



**RAVIOLI
ATLAS 150**



RAVIOLI ATLAS 150





COME UTILIZZARE L'ACCESSORIO PER PASTA RIPIENA

Ruotate il numeratore della macchina alla posizione 0. Prendete una parte di impasto, preparato in precedenza, e passatelo più volte tra i rulli lisci della macchina. Una volta che la sfoglia ha raggiunto la stessa larghezza dei rulli, fate passare la pasta una volta dal numero 0 al numero 5, cospargendo con poca farina se necessario.

Se presente, togliete l'accessorio da taglio in dotazione con Atlas 150. Inserite l'accessorio per ravioli nelle apposite guide (Fig. 1) e togliete la tramoggia bianca.

Infarinare leggermente la sfoglia da entrambi i lati e piegatela in due, paregiate le estremità tagliando la parte irregola-

re con un coltello e inserite la sfoglia tra i rulli dell'accessorio girando la manovella per circa un quarto di giro (Fig. 2). Separate le due parti di sfoglia appoggiandole alle estremità dell'accessorio (Fig. 3) e inserite la tramoggia sopra l'accessorio (Fig. 4).

Versate il ripieno tra le due sfoglie e girate lentamente la manovella (Fig. 5-6).

Aggiungete, quando necessario, altro ripieno, assicurandovi sempre di far esaurire il ripieno contenuto nella tramoggia prima che la sfoglia sia terminata.

Se rimane dell'impasto nella tramoggia e la sfoglia è terminata, potete toglierlo utilizzando il cucchiaio in dotazione (Fig. 7).

Appoggiate la striscia di pasta su un ripiano leggermente in-

farinato e lasciatelo riposare per circa 5/10 minuti. Staccate i ravioli uno ad uno come mostra la figura 8.

RIPIENO CLASSICO

- * 500 g di spinaci cotti, asciugati e tritati
- * 200 g di ricotta
- * 100 g di formaggio Parmigiano grattugiato
- * 2 tuorli d'uovo
- * 1 cucchiaio di pangrattato
- * Noce moscata
- * Sale e pepe

CURA E MANUTENZIONE

Non lavare l'accessorio in acqua. Utilizzare un panno umido e uno stuzzicadenti o un pennello.

Se necessario potete sollevare il raschiatore per pulire il rullo (Fig. 9). Ricordatevi di riportare il raschiatore nella posizione originale.

GARANZIA

Tutti i prodotti MARCATO sono costruiti con i migliori materiali disponibili e vengono sottoposti a continui controlli di qualità. Per questo sono garantiti per **2 anni** dalla data di produzione da ogni difetto di fabbricazione.

La garanzia non copre invece i danni provocati alla macchina da un uso improprio o diverso da quello illustrato in questo manuale.

HOW TO USE THE ACCESSORY FOR STUFFED PASTA

Rotate the counter of the machine to 0. Take a piece of dough, previously prepared, and pass it several times through the smooth rollers of the machine. Once the pasta sheets have reached the same width as the rollers, let the dough pass through once from 0 to 5, sprinkling with a little flour if necessary.

If present, remove the cutting accessory supplied with Atlas 150. Insert the accessory for ravioli in the appropriate guides (Fig. 1) and remove the white hopper.

Lightly flour the pasta sheets on both sides and fold them in two, trim the ends by cutting the irregular part with a

knife and insert the pasta sheets through the rollers of the accessory by turning the crank for about a quarter of a turn (Fig. 2).

Separate the two parts of the pasta sheets by laying them on the ends of the accessory (Fig. 3) and insert the hopper above the accessory (Fig. 4).

Pour the filling between the two pasta sheets and slowly rotate the crank (Fig. 5-6).

When necessary, add more filling, always making sure to run out all the filling contained in the hopper before the pasta sheets are finished.

If some dough remains in the hopper and the pasta sheets are finished, you can remove it using the spoon provided (Fig. 7).

Put the strip of dough on a slightly floured shelf and let it rest for about 5/10 minutes. Remove the ravioli one by one as shown in figure 8.

CLASSIC FILLING

- * 500 g of cooked, dried and minced spinach
- * 200 g ricotta cheese
- * 100 g of grated Parmigiano cheese
- * 2 egg yolks
- * 1 tablespoon of breadcrumbs
- * Nutmeg
- * Salt and pepper

CARE AND MAINTENANCE

Do not wash the accessory in water. Use a damp cloth and a toothpick or a brush.

