

STROJEK NA TĚSTOVINY A NUDLOVÉ TĚSTO **FRANCESCO**

Ruční mechanický strojek rozvádí doma připravené nudlové těsto v 9-ti různých tloušťkách plátu širokých až 15 cm. To lze po rozkrájení lze zpracovat díky přiloženým nástavcům na chutné vlasové nudle, široké nudle, lasagne, ravioli,...

- Připevněte ke stolu pomocí připojeného připínacího mechanismu, dobře utáhněte (obr.1). Před prvním použitím kápněte trochu rostlinného oleje mezi rotační válce, aby došlo k prvnímu promazání strojku, poté očistěte suchou jemnou utěrkou, setřete přebytečný olej. Válce vyčistěte tím, že do strojku vložíte malý kousek těsta, následně jej již nepoužijete a vyhodíte. Takto ošetřený strojek je připraven k použití.
- Nastavte pozici 1, zatáhněte za regulátor a točte tak dlouho, dokud mezi hladkými válečky nebude minimální mezera 3 mm (obr.2).
- Vložte obdélník těsta lehce stlačený rukou, lehce zavadlý, a otáčením klikou vyládejte na požadovanou tloušťku, vylálené těsto skládejte u strojku, popř. použijte mouku, aby se neslepovalo k sobě.
- Po vylálení celého těsta nastavte na strojku pozici 2 - zmenší tloušťku a postup opakujte. (obr.3) Toto dělejte až do doby, než získáte finální požadovanou tloušťku těsta, může být až 0,5 mm (obr.4).
- Doporučujeme vkládat tenké, lehce proschlé těsto, nesmí být přesušené.
- Rádélkem plát těsta nakrájejte na požadovanou délku nudlí a jednotlivé díly vkládejte do vybraného nástavce (obr.5)(obr.6) - vlasové, silné nudle, lasagne,.. (kliku musí být zastrčená v otvoru po boku vybraných rezacích válců). POZOR! Pakliže nástavec nekrájí nudle, znamená to, že těsto je příliš jemné - do těsta přidejte mouku a znova vyládejte. Naopak, nelze-li těsto zachytit do krájecího nástavce, přidejte do těsta vodu pro jeho „zvláčnění“ a po vylálení nakrájejte znovu .



• Poté, co je těsto nakrájeno na nudle, lasagne apod., tyto nechejte na čistém bavlněném prostírání, plátěné utérce vyschnout alespoň hodinu. Pak je můžete ihned použít nebo při větším množství uložit na suché místo pro pozdější potřebu.

• Takto připravené nudle můžete skladovat na čistém, suchém a odvětraném místě až 2 týdny.

• V případě přípravy raviol zvolte určený nástavec. Rádélkem s kovovými konci ořízněte připravené pláty těsta na jednotnou šířku (obr.7). Střed plátu těsta prohněte mezi plastové válce a vložte dva kousky masa, náplň,.. o průměru cca 1-2cm (obr.8). Pootočte klikou, až se těsto s náplní protíčí mezi vykrajovacím válcem, vložte další kousky náplně, pootočte a takto postupujte, dokud budete mít těsto. Ve spodní části vylízdějí již hotové obdélníčky (obr.9). Možno plnit různými typy náplní, např. mleté maso, ricotta se špenátem,.. i sladké náplň, mák, ořechová náplň,.. , vždy ale musí být náplň tužší konzistence, příliš tekutá by mohla protékat mezi spoji obou stran těsta.

• Hotové čtverečky lehce roztrhněte od sebe.

• Multifunkční rádélko funguje jako klasické rádélko, velký rozdíl ale je v počtu krájecích koleček, v jejich nastavitelnosti nebo možnosti odejmoutí libovolného počtu koleček (obr.10).

