

Pastalinda[®]

DAL 1950

Accessorio Ravioli 200 | 260

Accessorio per la produzione di ravioli



ISTRUZIONI

www.pastalinda.com

Preparare la sfoglia

Laminare la pasta con la Pastalinda Classic. L'impasto deve risultare molto compatto e senza umidità, ma non asciutto.

Lo spessore consigliato è quello ottenuto ruotando il selettore al n° 7. La lunghezza della sfoglia consigliata va dai 50 ai 70 cm.



Scansiona il QR e segui passo per passo.



Inserire il ripieno

Posizionare sul fondo della sfoglia qualche cucchiaino di ripieno e distribuirlo uniformemente premendo delicatamente. Bagnare leggermente la parte superiore della sfoglia con un pennello umido.



Posizionare il accessorio ravioli

Posizionare l'accessorio per ravioli sul retro della macchina senza applicare troppa forza. Successivamente inserire la manovella.



Rimuovere i ravioli

Ruotare di nuovo la manovella di 1/4 di giro, quindi separare i ravioli che escono dal rullo dello stampo.

Continuare a girare la manovella, avendo sempre cura che i ravioli scendano in modo uniforme. Aggiungere più ripieno se necessario.



Inserire L'impasto

Cospargere la sfoglia da un lato. Adagiarla sui rulli di legno con il lato infarinato rivolto verso il basso. Premere leggermente sul fondo e girare la maniglia di 1/4 di giro per tenere la sfoglia.



Prima che la sfoglia termini rimuovere il ripieno rimanente per mantenere pulito l'accessorio. Separare i ravioli manualmente.



Consigli e raccomandazioni

- Non utilizzare impasti troppo morbidi.
- Non utilizzare ripieni molto bagnati o con liquidi in eccesso poiché verrebbe trasmessa eccessiva umidità all'impasto e sarà difficile separare i ravioli.
- Spolverare di farina il rullo sagomatore e il lato esterno della sfoglia.
- Separare i ravioli dal rullo a mano a mano che vengono prodotti

Pulizia

Utilizzare un panno asciutto o una spazzola. Non immergere la macchina.

Servizio tecnico ufficiale e vendita di pezzi di ricambio



Scrivici a: service@lineapasta.it

Lineapasta Srl
Via Zanchetta 6
35010 | Carmignano di Brenta | Padova | Italy

Tel.: +39 0499408127



GARANZIA

I nostri prodotti sono realizzati con i migliori materiali, sotto severi controlli di qualità. Questo ci permette di garantire tutti i nostri prodotti per un periodo di 3 anni dalla data di acquisto per malfunzionamenti o difetti di fabbricazione.

La garanzia decade in caso di smontaggio, urto o uso non conforme a queste istruzioni di utilizzo.

Scopri la nostra linea
di prodotti su:

 /pastalinda

 @pastalinda

 pastalinda

Pastalinda[®]

www.pastalinda.com



Scansiona il QR con il tuo
cellulare per accedere a
ricette e video tutoriali.