If necessary, lift the scraper to clean the roller (Fig. 9).

Remember to bring the scraper back to its original position.

WARRANTY

All MARCATO products are built using the best materials available and are subject to constant quality checks. This is the reason why they are guaranteed for **2 years** from their production date against any manufacturing defects. The guarantee does not cover damages caused to the machine by improper use or a use other than the one illustrated in this manual.

COMMENT UTILISER L'ACCESSOIRE POUR PÂTES FARCIES

Tournez le numérateur de la machine à la position 0. Prenez une partie de pâte, préparée auparavant, et passez-la plusieurs fois entre les rouleaux lisses de la machine. Une fois que la feuille de pâte a atteint la même largeur que les rouleaux, faites passer la pâte une fois du numéro 0 au numéro 5, en saupoudrant avec un peu de farine si nécessaire. S'il est présent, enlevez l'accessoire de coupe fourni avec Atlas 150. Insérez l'accessoire pour raviolis dans les guides appropriés (Fig. 1) et enlevez la trémie blanche.

Farinez légèrement la feuille de pâte des deux côtés et pliez-la en deux, égalisez les extrémités en coupant la partie irrégulière avec un couteau et insérez la feuille de pâte entre les rouleaux de l'accessoire en tournant la manivelle sur environ un quart de tour (Fig. 2).

Séparez les deux parties de feuille de pâte en les appuyant aux extrémités de l'accessoire (Fig.3) et insérez la trémie au-dessus de l'accessoire (Fig. 4).

Versez la farce entre les deux feuilles de pâte et tournez lentement la manivelle (Fig. 5-6).

Ajoutez, si nécessaire, de la farce, en vous assurant toujours de finir la farce contenue dans la trémie avant que la feuille de pâte soit terminée.

S'il reste de la pâte dans la trémie et que la feuille de pâte est terminée, vous pouvez l'enlever en utilisant la cuillère fournie avec (Fig. 7).

Posez la bande de pâte sur un plateau légèrement fariné et laissez-la reposer pendant environ 5/10 minutes. Détachez les raviolis un à un comme sur la figure 8.

FARCE CLASSIQUE

- * 500 g d'épinards cuits, secs et hachés
- * 200 g de ricotta
- * 100 g de Parmesan râpé
- * 2 jaunes d'œuf
- * 1 cuillère à soupe de chapelure
- * Noix de muscade
- * Sel et poivre

SOIN ET ENTRETIEN

Ne pas laver l'accessoire dans l'eau. Utiliser un chiffon humide et un cure-dent ou un pinceau.

Si nécessaire, vous pouvez soulever le racleur pour nettoyer le rouleau (Fig. 9). Rappelez-vous de remettre le racleur dans sa position d'origine.

GARANTIE

Tous les produits **MARCATO** sont fabriqués avec les meilleurs matériaux disponibles et sont continuellement soumis à des contrôles de qualité. C'est la raison pour laquelle ils sont garantis contre tout défaut de production **2 ans** à compter de la date d'achat. Par contre, la garantie ne couvre pas les dommages provoqués à la machine dus à un usage impropre ou différent de l'usage illustré dans ce manuel.

ANWENDUNG DES ZUBEHÖRS FÜR GEFÜLLTE NUDELN

Den Maschinenzähler auf Position 0 drehen. Einen Teil des zuvor vorbereiteten Teigs nehmen und ihn mehrmals zwischen den glatten Walzen der Maschine durchlaufen lassen. Sobald das Teigblatt die gleiche Breite wie die Walzen erreicht hat, den Teig einmal von der Nummer 0 auf die Nummer 5 geben und ihn im Bedarfsfall mit etwas Mehl bestreuen.

Falls vorgesehen, das mit Atlas 150 mitgelieferte Schneidezubehör entfernen. Das Ravioli-Zubehörteil in die vorgesehenen Führungen (Abb. 1) einfügen und den weißen Trichter entfernen.

Das Teigblatt von beiden Seiten leicht mehlen und in zwei

Hälften falten; die Enden ausgleichen, dazu den unregelmäßigen Teil mit einem Messer abschneiden. Dann das Teigblatt zwischen die Walzen des Zubehörs einführen, dazu die Kurbel etwa um eine Viertelumdrehung drehen (Abb. 2).

