

DUKA

Kitchen Life

Това оборудване е проектирано подобно на производителите на тестени изделия, използвани в Италия, където готварството е страст. Ястията винаги са грандиозни. При приготвянето на тестени изделия производителят създава перфектно тънка лента пресни макаронени изделия, които могат да бъдат нарязани на различни видове любими макаронени изделия. Тъй като е изработена от хромирана стомана, машината за производство на тестени изделия е издръжлива и ефикасна, докато подходящ е удобният клипс, който позволява да бъде фиксирани към масата.

Подготовка за употреба.

Прикрепете машината за приготвяне на макаронени изделия към масата с прикрепената скоба и поставете манivelата в съответния отвор. Преди първото използване почиствайте машината за приготвяне на тестени изделия със суха кърпа, за да премахнете всички петна от нефт или мръсотия. За да се изчисти, сложете на валиците малко паста между тях няколко пъти и след това я извадете.

Подготовка на тестото.

Основната рецепта за едно лице включва 1 яйце и 125 гр. брашно (за 4 души - 4 яйца и 500 грама брашно). За най-добър резултат, яйцата трябва да имат стайна температура.

1. Поставете брашното в купата, направете дупка в средата и поставете яйце.
2. Смесете яйцата с брашното с вилица, докато се съберат напълно.
3. Омесете тестото с ръце, докато структурата не е равномерна (можете да я замените в купа, върху масата или формовъчната маса).
4. Ако тестото е твърде сухо, добавете вода. Ако е твърде влажна - добавете брашно. Правилно направените тестени изделия не трябва да се придържат към ръцете.

5. Поставете тестото върху навлажнена кърпа и го нарежете на няколко парчета с дебелина 1 см. Защитете тестото от изсъхване.

Подготовка на тесто и макаронени изделия

Производителят на тестени изделия има регулатор на дебелината. Поставете го в положение I, като издърпате копчето и го завъртете така, че валците да са максимално далеч един от друг.

Поставете парче тесто върху ролките и завъртете манивелата. Повторете 6-8 пъти, като сгънете тестото. Ако е необходимо, добавете брашно.

Поставете копчето в следващата позиция и го издърпайте. Повторете до желания ефект.

Нарежете тестото кръстосано с нож в желаната дължина (около 25 см).

Сменете манивелата в отвора на режещия тампон и го завъртете бавно, като в същото време поставите тестото.

ВНИМАНИЕ! Ако ролките няма да отрежат тестото, това означава, че е твърде мека. В такъв случай добавете брашното и поставете тестото между валците отново.

ВНИМАНИЕ! Не позволявайте тестото да изсъхне твърде много. В такова състояние не може да бъде "хванат" от ролките. Ако е необходимо добавете малко вода към тестото и го поставете отново между валяците.

ВНИМАНИЕ! Когато използвате, почиствайте скреперите под ролките толкова често, колкото е необходимо с хартиена кърпа.

Почистване и поддръжка.

След като направите тестени изделия, почистете повърхността на машината за приготвяне на тестени изделия със суха кърпа. Почистете ролките с четка. НЕ ПОЧИСТВАЙТЕ ПАСТАТА С ВОДА ИЛИ В МИАЛНА МАШИНА! В случай на скърцане можете да го смажете с няколко капки растително масло. Не поставяйте пръстите си на ножове, други предмети или материали между ролките. Препоръчва се съхраняването на машината за приготвяне на тестени изделия и аксесоарите в оригиналната кутия.