gerste, Roggen, Weizen und Hartweizen, Dinkel, Kamut, Reis und Buchweizen, wobei die organoleptischen und nährstofflichen Eigenschaften erhalten bleiben. Der Nutzen für die Gesundheit ist zweifellos: Man kann seine ganz persönlichen Zutaten wählen und Mehl und Flocken nach eigenem Geschmack erhalten. Jeder kann sich für die Zubereitung von Lieblingsrezepten oder von zur Diät empfohlenen Rezepten zum für das Mahlen von Korn aus der kurzen Produktionskette entscheiden, was obendrein zu einer geringeren Umweltbelastung beiträgt.

ES Marga Mulino, de la línea Design, muele avena, cebada, centeno, trigo tierno y granos duros, como espelta, Kamut, arroz o trigo sarraceno, manteniendo intactas sus propiedades organolépticas y nutritivas. En términos de salud, el beneficio es indudable: es posible seleccionar la materia prima y obtener en casa harinas y copos según los gustos de cada uno. De este modo, todos pueden optar por moler en poco tiempo granos de cadena corta de suministro, que genera un menor impacto medioambiental, para la elaboración de sus recetas preferidas o de las recomendadas por dietas.

Margamotor

La versione classic Margamotor, include il pratico motore Pastadrive. Grazie alla velocità costante, la materia prima non viene surriscaldata: le farine e i fiocchi dei grani teneri come avena, orzo, segale e di grani duri come farro, Kamut, riso, grano saraceno, prodotti in casa, sono freschi e conservano inalterate le proprietà organolettiche e nutritive. In tal modo è possibile avere un maggior controllo della qualità degli ingredienti utilizzati in cucina e utilizzare solo quelli che si preferiscono o che la dieta impone. La stabilità del motore permette di utilizzare la macchina frontalmente, senza agganciarla al tavolo, permettendo inoltre di aumentare la produzione del lavorato.

EN The classic Margamotor version includes the practical Pastadrive motor. Thanks to the constant speed, the raw material is not overheated: the soft wheat flour and flakes such as oats, barley, rye and, durum wheat flour such as spelled, Kamut, rice, buckwheat, home-made, are fresh and retain unchanged their organoleptic and nutritional properties. In this way, it is possible to have greater control over the quality of the ingredients used in the kitchen and use only those you like or that your diet allows. The stability of the motor allows you to use the machine frontally, without hooking it to the table, also allowing to increase the production.

FR La version classique Margamotor, inclut le moteur pratique Pastadrive. Grâce à la vitesse constante, la matière première n'est pas surchauffée : les farines et les flocons des grains tendres comme l'avoine, l'orge, le seigle et de grains durs comme l'épeautre, le Kamut, le riz, le sarrasin, produits chez soi, sont frais et conservent leurs propriétés organoleptiques et nutritives inaltérées. De cette façon, il est possible de mieux contrôler la qualité des ingrédients utilisés en cuisine et de n'utiliser que ceux que l'on préfère ou que la diète impose. La stabilité du moteur permet d'utiliser la machine de front, sans l'accrocher à la table, ce qui permet également d'augmenter la production du produit traité.



DE Die klassische Margamotor-Version beinhaltet den praktischen Pastadrive-Motor. Dank der konstanten Geschwindigkeit werden die Grundzutaten nicht überhitzt: Mehl und Weichweizenflocken wie Hafer, Gerste, Roggen und Hartweizen, Dinkel, Kamut, Reis oder Buchweizen, auch aus eigenem Anbau, bleiben frisch und behalten ihre organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften unverändert. Auf diese Weise ist es möglich, die Qualität der in der Küche verwendeten Zutaten besser zu kontrollieren und nur diejenigen zu verwenden, die bevorzugt werden oder für die die Ernährung wichtig ist. Durch die Stabilität des Motors kann die Maschine frontal bedient werden, ohne am Tisch fixiert werden zu müssen und die Bearbeitung des Ausgangsproduktes geht schneller und besser.

ES La versión Classic de Margamotor incluye el práctico motor Pastadrive. Gracias a la velocidad constante, la materia prima no se sobrecalienta: la harina y los copos elaborados en casa a partir de granos tiernos como avena, cebada o centeno y de granos duros como espelta, Kamut, arroz o trigo sarraceno, son frescos y conservan inalteradas sus propiedades organolépticas y nutritivas. De esta manera, es posible tener un mayor control sobre la calidad de los ingredientes utilizados en la cocina y usar solo los que se prefieren o los requeridos por necesidades de dieta. La estabilidad del motor permite utilizar la máquina frontalmente, sin necesidad de engancharla a la mesa, lo que también permite aumentar la producción.

Tipologie di macinati / Grinding options / Types de moutures / Mahlgrade / Tipos de molienda

Marga Mulino macina in modo efficace e con indubbi vantaggi per la salute: la farina prodotta in casa è fresca e conserva inalterate le proprietà organolettiche e nutritive dei grani e dei cereali selezionati. In tal modo, è possibile avere un maggiore controllo della qualità degli ingredienti utilizzati in cucina e utilizzare solo quelli che si preferiscono o che la dieta impone. L'utilizzo della filiera di lavorazione corta, peraltro, consente di ridurre l'impatto ambientale.

EN Marga Mulino grinds effectively and with undoubted health benefits: the flour produced at home is fresh and preserves the organoleptic and nutritive properties of the grains and cereals chosen. In this way, it is possible to have greater control over the quality of the ingredients used in the kitchen and use only those you like or that your diet allows. Furthermore, a short processing chain reduces the environmental impact.