Die beiden Teile des Teigblatts trennen, dazu werden sie an den Enden des Zubehörs angelegt (Abb. 3). Dann den Trichter auf dem Zubehör einsetzen (Abb. 4).

Die Füllung zwischen die beiden Teigblätter geben und die Handkurbel langsam drehen (Abb. 5-6).

Bei Bedarf weitere Füllung hinzufügen und immer darauf achten, dass die Füllung im Trichter aufgebraucht ist, bevor das Teigblatt zu Ende ist.

Wenn etwas Füllung im Trichter verbleibt und das Teigblatt aufgebraucht ist, kann sie mit dem mitgelieferten Löffel ent-

fernt werden (Abb. 7).

Den Teigblattstreifen auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und ca. 5/10 Minuten ruhen lassen. Die Ravioli einzeln nacheinander, wie in Abbildung 8 dargestellt, aufnehmen.

KLASSISCHE FÜLLUNG

- * 500 g gekochter, ausgedrückter und gehackter Spinat
- * 200 g Ricotta
- * 100 g geriebener Parmesankäse
- * 2 Eigelb
- * 1 Esslöffel Semmelbrösel
- * Muskatnuss
- * Salz und Pfeffer

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Zubehör nicht mit Wasser abwaschen. Ein feuchtes Tuch und einen Zahnstocher oder einen Pinsel verwenden. Bei Bedarf kann der Schaber angehoben werden, um die Walze zu reinigen (Abb. 9). Nicht vergessen, den Schaber in die ursprüngliche Position zu bringen.

GARANTIE

Alle Produkte von MARCATO werden aus den besten auf dem Markt erhältlichen Materialien gefertigt und unterliegen kontinuierlich Qualitätskontrollen. Daher sind sie für **2 Jahre** ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsfehler garantiert. Die Garantie

CÓMO UTILIZAR EL ACCESORIO PARA PASTA RELLENA

Gire el numerador de la máquina a 0. Coja una parte de masa preparada antes y pásela varias veces entre los rodillos lisos de la máquina. Cuando la pasta es de la misma anchura que los rodillos, pase la pasta una vez del nivel 0 al 5 echando un poco de harina si es necesario.

Si lo lleva, quite el accesorio de corte que lleva el Atlas 150. Introduzca el accesorio para raviolis en las guías (Fig. 1) y quite la tolva blanca.

Enharine un poco la pasta en ambos lados y doblela en dos, nivele los extremos cortando la parte irregular con un cuchillo e introduzca la pasta entre los dos rodillos del accesorio

girando la manivela un cuarto de vuelta aproximadamente (Fig. 2).

Separe las dos partes de pasta apoyándolas a los extremos del accesorio (Fig. 3) e introduzca la tolva encima del accesorio (Fig. 4). Eche el relleno entre las dos hojas de pasta y gire de la manivela lentamente (Fig. 5-6).

Añada más relleno cuando sea necesario comprobando siempre que el relleno de la tolva se termine antes de que se haya acabado la pasta.

Si queda masa en la tolva y la pasta se ha terminado, puede quitar la masa que queda con la cuchara (Fig. 7).

Apoye la tira de pasta sobre una superficie un poco enharinada y deja que repose unos 5 o 10 minutos. Despegue los raviolis uno a uno como se ve en la figura 8.

RELLENO CLÁSICO

- * 500 gr. de espinacas hervidas, secadas y trituradas
- * 200 gr. de queso blando
- * 100 gr. de queso rayado tipo Parmesano
- * 2 yemas de huevo
- * 1 cucharada de pan rayado
- * Nuez moscada
- * Sal y pimienta

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

No lave el accesorio con agua Use un trapo húmedo y un palillo de dientes o un pincel.

Si es necesario puede subir la raspadora para limpiar el rodillo (Fig. 9). Recuerde que debe colocar la raspadora de nuevo en su posición original.

GARANTÍA

Todos los productos MARCATO están realizados con los mejores materiales disponibles y son sometidos a controles de calidad continuos. Por esta razón, están garantizados durante **2 años** desde la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantía no cubre, en cambio, los daños provocados a la máquina como consecuencia de un uso inadecuado o diferente del que se ilustra en este manual.

