

PASTA PRESS



ÍNDICE

PASTA PRESS

Conhecendo o
produto





PASTA PRESS

Autêntico, este preparador de massas permite degustar autênticas massas caseiras em minutos; para isso, conta com placas de massa que proporcionam a possibilidade de fazer massas para espaguete, bucatini, rigatoni, fusilli e macarrão (largo ou fino)



PASTA PRESS - Manual do Consumidor



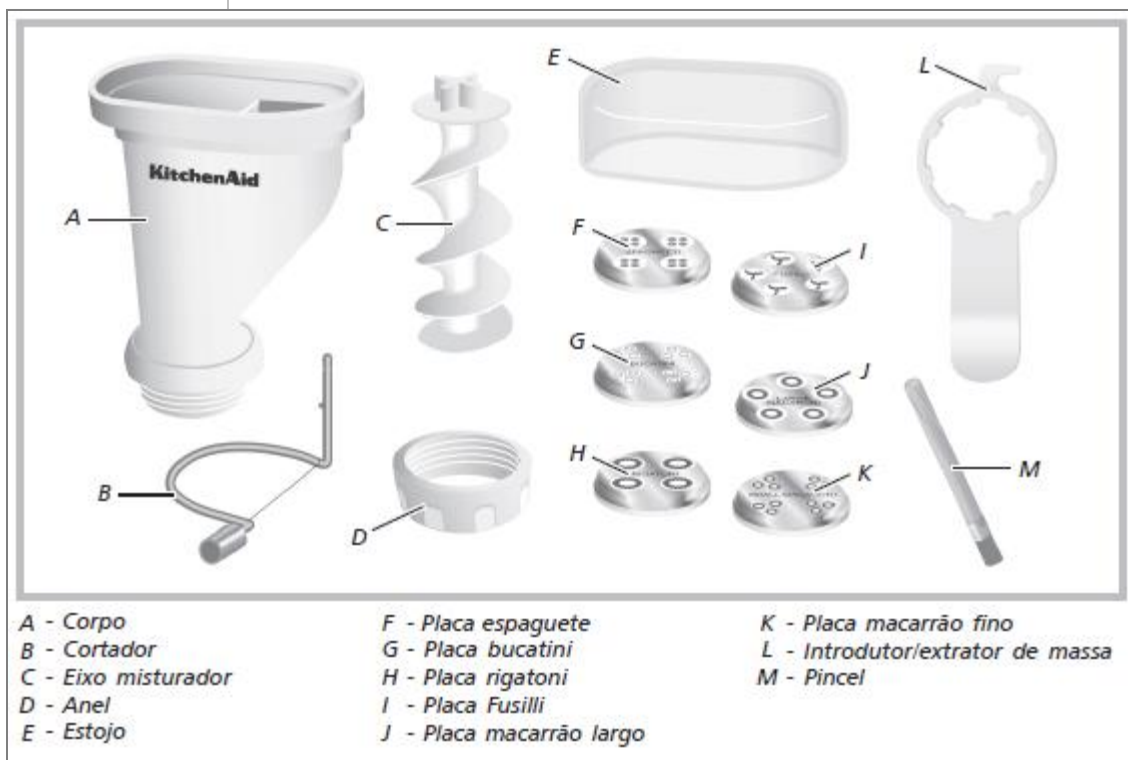
PASTA PRESS

Conhecendo o Produto



PASTA PRESS - Manual do Consumidor

Peças e Características:
Descrição do produto



PASTA PRESS - Manual do Consumidor

Montagem: Como montar o produto

1. Coloque o corpo do preparador de macarrão sobre uma mesa, de cabeça para baixo, e insira o eixo misturador (C) no corpo do preparador (A), alinhando as ranhuras conforme imagem abaixo. Quando o eixo estiver corretamente posicionado, ele estará alinhado com a abertura superior do corpo do preparador.



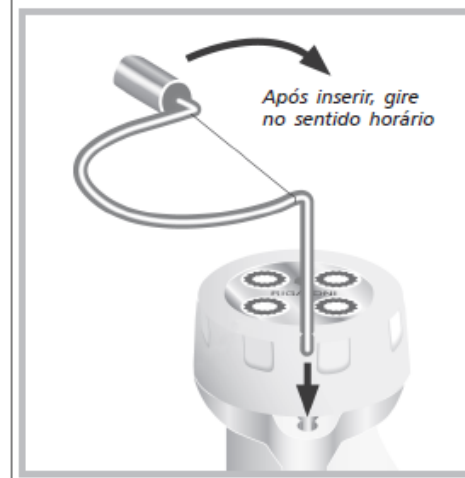
2. Coloque uma das placas de massa (F, G, H, I, J ou K) sobre a abertura do corpo do preparador, alinhando o centro com o eixo misturador, casando o encaixe da placa com as fendas no corpo do triturador.



3. Coloque o anel (D) sobre a placa, e gire-o, até que ele esteja seguro, mas não apertado demais.



4. Insira o cortador (B) na cavidade, conforme imagem abaixo. Empurre para travá-lo e gire-o no sentido horário. O preparador de massas está pronto para ser acoplado a sua bateadeira.



PASTA PRESS - Manual do Consumidor

Placas para massas

Tipo de massa	Placa	Recomendações	
		Velocidade bateadeira	Comprimento da massa (cm)
Espaguete (F)		10	24
Bucatini (G)		10	24
Rigatoni (H)		6	4
Fusilli (I)		2 a 4	Tradicional: 24 Curto: 4
Espaguete grosso (J)		6	5
Espaguete fino (K)		6	4

PASTA PRESS - Manual do Consumidor

Usando o pasta press

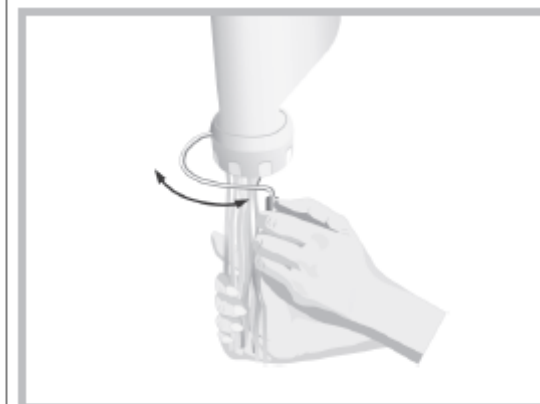
1. De acordo com o tipo de massa e também sua preferência, selecione uma velocidade entre 6 e 10 na sua batedeira. Para melhores resultados, ao preparar fusilli, a velocidade máxima não deve ultrapassar a velocidade 6. Velocidades mais baixas são recomendadas para massas mais curtas. Massas mais longas como espaguete podem ser preparadas com velocidades mais elevadas.
2. Adicione pequenas quantidades de massa dentro do preparador; antes de adicionar mais massa certifique-se de que você consegue visualizar o eixo misturador.



3. Use o introdutor/extrator de massa para empurrar a massa somente se a massa ficar presa.



4. Use o cortador para cortar a massa no comprimento desejado na saída do preparador de massas. Consulte o item "Placas de massas" para verificar quais os comprimentos recomendados.



5. Separe e guarde a massa conforme descrito no item "Placas de massa".

PASTA PRESS - Manual do Consumidor



PASTA PRESS

É de extrema importância ler o manual

