

Máquina Laminadora Pasta

Machine Lamineuse à pâte

Teigblech Maschine

Pasta Machine Slicer

Maquina de Pasta



Disfruta cocinando tu propia pasta fresca: espaguetis, fettucines, etc.
Sus rodillos de acero permiten escoger la posición para conseguir hasta nueve distintos grosores de pasta.
Instalación sencilla para su uso.
Incluidas la cuchilla para la pasta y sus instrucciones de uso.
Con la garantía de 25 años.

PARA EMPEZAR

Antes del primer uso, limpie la máquina con un trapo seco para eliminar cualquier posible resto de aceite procedente de fábrica. A continuación, limpie los rodillos enrollando una pequeña cantidad de masa en ellos. Tirar la masa utilizada para esta operación.

La máquina para laminar pasta se monta sobre una superficie de trabajo usando el tornillo incluido. (Ver Figura 1). Inserte la manivela en el orificio para el rodillo.

HACER MASA DE PASTA

Ingredientes para hacer pasta para 6 personas:

500 gramos de harina de pasta orgánica (también puede utilizarse harina suave de trigo o, si prefiere su pasta al dente, 250 gramos de harina suave y 250 gramos de harina dura.)

5 huevos a temperatura ambiente. (Si lo prefiere, los huevos pueden ser sustituidos por un vaso de agua mineral). Esto es todo lo que necesita. NO añada sal.

Vierta la harina en un bol y eche los huevos sobre la harina. Mezcle energícamente los huevos y la harina con un tenedor. Luego, con sus manos, amase la mezcla durante unos diez minutos hasta que ésta sea homogénea. Si el resultado es muy seco, añada un poco de agua y si es demasiado suave, añada algo de harina. Haga una pequeña bola de masa. Ésta estará lista cuando no se pegue a los dedos. Coloque la mezcla sobre una superficie enharinada y separe trozos de esa mezcla lo suficientemente pequeños para poder utilizarse con la posición más amplia de la máquina.

EN LA MÁQUINA PARA LAMINAR PASTA

La máquina podrá enrollar la mezcla en nueve posibles grosores que se escogen alineando los números situados en la cubierta de la máquina. (Ver Figura 2). La posición 1 es de unos 3 mm. Escogiendo la posición 2, el grosor se reduce hasta los 0,2 mm.

Con la masa ya cortada en trozos pequeños se introduce cada trozo en la máquina y se hace girar la manilla (Ver figura 3). Repita esta acción unas cuantas veces doblando la masa y enharinándola si fuese necesario. La masa irá tomando, de forma gradual, una forma regular; cambie entonces a la posición dos y enrolle solo una vez. Continúe reduciendo el grosor de la pasta tanto como desee. La pasta puede cortarse usando el Cuchillo para Pasta y puede tener una longitud de hasta 25 cm.

A continuación puede retirar la manilla y volver a colocar los rodillos de corte. Enrolle la masa poco a poco para obtener el tipo de pasta que desee. (Ver Figura 4).

CONSEJOS. Los rodillos de corte no pueden cortar la masa con normalidad cuando ésta es demasiado suave, en tal caso, enharine la mezcla y vuelva a repetir la operación de corte con los rodillos. Si la mezcla es demasiado seca y resulta complicado utilizar los rodillos de corte, añada un poco de agua a la mezcla y pásela de nuevo a través de los rodillos lisos.

Deje secar la pasta sobre una superficie limpia durante, al menos, una hora. Nota: Ésta se mantendrá en buenas condiciones durante dos semanas en un lugar fresco y seco.

COCINAR

Eche la pasta en un bol con agua y sal (4 litros por cada 500 gramos de pasta). Remueva y pruebe. Dependiendo del grosor de la pasta, ésta tardará en estar lista entre 2 y 5 minutos. Extraer cuando esté lista.

MANTENIMIENTO

Es recomendable limpiar, de vez en cuando, debajo de los rodillos lisos con papel de cocina.

No sumerja la máquina en agua, no puede lavarse en el lavavajillas. La máquina deberá limpiarse en seco con un cepillo o raspador de madera. Cuando sea necesario, los extremos de los rodillos de corte pueden lubricarse con aceite vegetal.

No introducir cuchillos, espátulas o trapos entre los rodillos.

Mantenga la máquina y sus componentes en un lugar seguro.

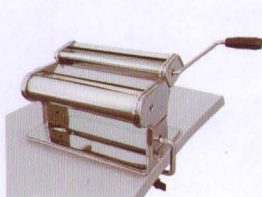


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

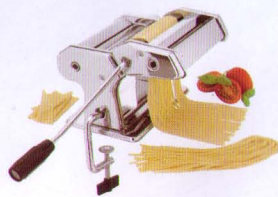


Fig. 4