

TÉSZTAKÉSZÍTŐGÉP, 5 FÉLE TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSÉHEZ

Mindegyik modell elsőrendű acélból készült, 18 mikron vastagságú nikkellal, illetve krómbevonattal,

egészségügyi szempontból az élelmiszerekkel /liszttel, tojással/ való érintkezésre legalkalmasabb anyag.

Hosszú évek múltán sem oxidálódnak a tésztaavágógép részei.

A gépek könnyen kezelhető háztartási kisgépek, amely nagyszerű adottságaival a háziasszonyok munkáját megkönnyíti.

A használhatóság:

- 1./ a gyúrt tészta nyújtására, nyújtóhengerek távolságának állításával 0,4 mm-től – 2.5 mm-ig
- 2./ valamint 3 méretben metélttészta, célnametélt: 1 mm, 1.5 mm, szélesmetélt: 6 mm-es szélességben vágható.

Használati útmutató:

- 1./ A készüléket a lezszorító kar segítségével az asztal lapjára rögzítjük.
- 2./ A tésztaavágógép a hajtókar segítségével működtethető. A hajtókart, mindig abba a csatlakozó hüvelybe kell helyezni, amelyik művelet / a tészta nyújtását, vagy vágását/ a tésztaavágóval éppen végezni akarjuk.
- 3./ Tojással, liszttel kemény tésztát gyúrunk, majd a cipót, felszeleteljük és egy kicsit ellapítva a gépbe helyezzük, nyújtásra.
- 4./ A tészta nyújtását az oldalon található állítógomb segítségével 9 hengerrés fokozatban lehet szabályozni /vastagabbra, vékonyabbra/
- 5./ Pihentessük a tésztaacsíkokat 5-10 percig
- 6./ Ezután végezzük a tészta vágását.

Felhívjuk kedves vásárlóink figyelmét!

A tésztaavágógéppel a nyújtás és a vágás csak igen keményre gyúrt tésztával végezhető el. Ha nem tudjuk a megfelelő keményre gyúrni a tésztát, akkor a tésztaacsíkokat célszerű a nyújtóhengeren többször átengedni úgy, hogy a hengerrést állandóan csökkentjük.