



Спагетница «ФЕТТУЧНИ» предназначена для приготовления в домашних условиях макаронных изделий: феттучини, тальолини, широкая лапша, а также тесто для лазаньи. Ширина ленты спагетти – 15 см. Способ применения:

1. Перед первым использованием протрите все части спагетницы влажной салфеткой: это необходимо, чтобы удалить масло и налет, который может остаться после фабричного производства.
 2. Расположите устройство на кухонном столе или конторке.
 3. Закрепите спагетницу на столе при помощи фиксатора, входящего в комплектацию.
 4. Вставьте ручку в специальное отверстие к прокручиваемому механизму.
 5. Перед первым использованием спагетницы пропустите небольшое количество теста через валы, чтобы также провести их предварительную очистку; не используйте это тесто повторно.
 6. Приготовьте тесто для спагетти.
 7. Согласно инструкции, отрегулируйте колёсико спагетницы и пропустите кусочек теста через валы, крутя ручку; пропускать тесто требуется раз 5-6. Если требуется, перед очередным пропуском посыпайте тесто мукой.
 8. После того как тесто раскатано в спагетнице, при необходимости обрежьте его – длина пласта должна составлять максимум 25 см.
 9. Переставьте ручку в отверстие к режущему механизму.
 10. При помощи колесика вы можете отрегулировать толщину нарезаемых спагетти (предусмотрено 6 вариантов толщины).
 11. Крутите ручку, чтобы тесто прошло через режущие валы, и получились спагетти. - Если тесто не нарезается при прохождении через валы, значит, оно получилось слишком мягким: добавьте муки, чтобы сделать его тверже. - После нарезки необходимо подсушить сделанные спагетти (как минимум в течение часа).
- Спагетти, приготовленные в домашних условиях, могут храниться до 2 недель; хранить спагетти рекомендуется в сухом прохладном месте. - При необходимости вы можете снять режущую часть, вручную подняв ее с треков. Рекомендации по уходу: После использования спагетницы очистите низ отсека для раскатывания теста при помощи кухонной салфетки. Никогда не мойте спагетницу под водой или в посудомоечной машине! Чтобы очистить приспособление после применения, используйте кисточку, метелку или деревянную палочку