

ISTRUZIONI

MACCHINA PER LA PASTA INTELLIPASTA

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- Macchina per fare la pasta
- 5 trafile

SPECIFICAZIONI TECNICHE

- Diametro del cilindro: 6 cm
- Altezza: 18 cm
- Materiale: acciaio inossidabile alimentare



COMPONENTI



1. Pressa
2. Cilindro
3. Trafila per bavette (6 mm)
4. Trafila per spaghettini (ø 2 mm)
5. Trafila per spaghetti (ø 2,5 mm)
6. Trafila per spaghettoni (ø 3,5 mm)
7. Trafila per maccheroni (ø 16 mm)

COME USARE

- Svitare la trafila montata per aprire la macchina.
- Iniziare a girare la manopola girevole della pressa fino a quando non si ha abbastanza spazio per mettere la pasta nel cilindro.
- Mettere la pasta nel cilindro e riavvitare la trafila scelta.
- Iniziare a girare la maniglia della pressa fino a quando la pasta inizia a uscire attraverso la trafila.

MANUTENZIONE

- Dopo ogni utilizzo, svitare la trafila e la pressa. Lasciare tutte le parti della macchina in ammollo in acqua calda per alcuni minuti.
- Pulire accuratamente la macchina con acqua e lasciarla asciugare.

SUGGERIMENTI PER L'USO

- Mettere le giuste proporzioni d'acqua e di farina nell'impasto per evitare che la pasta si rompa o si attacchi.
- L'impasto per la pasta deve essere liscio con la consistenza dell'argilla da modellare, non troppo umido né troppo asciutto.
- Aggiungi un po' di olio nell'impasto per rendere la pasta più morbida.
- Premere la pasta appena fatta direttamente nella pentola con acqua bollente per evitare che si attacchi.

GARANZIA

La garanzia è valida per 24 mesi. È possibile richiederla a DFVU d.o.o., Liparjeva 6a, 1234 Mengše, Slovenia, per un prodotto sostitutivo o un rimborso. Inviare il numero e la data dell'ordine nell'email, disponibile cliccando sul nostro logo nell'angolo in basso a destra. Il prodotto ha una durata di 24 mesi dalla data di raccolta.