FR Marga Mulino moud de manière efficace avec des avantages incontestables pour la santé : la farine produite chez soi est fraîche et conserve toutes les propriétés organoleptiques et nutritionnelles des grains et des céréales sélectionnés. Il est ainsi possible de mieux contrôler la qualité des ingrédients utilisés pour cuisiner et d'utiliser uniquement ceux que l'on préfère ou qu'exige son régime alimentaire. L'utilisation de la filière de travail courte permet en outre de réduire l'impact environnemental.



DE Marga Mulino mahlt effektiv und mit zweifellos gesundheitlichen Vorteilen: Das zu Hause hergestellte Mehl ist frisch und bewahrt die organoleptischen und nahrhaften Eigenschaften der ausgewählten Körner und Getreide. Auf diese Weise ist es möglich, die Qualität der in der Küche verwendeten Zutaten besser zu kontrollieren und nur diejenigen zu verwenden, die bevorzugt werden oder für die für die individuelle Ernährung erforderlich sind. Die Anwendung der kurzen Verarbeitungskette trägt ergänzend dazu bei, die Umweltbelastung zu verringern.

ES Marga Mulino muele de forma eficaz y aportando indudables beneficios para la salud: la harina elaborada en casa es fresca y conserva inalteradas las propiedades organolépticas y nutritivas de los granos y cereales seleccionados. De esta manera, es posible tener un mayor control sobre la calidad de los ingredientes utilizados en la cocina y usar solo los que se prefieren o los requeridos por necesidades de dieta. Además, al acortar la cadena de procesamiento permite reducir el impacto medioambiental.



Fiocchi di cereale

I fiocchi freschi, preparati poco prima del consumo, mantengono inalterate le caratteristiche del cereale, per una completa assimilazione di tutte le proprietà nutritive.

Malto per birra

Marga Mulino è perfetta per chi produce in casa birra artigianale: i rulli in alluminio spezzano perfettamente il cereale maltato da utilizzare nella fermentazione.

Farine

Con più passaggi fino alla posizione 6 del regolatore, è possibile ottenere farine pure che mantengono intatta anche la crusca.

Mix multiuso

Per i più disparati impieghi, in impasti sia dolci che salati, le farine fresche possono essere mescolate tra loro oppure usate in purezza.

Farine senza glutine

Marga Mulino permette di lavorare cereali come il riso e il grano saraceno, naturalmente privi di glutine. Anche mescolate tra loro, le farine per impasti gluten free assicurano il pieno controllo delle materie prime.

Grain flakes

Fresh flakes, prepared shortly before consumption, completely preserve the characteristics of the grain and guarantee complete assimilation of all the nutritional properties.

Malt for beer

Marga Mulino is perfect for those who produce home-made beer: aluminium rollers perfectly crush the malted grain to be used in fermentation.

Flour

With multiple grindings up to position 6 on the adjustment knob, it is possible to obtain wholemeal flour, maintaining all the natural properties of the bran.

Multi-purpose mix

Fresh flours can be mixed together or used alone for a variety of uses, in both sweet and savoury mixtures.

Gluten-free flour

Marga Mulino allows you to process grains such as rice and buckwheat, which are naturally gluten-free. You can combine gluten-free flours to create your own mix and ensure full control of raw materials.



Flocons de céréales

Les flocons frais, préparés juste avant de les consommer, conservent inaltérées les caractéristiques des céréales, pour une assimilation complète de toutes les propriétés nutritionnelles.

Malt de brasserie

Marga Mulino est parfait pour ceux qui produisent chez eux de la bière artisanale : les rouleaux en aluminium broient parfaitement le malt à utiliser pour la fermentation.

Les farines

Avec plusieurs passages jusqu'à la position 6 du régulateur, il est possible d'obtenir des farines complètes, en maintenant toutes les propriétés du son.

Mix multi-usage

Pour les utilisations les plus diverses, dans les pâtes sucrées comme salées, les farines fraîches peuvent être utilisées pure ou bien mélangées entre elles.

Farines sans gluten

Marga Mulino permet de travailler des céréales comme le riz et le sarrasin, naturellement sans gluten. Même mélangées entre elles, les farines pour pâtes sans gluten garantissent un contrôle total des matières premières.

Cornflakes

Frische Flocken, die kurz vor dem Verzehr zubereitet werden, behalten die Eigenschaften des Getreides bei und ermöglichen einen vollständigen Erhalt aller ernährungsphysiologischen Eigenschaften.

Braumalz

Marga Mulino ist perfekt für diejenigen, die zu Hause handwerklich Bier herstellen: Die Aluminiumwalzen zerkleinern das für die Gärung verwendete Getreide perfekt.

Mehle

Mit mehreren Mahlgraden bis zu Position 6 des Reglers ist es möglich, Vollkornmehl zu erhalten, wobei alle natürlichen Eigenschaften der Kleie erhalten bleiben.

Unterschiedliche Verwendungszwecke

Für die unterschiedlichsten Verwendungszwecke, sowohl in süßen als auch in herzhaften Teigen, können frische Mehle miteinander gemischt oder allein verwendet werden.

Glutenfreies Mehl

Marga Mulino ermöglicht es, glutenfreies Getreide wie Reis und Buchweizen auf natürliche Weise zu verarbeiten. Glutenfreie Teigmehle, auch gemischt, gewährleisten die volle Kontrolle über die Nährstoffe.

Copos de cereal

Los copos frescos, preparados justo antes del consumo, conservan inalteradas todas las características del cereal, para una completa asimilación de todas las propiedades nutritivas.

Malta para cerveza

Marga Mulino es perfecta para quienes elaboran en casa cerveza artesanal: los rodillos de aluminio rompen perfectamente el cereal malteado que se utilizará en la fermentación.

Las harinas

Mediante múltiples pasadas hasta llegar a la posición 6 del regulador, es posible obtener harinas integrales que conservan todas las propiedades naturales del salvado.

Mix multiuso

Para los usos más variados, tanto en masas dulces como saladas, las harinas frescas se pueden mezclar entre sí o utilizarlas solas.

