

CUK
by GADNIC

RAVIOLERA UNIVERSAL
RAVIORICCA



MANUAL DE USUARIO

PASTA002

Máquina para hacer ravioles

Prepare la masa con la máquina para hacer pasta (consulte el manual de instrucciones de la máquina para hacer pasta). Asegúrese de pasar la masa por los rodillos lisos por última vez con el selector en la posición 5. La masa debe estar bastante seca pero no sin humedad.

Coloque las tiras de masa sobre un paño y córtelas longitudinalmente con la rueda cortapastas. La longitud ideal de la masa es de 50-70 cm.

Retire el accesorio para cortar fettuccine/espaguetis de la máquina.

Introduzca el accesorio para raviolis deslizándolo sobre las guías previstas.

Doble un trozo de masa por la mitad e introdúzcalo entre los rodillos para raviolis, manteniéndolo doblado. Gire el mango aproximadamente 1/4 de vuelta para atrapar la masa entre los rodillos.

Separe las dos tiras de masa colocándolas entre los rodillos.

Con una cucharilla, introduzca un poco del relleno entre las dos tiras de masa. Debería necesitar 3-4 cucharaditas distribuidas uniformemente. (Puede utilizar cualquier relleno de carne, queso o verduras de su elección).

Gire el mango lentamente y añada el relleno poco a poco para cada segmento de Ravioli.

Cuando haya pasado toda la tira de raviolis por la herramienta, póngala a secar sobre un paño para que los raviolis puedan separarse fácilmente.

Rev.1

SERVITECH

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar