

TÉSZTAVÁGÓ ÉS NYÚJTÓ GÉP FRANCESCO

Kézi, mechanikus gép, mely kinyújtja az otthon elkészített tésztát 9 különféle vastagságban, akár 15 cm széles lapokban. Ezeket vágás után a mellékelt fejekkel feldolgozhatjuk ízletes cérumeteltté, széles metéltté, lasagnává, raviolivá...

- Erősítse az asztalhoz a mellékelt rögzítő mechanizmus segítségével és húzza be (1. kép). Az első használat előtt csepegtessen némi növényi olajat a rotációs hengerek közé a gép átkenéséhez, majd a felesleges olajat törölje le. A gép egy darab tészta segítségével áttisztítható úgy, hogy a tésztát nem használja fel, majd kidobja. Az ilyen módon kezelt gép készen áll a használatra.
- Állítsa be az 1-es pozíciót, húzza be a szabályozót és forgassa addig, amíg a két sima henger közötti minimális köz 3 mm-es lesz (2. kép).
- Helyezzen egy négyszög alakú, enyhén szikkadt tésztát a gépbe, melyet először kicsit kézzel átdolgoz, majd a fogantyú tekerésével sodorja ki a megfelelő vastagságúra, a kisodort tésztát pedig helyezze a gép mellé, esetleg kicsit szórja meg liszttel, hogy ne ragadjanak össze.
- Az egész tészta kisodrása után állítsa a gépet 2-es pozícióba – most a vastagság csökkentése következik, majd ismételve meg a fenti folyamatot (3. kép). Ezt addig csinálja, míg nem éri a kívánt végső tészta vastagságot, mely akár 0,5 mm is lehet (4. kép).
- Vékony, enyhén szikkadt, de nem teljesen kiszáradt tésztát ajánlott a gépbe helyezni.
- Kerek tésztaavágóval szeletelje fel a tésztát a kívánt hosszúságra, és helyezze a kívánt fejek közé (5. kép) (6. kép) – cérumetelt, vastag metélt, lasagne stb... (a fogantyút be kell illeszteni a kiválasztott vágóhengeren található lyukba). FIGYELEM! Ha a vágóeszköz nem vágja a tésztát, az azt jelenti, hogy a tészta túl puha – adjon a tésztához némi lisztet és újra sodorja ki. Ezzel szemben, ha a vágóhenger nem veszi fel a tésztát, az azt jelenti, hogy a tészta túl száraz – adjon hozzá némi vizet a „megnedvesítéshez” és sodrás után vágja újra.



- Miután a tésztát metéltté, lasagnává stb. alakította, hagyja száradni legalább egy órán át egy tiszta, pamut terítőn. Ezután azonnal felhasználhatja, vagy a nagyobb mennyiséget egy száraz helyen is tárolhatja a további felhasználás céljából.
- Az így elkészített tésztákat tiszta, száraz, szellőztetett helyen 2 héten keresztül tárolhatja.
- Ravioli elkészítéséhez válassza a mellékelt fejet. Kerek tésztaavágóval vágja egyforma szélesre a tésztákat (7. kép). Hajtsa be a tészta közepét a műanyag hengerek közé és helyezzen bele 1-2 cm átmérőjű, két húsdarabot, töltelék stb... Fordítsa el a fogantyút, amíg a töltött tészta keresztül nem halad a vágóhengeren, helyezzen be további töltelék, forgassa el a fogantyút stb. amíg el nem készül a tészta. Az alsó részen kicsúsznak a már kész négyszögek (9. kép). Különféle töltelék is használhatunk, pl. darált hús, ricotta spenóttal, ... édes töltelék, pl. mák, diós töltelék stb, ...azonban mindig szilárdabb konzisztenciát használjunk, mert a folyós töltelék kifolyhat a tészta végei között.
- A kész négyszögeket csak gyengéden válassza el egymástól.
- A multifunkciós tésztaavágó klasszikus tésztaavágóként működik, azonban nagy különbség van a vágókerek számában, vagy a szabályozhatóságukban, vagy a szabadon leválasztható kerek mennyiségében (10. kép).
- A mellékelt karikának köszönhetően tökéletes karikákat készíthet, anélkül pedig tökéletesen egyforma csíkokat, vagy két oldalal kockákat, túrógombócokat, stb.

MEGJEGYZÉS:

Az alapanyagok, a keménység és a szikkadság is a szakács tapasztalataitól függ, a megszokott, sima, félfogós, vagy fogós lisztet felcserélheti az olasz „semola di grano duro” liszttel, mely durumból készült, így valódi olasz tésztákat készíthet.

FIGYELMEZTETÉS:

A használat során tisztítsa a hengereket konyhai papírtörölvél. Soha ne tisztítsa őket vízzel, vagy a mosogatógépben! A tisztításhoz használjon konyhai ecsetet vagy fából készült pálcát. Ha szükségessé, csepegtessen olívaolajat a vágófej mechanizmusába. Soha ne helyezzen pengét vagy szövetet a hengerek közé. A használat során figyeljen a gyermekek jelenlétére!