COMO UTILIZAR O ACESSÓRIO PARA MASSA RECHEADA

Rode o numerador da máquina na posição 0. Pegue um pedaço de massa, preparada anteriormente, e passe-a várias vezes entre os rolos lisos da máquina. Quando a massa atingir a mesma largura que os rolos, passe a massa uma vez do número 0 para o número 5, polvilhando com pouca farinha, se necessário.

Se presente, retire o acessório de corte fornecido com o Atlas 150. Insira o acessório para raviólis nas guias especiais (Fig. 1) e remova a tremonha branca.

Enfarinhe levemente a folha de massa de ambos os lados e dobre-a em dois, iguale as extremidades cortando a parte

irregular com uma faca e insira a massa entre os rolos do acessório girando a manivela por cerca de um quarto de volta (Fig. 2).

Separe os dois pedaços da folha de massa, apoiando-as nas extremidades do acessório (Fig. 3) e insira a tremonha sobre o acessório (Fig. 4).

Despeje o recheio entre as duas folhas e gire lentamente a manivela (Fig. 5-6).

Acrescente, quando necessário, mais recheio, garantindo sempre que o recheio contido na tremonha tenha terminado antes do final da folha massa.

Se ainda houver mistura na tremonha e a folha de massa tiver terminado, será possível removê-la usando a colher fornecida (Fig. 7).

Coloque a tira de massa em uma prateleira levemente enfarinhada e deixe-a descansar por cerca de 5/10 minutos. Desprenda um ravióli por vez, conforme mostra a figura 8.

RECHEIO CLÁSSICO

- * 500 g de espinafre cozidos e picados
- * 200 g de ricota
- * 100 g de queijo Parmesão ralado
- * 2 gemas de ovo
- * 1 colher de farinha de pão
- * Noz moscada.
- * Sal e pimenta

CUIDADOS E MANUTENÇÃO

Não lave o acessório com água. Utilize um pano húmido e um palito de dente ou pincel.

Se necessário, é possível levantar o raspador para limpar o rolo (Fig. 9). Lembre-se de recolocar o raspador na sua posição original.

GARANTIA

Todos os produtos **MARCATO** são fabricados com os melhores materiais disponíveis e são submetidos a controlos contínuos de qualidade. Por isso, são garantidos por **2 anos** a partir da data de produção contra defeitos de fabricação. A garantia não cobre os danos provocados à máquina por uso impróprio ou diferente do indicado neste manual.

كيف تستخدم الملحق الخاص بالمكرونة المحشية

لف عداد الماكينة على الوضع 0. خذ جزءاً من العجين، المُعدّ مسبقاً، وقم بتمريره أكثر من مرة بين البكرات الملساء بالماكينة. بمجرد أن تصل طبقة العجين إلى نفس عرض البكرات، قم بتمرير العجين مرةً واحدة من رقم 0 إلى رقم 5، مع نثر القليل من الدقيق إن لزم الأمر. إن وُجد، قم بإزالة الملحق الخاص بالقطع المرفق مع Atlas 150 – أطلس 150. أدخل الملحق الخاص بقطع المكرونة المحشية (الرافولي) في دلائل التوجيه المخصصة له (شكل 1) وقم بإزالة القمع الأبيض.

قم بوضع القليل من الدقيق على طبقة العجين من كلا الجانبين واتنها إلى اثنين ، قم بمساواة الأطراف عن طريق قطع الجزء الغير منتظم بواسطة سكين وأدخل طبقة العجين بين بكرات الملحق مع لف ذراع التدوير بمقدار ربع لفة تقريباً (شكل 2).

قم بفصل جزئي طبقة العجين عن طريق إسنادهما على حافتي الملحق (شكل 3) وأدخل القمع فوق الملحق (شكل 4).

قم بصب الحشو بين طبقتي العجين ولف ذراع التدوير ببطء (شكل 5-6).

عند اللزوم، قم بإضافة المزيد من الحشو، مع التأكد دائماً من إزالة الحشو الذي يحتوي عليه القمع قبل إنهاء طبقة العجين. إن تبقى بعض العجين في القمع وتم إنهاء طبقة العجين، يمكنك إزالته باستخدام الملعقة المرفقة (شكل 7).