• Pomocí přiloženého kroužku vykouzlíte dokonale vykrojené kolečko, bez něj zase identicky stejné pásky či dvěma tahy dokonalé čtverečky nebo tvarohové knedlíky, cukroví,.. (obr.11)

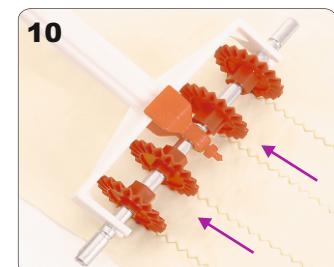
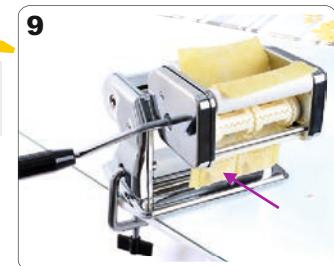
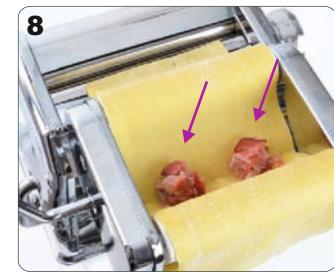
Po každém použití omýte a nechejte osušit. Při manipulaci s kolečky nevyvýjejte na plastový držák nepřiměřený tlak, nebezpečí prasknutí. Abyste mohli posunout kolečka, mírně stiskněte plastový zobáček a kolečko posuňte po nerezové hřídeli. V opačném případě můžete kolečko poškodit! Nemůže být předmětem reklamace!!

POZNÁMKA:

Suroviny, tuhost i zavadnutí těsta závisí na zkušenostech každé kuchařky, osvědčenou hladkou či polohrubou mouku můžete nahradit pravou italskou moukou "semola di grano duro" z tvrdé pšenice a připravit si tak pravé italské těstoviny.

UPOZORNĚNÍ:

Během použití čistěte válečky kuchyňskými papírovými ubrousky. Nikdy nemýjte vodou anebo v myčce! K výčistění použijte kuchyňský štětec anebo dřevěnou hůlku. Je-li to nutné, kápnete kapku jedlého olivového oleje na konec krájecího nástavce, dovnitř mechanismu. NIKDY nevkládejte nůž nebo tkaninu mezi válečky, pozor na přítomnost dětí!!



STROJČEK NA CESTOVINY A REZANCOVÉ CESTO

FRANCESCO

Ručný mechanický strojček rozvaľká doma pripravené cesto v 9-tich rôznych hrúbkach plátov širokých až 15cm. Tie môžeme po rozkrájaní použiť napr. na chutné lasagne alebo ich spracovať vďaka priloženej hľave na chutné rezance, lasagne, ravioli,...

- Pripevnite k stolu pomocou priloženého pripínacieho mechanizmu, dobre utiahnite. (obr.1) Pred prvým použitím kvapnite trošku rastlinného oleja medzi rotačné valce, aby došlo k prvému premazaniu strojčeka, potom očistite suchou handričkou, utrite prebytočný olej. Valce vyčistite tým, že do strojčeka vložíte malý kúsok cesta, následne ho nepoužite, ale vyhodte. Strojček je pripravený na použitie.
- Nastavte pozíciu 1 – zatiahnite za regulátor a točte tak dlho, až medzi hladkými valčekmi nebude minimálna medzera 3mm (obr.2).
- Vložte pripravené cesto, ľahko vysušené a otáčaním kľukou vyvaľkáte požadovanú hrúbku. Proces opakujte 5-6 krát, vyvaľkané cesto ukladajte na podložku ľahko pomúčenú, aby sa nelepilo k sebe.
- Po vyvaľkaní celého cesta nastavte na strojčeku pozíciu 2 – zmenšenie hrúbky a postup opakujte (obr.3). Toto opakujte až do doby, keď získejte finálnu požadovanú hrúbku cesta, môže byť až 0,5mm (obr.4).
- Odporúčame ukladať tenké, ľahko suché cesto, nesmie byť presušené.
- Plát cesta nakrájajte na požadovanú dĺžku rezancov - možno použiť radlik, a jednotlivé diely cesta vkladajte do nástavca (obr.5) (obr.6), kľuka musí byť zastrčená v inom otvore, pre krájanie rezancov.
- POZOR!** Ak nástavec nekrája rezance, znamená to, že cesto je príliš jemné – do cesta pridajte múku a znova vyvaľkajte. Naopak, keď sa cesto nechce zachytiť do krájacieho nástavca, pridajte do cesta vodu aby „zvláčnelo“ a po vyvaľkaní nakrájajte znova.