Harinas sin gluten

Marga Mulino permite trabajar cereales como el arroz y el trigo sarraceno, que no contienen gluten de forma natural. Incluso mezcladas entre sí, las harinas para elaborar masas sin gluten garantizan un control total sobre las materias primas.

Vantaggi / Benefits / Avantages / Vorteile / Ventajas



SALUTE

La macchina è costruita in acciaio cromato di alta qualità. I rulli sono in alluminio anodizzato per alimenti, materiale che garantisce la totale assenza di rilascio di particelle dannose durante l'utilizzo.

HEALTH

The machine is made of high-quality chrome steel. The rollers are made of food-grade anodised aluminium, a material that guarantees that no harmful particles are released during use.

SANTÉ

La machine est fabriquée en acier chromé de haute qualité. Les rouleaux sont en aluminium anodisé pour aliments, un matériau qui garantit l'absence totale de libération de particules nocives pendant l'utilisation.

GESUNDHEIT

Die Maschine ist aus hochwertigem Chromstahl gefertigt. Die Walzen bestehen aus eloxiertem Aluminium für Lebensmittel, einem Material, das die vollständige Abwesenheit einer Freisetzung schädlicher Partikel während des Gebrauchs garantiert.

SALUD

La máquina está hecha de acero cromado de alta calidad. Los rodillos están hechos de aluminio anodizado para alimentos, un material que garantiza la ausencia total de liberación de partículas nocivas durante el uso.



FUNZIONALITÀ

Marga Mulino è facile da utilizzare sia a mano che con il robusto motore Pastadrive di Marcato, dotato di attacco a baionetta e forma ergonomica per un rapido aggancio. La vaschetta è comoda per raccogliere le farine e i fiocchi macinati.

FUNCTIONALITY

Marga Mulino is easy to use both by hand and with Marcato's powerful Pastadrive motor, equipped with a bayonet fitting and an ergonomic shape for quick hooking. The tray is convenient for collecting ground flour and flakes.

FONCTIONNALITÉS

Marga Mulino est facile à utiliser aussi bien manuellement qu'avec le solide moteur Pastadrive de Marcato, équipé d'un raccord à baïonnette ergonomique pour un raccordement rapide. La machine est aussi équipée d'une barquette pratique pour récupérer les farines et les flocons moulus.

FUNKTIONALITÄT

Marga Mulino ist sowohl von Hand als auch mit dem robusten Pastadrive-Motor von Marcato leicht zu bedienen, der sich mit seinem Bajonettverschluss und seiner ergonomischen Form schnell zuschalten lässt. Der Behälter dient zum Sammeln von gemahlenen Mehlen und Flocken.

FUNCIONALIDAD

Marga Mulino es fácil de usar tanto a mano como con el robusto motor Pastadrive de Marcato, equipado con una conexión en bayoneta y una forma ergonómica para un enganche rápido. La bandeja resulta muy cómoda para recoger las harinas y copos molidos.

**STABILITÀ**

La macchina è dotata di un resistente morsetto per il fissaggio al piano di lavoro. Alla base sono avvitati piedini in gomma che le conferiscono grande stabilità, con riduzione dei tempi di lavoro.

STABILITY

The machine is equipped with a strong clamp for fixing it to the work surface. It has rubber feet screwed to base that ensure great stability, thus reducing work time.

STABILITÉ

La machine est équipée d'un étau résistant pour pouvoir la fixer au plan de travail. Des pieds en caoutchouc sont vissés à la base pour lui donner une grande stabilité tout en réduisant les temps de travail.

STABILITÄT

Die Maschine ist mit einer starken Klemme zur Befestigung an der Arbeitsfläche ausgestattet. An der Basis befinden sich verschraubte Gummifüße, die eine hohe Standfestigkeit bei gleichzeitiger Verkürzung der Arbeitszeit gewährleisten.

ESTABILIDAD

La máquina está equipada con una resistente mordaza para fijarla a la superficie de trabajo. La base dispone de pies de goma atornillados que aportan una gran estabilidad, con la consiguiente reducción en los tiempos de trabajo.

**PRECISIONE**

Il pratico regolatore con 6 diverse posizioni permette di personalizzare la macinatura a seconda dell'uso o del gusto per ottenere farine, fiocchi e malto per birra.

PRECISION

The handy adjustment knob with 6 different positions allows you to customise the grinding according to the use or taste to obtain flour, flakes and malt for beer.

PRÉCISION

Le régulateur, avec 6 positions différentes, permet de personnaliser la mouture selon l'usage ou le goût pour obtenir des farines, des flocons et du malt pour bière.

PRÄZISION

Der praktische Regler mit 6 verschiedenen Positionen ermöglicht es, die Mahlung je nach Verwendung oder Geschmack anzupassen, um Mehl, Flocken oder Braumalz zu erhalten.

PRECISIÓN

El práctico regulador con 6 posiciones diferentes permite personalizar la molienda en función del uso o de los gustos personales para obtener harina, copos y malta para cerveza.

Utilizzi / Use / Utilisations / Verwendungen / Usos

Il consumatore attento e responsabile sa riconoscere un grano di buon livello qualitativo in base a diversi criteri: sicurezza alimentare, caratteristiche organolettiche, apporto nutrizionale. Macinare in casa grani antichi e recuperare varietà locali con caratteristiche di assoluta eccellenza; preparare farine e fiocchi in modo artigianale per produrre ottima pasta, pane, sfoglie dolci e salate, birra. Marga Mulino è un alleato fondamentale per il rispetto di una dieta sana, per chi voglia produrre in totale sicurezza farine e fiocchi di grani teneri come avena, orzo, segale, grano tenero e di grani duri come farro, Kamut, riso, grano saraceno.