أسند شريط العجين على سطح بعد نثر القليل من الدقيق عليه واتركه لمدة الراحة التي تتراوح بين 5 / 10 دقائق تقريباً. افصل قطع المكرونة المحشية (الرافولي) واحدةً تلو الأخرى على النحو الموضح في شكل 8.

الحشو الكلاسيكي

- 500 جرام من السبانخ المطهية والمجففة والمفرومة
- 200 جرام من جبن الريكوتا
- 100 جرام من جبن البارميزان المبشور
- 2 صفار البيض
- 1 ملعقة من البقسماط المطحون
- جوزة الطيب
- ملح وفلفل

العناية والصيانة

لا تغسل الملحق بالماء. استخدم قطعة قماش رطبة وخلة أسنان أو فرشاة. إن لزم الأمر يمكنك رفع المكشطة من أجل تنظيف البكرة (شكل 9). تذكر إعادة وضع المكشطة في الموضع الأصلي.

الضمان

تم تصنيع جميع منتجات ماركاتو (MARCATO) بأفضل الخامات المتاحة ويتم إخضاعها إلى فحوصات مستمرة خاصة بالجودة. لهذا يتم ضمان المنتجات لمدة 2 أعوام من تاريخ الشراء ضد جميع عيوب التصنيع. لا يغطي الضمان الأضرار التي تلحق بالماكينة جراء استخدام غير مناسب أو مختلف عن ذلك الموضح في هذا الدليل.

如何使用夹馅的面食配件

将机器的编号器旋转到0档位置。取一块早先准备好的面团，然后在机器的滑辊之间过几次。一旦面团达到与辊相同的宽度，将面团从0档到5档经过一次，必要时撒上少许面粉。

如果有，请取下ATLAS 150随附的切割配件。将饺子配件插入专门的导轨中（图1）并取下白色料斗。

轻轻地将面粉涂抹在面片的两面并将其折成两半，用一把刀切割不规则部分让两端结尾一样通

过转动手柄约四分之一圈将面片插入配件的辊之间（图2）。

通过将它们靠在附件的两端将面皮分成两个部分（图. 3）并将料斗插入配件上方（图4）。

将馅倒入两片之间并慢慢转动手柄（图5-6）。

必要时，添加另外的馅，在面片完成之前始终确保用尽料斗中有的馅。

如果料斗中还剩下面团并且面片已经完了，你们可以使用提供的勺子将其取出（图7）。

将面团的条放在稍许撒上面粉的架子上，让它醒约5/10分钟。如图8所示，逐一分开饺子。

传统的馅

- * 500克 煮熟的、挤干并切碎的菠菜
- * 200 克 意大利乳清干酪
- * 100 克磨碎的帕尔马奶酪
- * 2个蛋黄
- * 1汤匙面包屑
- * 肉豆蔻
- * 盐和胡椒

保养和维护

请勿在水中清洗配件。使用湿布和牙签或刷子。如有必要，你们可以抬起刮刀来清洁辊（图9）。请记得将刮刀带回原位。

保修

所有的MARCATO产品均采用市面上最优质的材料制成，并且接受连续的质量检查。因此，从生产之日起，任何制造缺陷的保修期为2年。保修不包括因使用不当或与本手册中所示不同使用而对机器造成的损坏。

具入りパスタ用付属品の使い方

機械の目盛りを回して0の位置にします。あらかじめ用意した練り生地の一部を取って、機械の表面が平らなローラーに数回通します。練り生地がローラーと同じ幅になったら、目盛りの位置を0から5に変えてもう一度生地进行を伸ばします。その際に必要なら少量の粉を振ります。

もし裁断用の付属品アトラス(ATLAS) 150が付いている場合は、取り外します。ラヴィオリ用の付属品を専用のガイドに取り付け(図.1)、白いホッパーを外します。