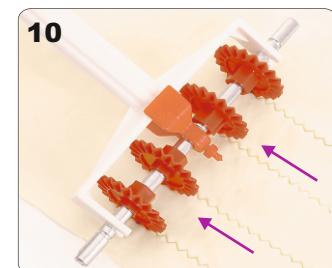
- Potom, čo je cesto nakrájané na rezance, lasagne apod., nechajte ich na čistom bavlnenom prestieraní alebo utierke vyschnúť aspoň 1 hodinu. Potom ich môžete ihneď použiť alebo pri väčšom množstve vložiť na suché miesto na neskoršiu potrebu.
- Takto pripravené rezance môžete skladovať na čistom a suchom mieste až 2 tyždne.



- V prípade prípravy raviol zvoľte určený nástavec. Rádlom s kovovými konci orežte pripravené pláty cesta na jednotnú šírku (obr.7). Stred plátu cesta vkládajte medzi plastové vojne a vložte dva kúsky mäsa, náplne,.. o priemere cca 1-2 cm (obr.8). Pootočte kľukou, až sa cesto s náplňou pretočí medzi vykrajovacím valcom, vložte ďalšie kúsky náplne, pootočte a takto postupujte, kým budete mať cesto. V spodnej časti odchádzajú už hotové obdlžníčky (obr.9).
- Možné plniť mletým mäsom, obľubený je ricotta so špenátom, .. i sladké plnky, mak, orechová, .. Vždy ale musí byť tuhšej konzistencie, príliš tekutá by mohla pretekať medzi spojmi oboch strán cesta.
- Hotové štvorčeky ľahko roztrhnite od seba.



- Funguje ako klasické rádélko. Veľký rozdiel ale je počet krájacích koliesok, ich nastaviteľnosť alebo možnosť odobratia ľubovoľného počtu koliesok (obr.10).
- Pomocou priloženého prípravku vykúzlite dokonale vykrojené koliesko, bez neho zase identicky rovnaké pásky či dvoma ľahmi dokonale štvorčeky na tvarohové knedle, koláče a pod. (obr.11). Po každom použití umyte a nechajte osušiť. Pri manipulácii s kolieskami nevyvýjajte na plastový držiak nepriemeraný tlak, nebezpečenstvo prasknutia. Aby ste mohli posunúť kolieska, mierne stačte plastový zobáčik a koliesko posuňte po nerezové hriadeľi. V opačnom prípade môžete koliesko poškodiť! Nemôže byť predmetom reklamácie!



UPOZORNENIE:

Pri použití čistite valčeky kuchynskými papierovými obrúskami. Nikdy neumývajte vodou alebo v umývačke riadu! Na výčistenie používajte kuchynský štetec alebo drevenú palíčku. Ak je to nutné kvapnite kvapku olivového oleja na konce krájacieho nástavca, dovnútra mechanizmu.

NIKDY nevkladajte nôž alebo tkaninu medzi valčeky, POZOR na prítomnosť detí!

MASZINKA DO MAKARONU **FRANCESCO**

Ręczna mechaniczna maszynka rozwija przygotowane w domu ciasto na makaron w 9 - ciu różnych grubościach płytów szerokich aż 15 cm. Ten można po rozkrojeniu przerobić dzięki załączonym wykrojnikom na smaczny cieńki,szeroki makaron, lasagne, ravioli...

- Przymocować do stołu przy pomocy załączonego mechanizmu, dobrze przykręcić (rys.1). Przed pierwszym użyciem kapnąć trochę oleju roślinnego między ruchome walce, aby doszło do pierwszego namazania maszynki, potem oczyścić suchą, delikatną szmatką, wytrzeć zbyteczny olej. Walce wyczyścić tak, że do maszynki włożyć mały kawałek ciasta, następnie już go nieużywać i wyrzucić. Tak przygotowana maszynka jest gotowa do użycia.
- Nastawić pozycję 1, zaciągnąć za regulator a kręcić tak długo, aż między gładkimi wałeczkami będzie minimalna szpara 3 mm. (rys.2).
- Włożyć przygotowane ciasto, lekko wyschłe a otoczeniem korby rozwijać ciasto na określona grubość. Proces powtórzyć 5-6 razy, rozwijane ciasto położyć obok maszynki, użycie mąkę, aby się nie lepiło.
- Po rozwijaniu całego ciasta nastawić w maszynce pozycję 2 - zmniejszenie grubości a postępować powtórnie (rys.3). To robić do czasu, gdy ciasto dostanie finałową niezbędną grubość, może być aż 0,5 mm (rys 4).
- Proponujemy wkładać cieńkie lekko wyschłe ciasto, niemoże być przesuszone.
- Radełkiem płat ciasta pokroić na niezbędną długość makaronu i poszczególne części włożyć do wybranego wykrojnika (rys.5) (rys.6) - cieńki, szeroki makaron, lasagne... (korba musi być schowana w otworu z boku wybranych wałków na rzezanie). UWAGA! Jeśli wykrojnik niekroji makaron, znaczy to, że ciasto jest za bardzo delikatne - do ciasta dodać mąkę a znowu rozwijać. Na drugą stronę, jeżeli ciasto niechce chwycić się do wykrojnika, dodać do ciasta trochę wody do jego spulchnienia a po rozwijaniu znowu pokroić.