EN A careful and responsible consumer knows how to recognise a good quality grain according to different criteria: food safety, organoleptic characteristics, and nutritional intake. Grind traditional grains at home and rediscover local varieties with excellent characteristics; prepare flour and flakes in a traditional way to produce great pasta, bread, sweet and savoury pastry, and beer. Marga Mulino is an essential aid to achieve a healthy diet, for those who want to produce soft wheat flours and flakes such as oats, barley, and rye, and hard wheat such as spelt, Kamut, rice, and buckwheat in complete safety.

FR Le consommateur attentif et responsable sait reconnaître un grain de bonne qualité sur la base de plusieurs critères : sécurité alimentaire, caractéristiques organoleptiques, apport nutritionnel. Moudre des grains anciens chez soi et récupérer des variétés locales aux caractéristiques remarquables ; préparer des farines et des flocons de manière artisanale pour produire des pâtes, du pain, des pâtes sucrées et salées, ou de la bière d'excellente qualité. Marga Mulino est un allié fondamental pour le respect d'un régime alimentaire sain pour ceux qui souhaitent produire en toute sécurité des farines ou des flocons de grains tendres comme l'avoine, le seigle, le blé tendre, et de grains durs comme l'épeautre, le blé khorasan, le sarrasin.



DE Der aufmerksame und verantwortungsbewusste Verbraucher weiß, wie man ein Getreide guter Qualität nach verschiedenen Kriterien erkennt: Lebensmittelsicherheit, organoleptische Eigenschaften, Nährstoffgehalt. Mahlen Sie zu Hause klassische Getreidesorten und probieren Sie lokale Sorten mit den Merkmalen absoluter Spitzenqualität. Bereiten Sie Mehl und Flocken auf traditionelle Weise zu, um ausgezeichnete Nudeln, Brot, süße und herzhaftes Gebäck oder Bier herzustellen. Marga Mulino ist eine treue Verbündete im Kampf für eine gesunde Ernährung für diejenigen, die Weichmehle und -flocken wie Hafer, Gerste, Roggen, Weich- und Hartweizen wie Dinkel, Kamut, Reis, Buchweizen in absoluter Sicherheit verarbeiten möchten.

ES El consumidor atento y responsable sabe reconocer un grano de buena calidad de acuerdo con diferentes criterios: seguridad alimentaria, características organolépticas y aporte nutricional. Moler en casa granos antiguos y recuperar variedades locales con características de excelencia absoluta, elaborar harinas y copos de forma artesanal para producir una óptima pasta, pan, masas dulces o saladas, cerveza. Marga Mulino es un aliado fundamental para respetar una dieta sana, para quienes desean elaborar con toda seguridad harinas y copos de granos tiernos, como avena, cebada, centeno o trigo tierno, o de granos duros, como espelta, Kamut, arroz y trigo sarraceno.

Dati tecnici

**Technical data / Données
techniques / Technische Daten /
Datos técnicos**

Atlas Design

› p. 26



Product 20.7 × 20 × 15.5 cm		
Packaging 27 × 19.5 × 25 cm		
Color	Code	EAN
	AT-150-RSO	8 000011 002477
	AT-150-VER	8 000011 002439
	AT-150-NER	8 000011 002491
	AT-150-BLU	8 000011 002484
	AT-150-RSA	8 000011 002446
	AT-150-COP	8 000011 005942
	AT-150-DES *	8 000011 005423

* Packaging 21 × 20.5 × 16.2 cm

Atlas 150 Classic

› p. 31



Product 20.7 × 20 × 15.5 cm	
Packaging 21 × 20.5 × 16 cm	
Code	EAN
AT-150-CLS	8 000011 002057

Atlas 180 Classic

› p. 31



Product 22.5 × 19.5 × 15.5 cm	
Packaging 24 × 20.5 × 16 cm	
Code	EAN
AT-180-CLS	8 000011 002200

Atlasmotor

› p. 32



Product	20.5 × 33.5 × 17.5 cm
Packaging	34 × 21 × 18 cm

Model	Code	EAN
110V	AT-MOT-110V	8 000011 005539
110V UL	AT-MOT-110V-UL	8 000011 005546
220V	AT-MOT-220V	8 000011 002071

Pastaset

› p. 33



Product	20.7 × 20 × 15.5 cm
Packaging	21 × 27 × 19.5 cm

Code	EAN
GS-PASTASET	8 000011 000459

Multipast

› p. 33



Product	20.7 × 20 × 15.5 cm
Packaging	21.5 × 32 × 15 cm

Code	EAN
GS-MULTIPAST	8 000011 000176

Atlas Roller 150

› p. 34



Product		20.7 × 13.5 × 13.5 cm
Packaging		21 × 19 × 14 cm
Code	EAN	
AT-150-ROL	 8 000011 002316	

Atlas Slide 150

› p. 35



Product		20.7 × 18 × 14.8 cm
Packaging		21 × 19 × 14 cm
Code	EAN	
AT-150-ROL-SLD	 8 000011 008103	

Atlas Roller 180

› p. 34



Product		22.5 × 13.5 × 12 cm
Packaging		19 × 24 × 13 cm
Code	EAN	
AT-180-ROL	 8 000011 011806	

Atlas Slide 180

› p. 35



Product		22.5 × 18 × 12 cm
Packaging		19 × 24 × 13 cm
Code	EAN	
AT-180-ROL-SLD	 8 000011 008110	

Accessori Atlas

› p. 50



Product	17.7 × 8 × 4.5 cm
Packaging	8.5 × 19 × 5 cm

Model	Code	EAN
Bigoli	AC-150-BIG	8 000011 002804
Capellini	AC-150-CAP	8 000011 000091
Lasagnette	AC-150-LAS	8 000011 002026
Linguine	AC-150-LIN	8 000011 000336
Mafaldine	AC-150-MAF	8 000011 000428
Pappardelle	AC-150-PAP	8 000011 000138
Reginette	AC-150-REG	8 000011 000121
Spaghetti alla chitarra	AC-150-CHI	8 000011 000107
Spaghetti	AC-150-SPA	8 000011 000084
Trenette	AC-150-TRE	8 000011 000114
Vermicelli	AC-150-VER	8 000011 002187