生地の両面に軽く粉をしてから二つに折り、端の不揃いな部分をナイフで切り取って揃えてからローラーに挟みハン

ドルを約1/4ほど回します(図.2)。

生地を二つに分けて付属品の端に乗せ(図.3)、装置の上にホッパーを取り付けます(図.4)。

具を二枚の生地間に流し込み、ハンドルをゆっくりと回します(図.5-6)。

生地の端に来る前にホッパーの中の具がなくなるように調節しながら、必要に応じて具を追加します。

生地が終わっても具がホッパーに残っている場合は、付属のスプーンを使って取り除くことができます(図.7)。

生地の帯を軽く粉を振った台の上に乗せ、5/10分ほど休ませます。図8に示された要領でラヴィオリを一つずつ切り離します。

一般的な具

- * 茹でて水気を切って刻んだホウレン草 500 GR.
- * リコッタチーズ 200 GR.
- * 卸したパルメザンチーズ 100 GR.
- * 卵黄 2個分
- * パン粉大さじ 1
- * ナツメグ
- * 塩、コショウ

ケアとメンテナンス

付属品は水で洗わないでください。濡らした布とつまようじ又は刷毛を使用してください。

ローラーを掃除するのに必要な場合は、削ぎ取り装置を上にあげることができます(図.9)。その際には削ぎ取り装置を忘れずに元の位置に戻してください。

製品の保証

MARCATO (マルカート)社の製品はすべて、可能な限りよい品質の素材を用いて作られ、常に品質のチェックが行われています。従って、これらの製品は製造の期日から2年間、生産時の不備不良に対する保証がつけられています。この保証は、製品が本取扱説明書に記載されていないような、不適切または異なった使用により生じる故障を対象外とします。

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКОЙ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С НАЧИНКОЙ

Поверните регулятор машинки в положение 0. Возьмите часть ранее приготовленного теста и несколько раз пропустите его через гладкие ролики машинки. Когда раскатанное тесто достигнет ширины роликов, пропустите его по одному разу через ролики, устанавливая регулятор в положения от 0 до 5, при необходимости, слегка посыпая тесто мукой.

Снимите входящую в комплект машинки Atlas 150 насадку для резки, при ее наличии. Установите насадку для равиоли в специальные направляющие (рис. 1) и снимите белый бункер.

Слегка посыпьте мукой раскатанное тесто с обеих сторон и сложите его вдвое, выровняйте края, отрезая неровности ножом, и вставьте раскатанное тесто между роликами насадки, поворачивая ручку приблизительно на четверть оборота (рис. 2).

Разделите две части раскатанного теста, уложив их на края насадки (рис. 3) и установите на насадку бункер (рис. 4).

Выложите начинку между двумя слоями раскатанного теста и медленно крутите ручку (рис. 5-6).

При необходимости, добавьте еще начинки, постоянно следите за тем, чтобы начинка в бункере заканчивалась до того, как закончится раскатанное тесто.

Если в бункере останется начинка, когда тесто уже закончилось, вы можете достать ее, пользуясь входящей

в комплект ложкой (рис. 7).

Уложите полосу макаронных изделий на слегка посыпанную мукой поверхность и оставьте на 5/10 минут. Разделите равиоли друг от друга, как показано на рисунке 8.

ТРАДИЦИОННАЯ НАЧИНКА

- * 500 г отварного шпината, выжатого и измельченного
- * 200 г рикотты
- * 100 г тертого сыра Пармезан
- * 2 яичных желтка
- * 1 столовая ложка панировочных сухарей
- * Мускатный орех
- * Соль и перец

УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Не мойте насадку в воде. Пользуйтесь влажной ветошью и зубочисткой или кисточкой.

При необходимости можно приподнять скребок, чтобы очистить ролик (рис. 9). Не забудьте затем снова установить скребок в исходное положение.

ГАРАНТИЯ

Все изделия фирмы MARCATO изготовлены из самых лучших материалов и постоянно подвергаются проверкам по качеству. Поэтому они покрываются гарантией, распространяющейся на производственные дефекты, сроком 2 года с даты изготовления. Тем не менее, гарантия не покрывает повреждения машинки, связанные с её неправильным использованием, или отличным от указанного в данном руководстве.



MARCATO S.r.l.

Via Rossignolo 12, 35011 Campodarsego (PD) ITALY

Tel. +39 049 9200988 - Fax +39 049 9200970

E-mail: info@marcato.it - www.marcato.it

TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI - ALL RIGHTS RESERVED - MARCATO S.r.l. CAMPODARSEGO (PD) ITALY

COPYRIGHT © 2018 MARCATO S.r.l. - STAMPATO IN ITALIA - PRINTED IN ITALY