- Potem, co jest ciasto pokrojone na makaron, zostawić go na czystym bawełnianym obrusie, śierce z płatna wyschnąć chociaż godzinę. Potem można razu użyć albo po przerobieniu większej ilości przechować na suchym miejscu do późniejszego użycia.

- Tak przygotowany makaron można przechowywać na czystym, suchym i wietrzonym miejscu aż 2 tygodnie.

- W przypadku przygotowania ravioli wybrać określony wykrojnik. Radełkiem z metalowym końcem odkroić przygotowane płaty ciasta na taką samą szerokość (rys.7). Środek płatu ciasta przeciągnąć między plastikowe walce a włożyć dwa kawałki mięsa, nadzienie,...o średnicy około 1-2 cm (rys.8). Pokręcić korba, aż się ciasto z nadzienniem przetoczy między wałkami, włożyć następny kawałek nadzienia, pokręcić a tak postępować, dokiedy będzie ciasto. We spodniej części wyjeżdżają prostokąty (rys.9). Można napełnić różnym rodzajem nadzieniem np. mięso mielone, ricotta ze szpinakiem... i słodkie nadzienie, mak, orzechy... zawsze ale nadzienie musi mieć gęstą konsystencję, rzadka by mogła wyciekać między połączenia obu stron ciasta.

- Gotowe prostokąty lekko od siebie odlepić.

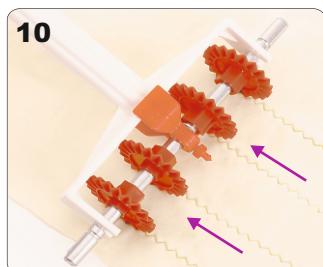
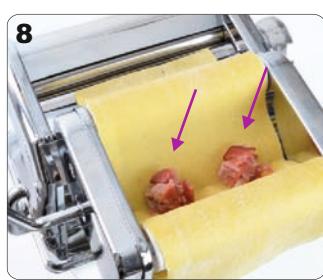
- Wielofunkcyjne radełko funguje jako kladyczne radełko, wielka różnica jest w ilości krojonych kółeczek, w ich możliwości nastawienia i możliwości odebrać dowolną ilość kółeczek Rys.10).

- Za pomocą załączonego krążku wyczarujcie doskonale wykrojone kółeczko, bez niego znowu identycznie takie same paski, albo dwoma ruchami doskonale kwadraty albo knedlikli, ciasteczkę... (rys.11).

- Po każdym użyciu umyć a zostawić uschnąć. Przy manipulacji z kółeczkami nie wywiązać na plastikowy uchwyt niestosowną siłę, niebezpieczeństwo pęknięcia.Aby posunąć kółeczkę, delikatnie ścisnąć plastikowy dziubek a kółeczek posunąć po nierdzewnej powierzchni. W przeciwnym przypadku można kółeczek uszkodzić! Nie może być przedmiotem reklamacji!

UWAGA:

Surowe, gęstość i suchość ciasta zależy na doświadczeniu każdej kucharki, wypróbowaną mąkę można zamienić na włoską mąkę "semola di grano duro" z twardej pszenicy a przygotować sobie prawdziwy włoski makaron..



PRZESTRZEGANIE:

Podczas użycia oczyścić wałeczki kuchennymi papierowymi chusteczkami. Nigdy niemyć wodą albo maszyną! Do czyszczenia używać kuchenną szczoteczkę albo patyk drewniany. Jeśli jest to potrzebne, kapnąć kapku jadalnego oliwowego oleju na koniec wykrojnika, wewnątrz mechanizmu! Nigdy niewkładać noż albo tkaninę między wałczki, uwaga na obecność dzieci!!!