Accessori Atlas
Ravioli / Raviolini

> p. 50



Product	11.2 × 17.7 × 9 cm
Packaging	12 × 18.5 × 10 cm

Model	Code	EAN
Raviolini	AR-150-INI	 8 000011 002149
Ravioli	AR-150-OLI	 8 000011 002125

Pastadrive

> p. 52



Product	15.5 × 18 × 11.5 cm
Packaging	15 × 12 × 18.5 cm

Model	Code	EAN
110V	PD-110V	 8 000011 005515
110V UL	PD-110V-UL	 8 000011 005522
220V	PD-220V	 8 000011 002033

Ampia 150

› p. 58



Product	20 × 18.8 × 14 cm
Packaging	21.8 × 19.4 × 14.8 cm
Code	EAN
AM-150-CLS	 8 000011 000039

Ampia 180

› p. 59



Product	22.5 × 18.0 × 13 cm
Packaging	19 × 24 × 14.5 cm
Code	EAN
AM-180-CLS	 8 000011 002040

Ampiamotor

› p. 59



Product	24 × 19 × 15.5 cm	
Packaging	33.5 × 20.5 × 16.5 cm	
Model	Code	EAN
110V	AM-MOT-110V	 8 000011 005553
110V UL	AM-MOT-110V-UL	 8 000011 005560
220V	AM-MOT-220V	 8 000011 002224

Im-Pasta

› p. 66



Product	31 × 15.5 × 21 cm
Packaging	33 × 20.5 × 30 cm

Model	Code	EAN
220V	IP-220V	 8 000011 008158

Pasta Fresca

› p. 68



Product	31 × 15.5 × 21 cm
Packaging	33 × 20.5 × 30 cm

Model	Code	EAN
110V	PF-110V-UL	 8 000011 006161
110V UL	PF-110V-UL	 8 000011 006178
220V	PF-220V	 8 000011 002293

Accessori Impastatrici

› p. 70



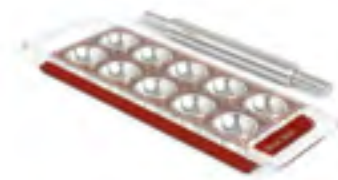
Product	18.5 × 8.5 × 5 cm
Packaging	21 × 9 × 6 cm

Model	Code	EAN
Bigoli	AE-150-BIG	8 000011 008141
Capellini	AE-150-CAP	8 000011 000299
Fettuccine	AE-150-FET	8 000011 002361
Lasagnette	AE-150-LAS	8 000011 002194
Sfoglia*	AE-150-SFO	8 000011 002385
Spaghetti	AE-150-SPA	8 000011 000268
Tagliolini	AE-150-TAG	8 000011 002378
Trenette	AE-150-TRE	8 000011 000275

* Product 20 × 8.5 × 5 cm

Ravioli Tablet Design

› p. 80



Product	33.8 × 12 × 2.7 cm
Packaging	21.5 × 36 × 7 cm

Model	Code	EAN
	RT-ARG	8 000011 005300
	RT-BLU	8 000011 005317
	RT-NER	8 000011 005324
	RT-RSA	8 000011 005348
	RT-RSO	8 000011 005355
	RT-VER	8 000011 005362

Ravioli Tablet Classic

› p. 82

Model	Product	Packaging	Code	EAN
	12 × 2 × 32 cm	17 × 3 × 37.5 cm	RA-T40×24-CLS	 8 000011 005973
	11.5 × 2 × 33.5 cm	17 × 3 × 37.5 cm	RA-T55×12-CLS	 8 000011 005966
	13.3 × 1.5 × 31 cm	17 × 3 × 37.5 cm	RA-Q35×36-CLS	 8 000011 005997
	14.5 × 2 × 39 cm	19 × 3 × 42 cm	RA-Q50×24-CLS	 8 000011 005980
	10 × 2 × 30 cm	15 × 3 × 34 cm	RA-Q25×48-CLS	 8 000011 008011
	10 × 2 × 28 cm	15 × 3 × 34 cm	RA-Q35×24-CLS	 8 000011 008004

Stampini Ravioli Classic

› p. 96

Model	Product	Packaging	Code	EAN
	5 × 5 × 8.5 cm	5 × 5 × 8.5 cm	SC-C50-CLS	 8 000011 006048
	8 × 8 × 10 cm	8 × 8 × 10 cm	SC-C80-CLS	 8 000011 006055
	7 × 7 × 8.5 cm	7 × 7 × 8.5 cm	SC-F70-CLS	 8 000011 006024
	10 × 10 × 9.5 cm	10 × 10 × 9.5 cm	SC-O100-CLS	 8 000011 006130
	4.8 × 4.8 × 9 cm	4.8 × 4.8 × 9 cm	SC-Q48-CLS	 8 000011 006109
	5.8 × 5.8 × 8.5 cm	5.8 × 5.8 × 8.5 cm	SC-Q58-CLS	 8 000011 008028
	6.5 × 6.5 × 8.5 cm	6.5 × 6.5 × 8.5 cm	SC-S65-CLS	 8 000011 006031
	3 × 3 × 6.5 cm	3 × 3 × 6.5 cm	SC-T30-CLS	 8 000011 006062
	4.8 × 4.8 × 7 cm	4.8 × 4.8 × 7 cm	SC-T48-CLS	 8 000011 006079
	5.8 × 5.8 × 8.5 cm	5.8 × 5.8 × 8.5 cm	SC-T58-CLS	 8 000011 006086
	8 × 8 × 10 cm	8 × 8 × 10 cm	SC-T80-CLS	 8 000011 006093
	5.4 × 5.4 × 8 cm	5.4 × 5.4 × 8 cm	SC-TR54-CLS	 8 000011 006123

Stampini Ravioli Design

› p. 92

Model	Product	Packaging	Code	EAN
	5 × 5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-F50-CBR	8 000011 005713
	5 × 5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-F50-GME	8 000011 005706
	5 × 5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-F50-PGO	8 000011 005720
	4.5 × 4.5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-Q45-CBR	8 000011 005805
	4.5 × 4.5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-Q45-GME	8 000011 005799
	4.5 × 4.5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-Q45-PGO	8 000011 005812
	6 × 6 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-Q60-CBR	8 000011 005744
	6 × 6 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-Q60-GME	8 000011 005737
	6 × 6 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-Q60-PGO	8 000011 005751
	3.8 × 3.8 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-T38-CBR	8 000011 005775
	3.8 × 3.8 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-T38-GME	8 000011 005768

Model	Product	Packaging	Code	EAN
	3.8 × 3.8 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-T38-PGO	8 000011 005782
	6.5 × 6.5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-T65-CBR	8 000011 005836
	6.5 × 6.5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-T65-GME	8 000011 005829
	6.5 × 6.5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-T65-PGO	8 000011 005843
	3.8 × 3.8 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-TL38-CBR	8 000011 005867
	3.8 × 3.8 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-TL38-GME	8 000011 005850
	3.8 × 3.8 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-TL38-PGO	8 000011 005874
	5 × 5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-TL50-CBR	8 000011 005898
	5 × 5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-TL50-GME	8 000011 005881
	5 × 5 × 8.5 cm	7.5 × 7.7 × 9.3 cm	ST-TL50-PGO	8 000011 005904

Corzetti

› p. 98

Model	Product	Packaging	Code	EAN
	5.2 × 5.2 × 4.2 cm	6 × 5.8 × 6.5 cm	CZ-BASE-CLS	 8 000011 008059
	5 × 5 × 6.5 cm	6 × 5.8 × 6.5 cm	CZ-DOP-CLS	 8 000011 008042
	5 × 5 × 6.5 cm	6 × 5.8 × 6.5 cm	CZ-GIGL-CLS	 8 000011 008035
	5 × 5 × 6.5 cm	14 × 7.0 × 10 cm	CZ-KIT	 8 000011 008097

Regina

› p. 104



Product		29.5 × 12.5 × 19 cm
Packaging		31.0 × 15.5 × 19 cm
Code	EAN	
RE17-REGINA	 8 000011 003207	

Biscuits Classic

› p. 148



Product		6 × 15.9 × 21.7 cm
Packaging		15.5 × 6.5 × 22 cm
Code	EAN	
BI-CLS-ARG	 8 000011 002064	

Biscuits Design

› p. 146



Product	12 × 6 × 21.5 cm
Packaging	18.5 × 7 × 27 cm

Model	Code	EAN
	BI-DES-ARG	8 000011 002903
	BI-DES-BLU	8 000011 002910
	BI-DES-NER	8 000011 002927
	BI-DES-RSA	8 000011 002941
	BI-DES-RSO	8 000011 002958
	BI-DES-VER	8 000011 002965

Dispenser

› p. 114



Product	6 × 6 × 12.5 cm
Packaging	10 × 6.5 × 16 cm

Model	Code	EAN
	DI-ARG	8 000011 005003
	DI-BLU	8 000011 005010
	DI-NER	8 000011 005027
	DI-RSA	8 000011 005041
	DI-RSO	8 000011 005058
	DI-VER	8 000011 005065

Tacapasta

> p. 120



Product	open	45 × 45 × 45 cm
	closed	24 × 6 × 47 cm
Packaging	7.5 × 47 × 25.5 cm	

Model	Code	EAN
	TP-BLU	 8 000011 002088
	TP-NER	 8 000011 003030
	TP-NEU	 8 000011 003009
	TP-RSO	 8 000011 003023

Pastawheel

> p. 126



Product		2.2 × 4.4 × 15 cm
Packaging		4.5 × 12.5 × 21.5 cm

Model	Code	EAN
	PW-ARG	 8 000011 005201
	PW-BLU	 8 000011 005218
	PW-NER	 8 000011 005225
	PW-RSA	 8 000011 005249
	PW-RSO	 8 000011 005256
	PW-VER	 8 000011 005263

Pastabike

› p. 134



Product	16 × 14.5 × 4 cm
Packaging	15 × 16.7 × 4.3 cm

Model	Code	EAN
	PB-BLU	 8 000011 002156
	PB-NER	 8 000011 003139
	PB-NEU	 8 000011 003108
	PB-RSO	 8 000011 003122

Marga Mulino

› p. 160



Product	17 × 13 × 22 cm
Packaging	26.5 × 17 × 26.5 cm

Code	EAN
MU19-MARGA	 8 000011 008073

Margamotor

› p. 162



Product	30.5 × 18 × 20.2 cm
Packaging	30.5 × 20.5 × 20.2 cm

Code	EAN
MU-MARGA-220V	 8 000011 006116

Faq



Italiano

Consulta l'elenco completo delle FAQ nel nostro sito www.marcato.it, oppure contattaci alla sezione «Richiesta supporto».

Consult the complete list of FAQs on our website www.marcato.it, or contact us at the «Request assistance» section.

Consultez la liste complète des FAQ sur notre site www.marcato.it ou bien contactez-nous à la section «Besoin d'aide».

Die vollständige Liste der FAQ's finden Sie auf unserer Website unter www.marcato.it oder kontaktieren Sie uns im Bereich «Hilfe anfordern».

Consulta la lista completa de preguntas frecuentes en nuestra página web www.marcato.it o contáctanos en la sección «Solicitud de asistencia».

Quali sono le differenze tra Atlas 150, Atlas 180 e Atlas Roller?

Le nostre macchine per pasta manuali sono disponibili in due diversi formati dei rulli. Il primo da 150mm di lunghezza è adatto a un utilizzo casalingo e ha il vantaggio di poter ospitare la più ampia gamma di accessori extra (13 accessori per pasta). Il secondo da 180mm è adatto a un utilizzo sia casalingo, che professionale e offre una sfoglia molto ampia per diversi utilizzi. Atlas Roller sono le macchine per pasta più semplici, prive dell'accessorio da taglio per fettuccine e tagliolini, permettono di realizzare la sola sfoglia in diversi spessori.

I rulli della macchina per pasta non si muovono ruotando la manovella

Ti ricordiamo che la manovella deve essere sempre ruotata in senso orario. Ruotare la manovella in senso contrario, può causare l'usura degli attacchi e il blocco dei rulli. Per evitare danni al prodotto, ti consigliamo di non intervenire autonomamente, ma di attendere le istruzioni del nostro operatore.

Quando utilizzo il motore, devo agganciare la macchina al tavolo di lavoro?

Il motore Pastadrive è pensato per mantenere in perfetto equilibrio la macchina per pasta e non è necessario agganciarla. Questo ti permette di utilizzarla su qualsiasi superficie, purché lineare e solida.

Qual è il modo più efficace per pulire le macchine per pasta?

Nelle fasi di lavorazione della pasta, inevitabilmente le macchine si possono sporcare di impasto, farina e liquidi. Le superfici esterne si possono pulire facilmente con un panno e un pennellino, mentre per pulire a fondo i rulli da taglio, abbiamo realizzato dei pettini removibili in resina.

Per togliere i pettini e pulirli ti suggeriamo di leggere le istruzioni riportate sul manuale del prodotto o di vedere il video dedicato.

Attenzione: non lavare mai i prodotti con acqua corrente o in lavastoviglie!

English

What are the differences between Atlas 150, Atlas 180 and Atlas Roller?

Our manual pasta machines are available in two different roller sizes. The first, 150mm long, is suitable for home use and has the advantage of being fitted with the widest range of extra accessories (13 pasta accessories). The second, 180mm long, is suitable both for home and professional use and produces a very wide pasta sheet for a variety of uses.

Atlas Roller is the most basic pasta machine, without the cutting accessory for fettuccine and tagliolini, it only makes the pasta sheet in different thickness.

The pasta machine rollers do not move when the hand crank is rotated

Please note the hand crank must always be turned clockwise. Turning the hand crank anti-clockwise may cause the fittings to wear and the rollers to seize up. To prevent product damage, we recommend not taking the initiative and instead wait for our operator's instructions.

Do I need to clamp the machine to the work top when I use the motor?

The Pastadrive motor is designed to hold the pasta machine perfectly balanced and it does not need to be clamped. This allows you to use it on any surface, provided it is smooth and solid.

What is the most effective way to clean the pasta machines?

While making the pasta, it is inevitable for the machines to get soiled with dough, flour and liquids. The outer surfaces may be cleaned easily with a cloth and brush, while we have developed removable resin combs to thoroughly clean the cutting rollers. To remove the combs and clean them we recommend reading the instructions provided in the product's manual or see the specific video. Caution: never wash the products under running water or in the dishwasher!

Français

Quelles sont les différences entre Atlas 150, Atlas 180 et Atlas Roller ?

Nos machines à pâtes manuelles sont disponibles en deux formats différents de rouleaux. Le premier mesure 150 mm de longueur et est adapté à un usage domestique ; en outre, il offre l'avantage de pouvoir être complété par la plus vaste gamme d'accessoires extra (13 accessoires pour les pâtes). Le deuxième, qui mesure 180 mm de long, est adapté à un usage domestique ou professionnel et permet d'obtenir une feuille de pâte très large, adaptée à de nombreux emplois. Les machines Atlas Roller sont les machines à pâtes les plus simples, sans l'accessoire de coupe pour fettuccine et tagliolini, qui permettent de réaliser uniquement la feuille de pâte en différentes épaisseurs.

Les rouleaux de la machine à pâtes ne tournent pas quand on actionne la manivelle

Nous vous rappelons que la manivelle doit toujours être tournée dans le sens horaire. Tourner la manivelle dans le sens contraire peut causer l'usure des fixations et le blocage des rouleaux. Pour éviter tout dommage du produit, nous vous conseillons de ne pas intervenir de manière autonome, mais d'attendre les instructions de notre opérateur.

Quand on utilise le moteur, faut-il fixer la machine au plan de travail ?

Le moteur Pastadrive est conçu pour maintenir la machine à pâtes en parfait équilibre et il n'est pas nécessaire de la fixer. Cela vous permet de l'utiliser sur n'importe quelle surface, à condition qu'elle soit plane et résistante.

Quelle est la meilleure façon de nettoyer la machine à pâtes ?

Aux cours des phases de confection des pâtes, les machines peuvent inévitablement se salir de pâte, de farine ou de liquides. Les superficies externes peuvent se nettoyer facilement à l'aide d'un chiffon et d'un pinceau, tandis que pour nettoyer à fond les rouleaux de coupe, nous avons conçu des peignes amovibles en résine. Pour retirer les peignes et les nettoyer, nous vous suggérons de lire les instructions fournies dans le manuel du produit ou de regarder la vidéo spécifique. Attention : ne jamais laver les produits à l'eau courante ou dans le lave-vaisselle !

Deutsch

Welche Unterschiede bestehen zwischen Atlas 150, Atlas 180 und Atlas Roller?

Unsere handbedienten Nudelmaschinen sind mit Walzen in zwei verschiedenen Formaten erhältlich. Die erste ist 150 mm lang und für hausgemachte Teigwaren geeignet; sie hat den Vorteil einer größeren Anzahl von Extra-Zubehörteilen (13 Zubehörteile für Nudeln). Die zweite ist 180 mm lang und sowohl für privaten als auch professionellen Einsatz geeignet und produziert ein großes Teigblatt für verschiedene Anwendungen.

Atlas Roller sind einfachere Nudelmaschinen ohne Schneidezubehör für Fettuccine und Tagliolini und dienen lediglich zur Herstellung des Teigblattes in verschiedenen Stärken.

Die Walzen der Nudelmaschine drehen nicht bei Betätigung der Kurbel

Wir weisen darauf hin, dass die Kurbel stets im Uhrzeigersinn zu drehen ist. Drehen der Kurbel gegen den Uhrzeigersinn kann die Abnutzung der Anschlüsse und die Blockierung der Walzen bewirken. Um eine Beschädigung des Produkts zu vermeiden, empfehlen wir, keine eigenmächtigen Eingriffe vorzunehmen und die Anleitungen unseres Personals abzuwarten.

Muss die Maschine bei Motorantrieb am Arbeitstisch befestigt werden?

Der Pastadrive Motor ist für ein perfektes Gleichgewicht der Maschine ausgelegt und bedarf keiner Befestigung. Die Maschine kann daher auf jeder beliebigen Oberfläche verwendet werden, vorausgesetzt, dass sie eben und fest ist.

Wie ist die Nudelmaschine am wirksamsten zu reinigen?

Es ist unvermeidlich, dass bei der Verarbeitung des Nudelteiges Teigreste, Mehl und Flüssigkeiten an der Maschine zurückbleiben. Die äußeren Flächen können problemlos mithilfe eines Tuches und eines Pinsels gesäubert werden; für eine gründliche Reinigung der Schneidewalzen haben wir abnehmbare Kämme aus Harz fertiggestellt. Zum Abnehmen und Reinigen der Kämme empfehlen wir, die Anleitungen im Handbuch des Produkts zu lesen oder sich das diesbezügliche Video anzusehen. Warnung: Die Produkte nie unter fließendem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen.

Español

¿Cuáles son las diferencias entre Atlas 150, Atlas 180 y Atlas Roller?

Nuestras máquinas para pasta manuales están disponibles en dos formatos diferentes de rodillos. El primero de 150 mm de longitud es adecuado para usos caseros y tiene la ventaja de poder alojar la gama más amplia de accesorios extra (13 accesorios para pasta). El segundo de 180 mm es adecuado tanto para uso casero como profesional, y ofrece una masa en hoja muy extensa para diferentes usos. Las Atlas Roller son las máquinas para pasta más sencillas, ya que no llevan el accesorio de corte para fettuccine y tagliolini, permiten realizar solo la masa en hoja con diferentes espesores.

Los rodillos de la máquina para pasta no se mueven girando la manivela.

Le recordamos que la manivela debe ser girada siempre hacia la derecha. Girar la manivela en el sentido contrario puede provocar el desgaste de los acoplamientos y el bloqueo de los rodillos. Para evitar que el producto se estropee, le aconsejamos no intervenir por su cuenta. Espere las instrucciones de nuestro operador.

¿Cuando utilizo el motor tengo que fijar la máquina en la mesa de trabajo?

El motor Pastadrive ha sido ideado para mantener en perfecto equilibrio la máquina para pasta, por lo que no es necesario fijarla. Esto le permite utilizarla en cualquier superficie, siempre y cuando sea lineal y resistente.

¿Cuál es la forma más eficaz de limpiar las máquinas para pasta?

En las fases de elaboración de la pasta, inevitablemente las máquinas se pueden ensuciar de masa, harina y líquidos. Las superficies externas se pueden limpiar fácilmente con un paño y un pincel; para limpiar bien los rodillos de corte, hemos realizado unos peines desmontables de resina. Para quitar los peines y limpiarlos, le aconsejamos leer las instrucciones incluidas en el manual del producto o ver el vídeo específico. Atención: no lave nunca los productos con agua corriente ni en el lavavajillas.

Dati e immagini contenute in questo catalogo possono subire variazioni senza preavviso. I marchi e le immagini contenuti in questo catalogo appartengono alla società MARCATO S.r.l. Campodarsego (PD) ITALIA e sono marchi registrati e protetti dalle convenzioni internazionali. Tutti i diritti sono riservati.

Data and images contained in this catalogue are subject to change without prior notice. The trademarks and images contained in this catalogue belong to MARCATO S.r.l. Campodarsego (PD) ITALY and are registered trademarks protected by international agreements. All rights reserved.

Les données et les images contenues dans ce catalogue peuvent subir des variations sans préavis. Les marques et les images contenues dans ce catalogue appartiennent à la société MARCATO S.r.l. Campodarsego (PD) ITALIE et sont des marques enregistrées et protégées par les conventions internationales. Tous droits réservés.

Die in diesem Katalog enthaltenen Daten und Bilder können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Die in diesem Katalog enthaltenen Marken und Abbildungen sind Eigentum der Firma MARCATO S.r.l. Campodarsego (PD) ITALIEN und sind eingetragene Marken, die durch internationale Konventionen geschützt sind. Alle Rechte vorbehalten.

Los datos e imágenes contenidos en este catálogo están sujetos a cambios sin previo aviso. Las marcas registradas y las imágenes contenidas en este catálogo pertenecen a la sociedad MARCATO S.r.l. Campodarsego (Padua) ITALIA y son marcas registradas protegidas por convenciones internacionales. Todos los derechos reservados.

MARCATO S.r.l.
via Rossignolo 12
35011 Campodarsego (PD)
Italy

T. +39 049 92 00 988
F. +39 049 92 00 970
E. info@marcato.it
www.marcato.it