

garganelli
& gnocchi



tescoma[®]

Garganelli and gnocchi maker / Tvořítka na garganelli a gnocchi
Rigagnocchi e forma garganelli / Utensilio para garganelli y gnocchi
Utensílio p/garganelli e gnocchi / Rillenbrett für Garganelli und Gnocchi
Emporte-pièces à garganellis et gnocchis / Foremka na garganelli i gnocchi
Tvořítka na garganelli a gnocchi / Приспособление
для приготовления гарганелл и гноцци

Art.: 630109



en Excellent for easily and quickly shaping Italian pasta – garganelli and gnocchi, with a roller for garganelli stored in the lower part of the maker. Made of excellent resistant plastic. With anti-skid treatment. Dishwasher safe. 3-year warranty.

cs Vynikající pro snadné a rychlé tvarování italských těstovin garganelli a gnocchi, s válečkem na garganelli uloženým ve spodní části tvořítka. Vyrobeno z prvotřídního odolného plastu, opatřeno protiskluzovou úpravou. Vhodné do myčky. 3 roky záruka.

it Ideale per dare forma velocemente e senza sforzo a garganelli e gnocchi, l'utensile è provvisto, nella parte inferiore, di un cilindro per arrotolare i garganelli. Prodotto in plastica resistente di alta qualità. Con trattamento antiscivolo. Lavabile in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

es Excelente para dar forma fácil y rápidamente a la pasta italiana – garganelli y gnocchi, con un rodillo para garganelli guardado en la parte inferior del utensilio. Fabricado de excelente plástico resistente. Con tratamiento antideslizante. Apto para lavavajillas. Garantía de 3 años.

pt Excelente para de forma fácil e rápida moldar massas italianas – garganelli e gnocchi. Com um rolo para garganelli que pode guardar na parte inferior do utensílio. Fabricado em plástico resistente de excelente qualidade. Com tratamento antideslizante. Pode ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

de Hervorragend zum leichten und schnellen Formen von italienischen Nudeln Garganelli und Gnocchi, mit dem im unteren Teil des Rillenbrettes aufbewahrten Rundstab für Garganelli. Aus erstklassigem robustem Kunststoff hergestellt, rutschfest. Spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

fr Excellent pour le façonnage facile et rapide des pâtes italiennes garganelli et gnocchi, avec un rouleau à garganelli rangé dans la partie inférieure de l'emporte-pièce. Fabriqué en plastique résistant de première qualité, muni d'un revêtement antidérapant. Peut être nettoyé au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

pl Doskonała do szybkiego i łatwego przygotowywania włoskich makaronów garganelli i gnocchi. Z waleczkiem do garganelli umieszczonym w dolnej części foremki. Foremka została wykonana z wysokiej jakości wytrzymałego plastiku, posiada powierzchnię antypoślizgową. Można myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.

sk Vynikajúce pre ľahké a rýchle tvarovanie talianskych cestovín garganelli a gnocchi, s valčekom na garganelli uloženým v spodnej časti tvořítka. Vyrobené z prvotriedneho plastu, opatrené protišmykovou úpravou. Vhodné do umývačky. 3 roky záruka.

ru Отлично подходит для легкого и быстрого формирования итальянской пасты – гарганелли и гноцци с роликом для гарганелли хранящихся в нижней части приспособления. Изготовлено из прочного пластика. С противоскользьящей обработкой. Можно мыть в посудомоечной машине. 3-летняя гарантия.



garganelli

en Shaping garganelli

Roll out dough on a pastry board dusted with flour into an approx. 1 mm thick sheet and divide it into squares with a side of 5 cm (Fig. 1). Put the tip of a square onto the edge of the grooved surface of the maker and wind it onto the roller (Fig. 2). Pull the created pasta from the roller (Fig. 3).

cs Tvarování garganelli

Na pomoučeném válu rozválejte těsto na tloušťku cca 1 mm a rozkrájejte jej na čtverečky o straně 5 cm (obr. 1). Čtvereček položte špičkou na okraj rýhovaného povrchu tvořítka a naviňte na váleček (obr. 2). Vytvořenou těstovinu sesuňte z válečku (obr. 3).

it Formare i garganelli

Stendere l'impasto su una spianatoia infarinata ottenendo uno spessore di circa 1 mm e suddividerlo in quadrati da 5 cm di lato (Fig. 1). Appoggiare un quadrato di sfoglia sulla superficie rigata dell'utensile, posizionando gli angoli del quadrato in corrispondenza dei bordi dell'utensile e utilizzare la bacchetta per formare il garganelli (Fig. 2). Sfilare il garganelli dal cilindro (Fig. 3).

es Formar garganelli

Extender la masa en una base pastelera espolvoreada con harina en una lámina de aprox. 1 mm de grosor y dividirla en cuadrados con un lado de 5 cm (Fig. 1). Poner la punta del cuadrado en el borde de la superficie ranurada del utensilio y enrollarlo sobre el rodillo (Fig. 2). Sacar la pasta formada del rodillo (Fig. 3)

pt Moldar garganelli

Numa base de estender polvilhada com farinha desenrolar a massa numa tira fina de aproximadamente 1 mm espessura, dividir a tira em quadrados com aproximadamente 5 cm (Fig. 1). Colocar a ponta de um quadrado na superfície ranhurada do utensílio e enrolar no rolo (Fig. 2). Retirar a massa formada do rolo (Fig. 3).

de Formen von Garganelli

Die Teigmasse auf dem bemehlten Teigbrett ca. 1 mm dünn ausrollen und die Teigplatte in 5 cm breite und hohe Quadrate schneiden (Abb. 1). Das Teigquadrat diagonal auf das Rillenbrett legen und um den Rundstab wickeln (Abb. 2). Die fertige Röhre vom Rundstab abziehen (Abb. 3).

fr Façonnage de garganellis

Sur une planche à pâtisserie farinée, étaler la pâte en fine feuille d'environ 1 mm d'épaisseur et la diviser en carrés d'environ 5 cm de côté (fig. 1). Placer la pointe du carré sur la surface à rainures de l'emporte-pièce et l'enrouler sur le rouleau (fig. 2). Faire glisser du rouleau les pâtes ainsi créées (fig. 3).

pl Formowanie garganelli

Na posypanej mąką stolnicy należy rozwałkować ciasto na płat o grubości ok 1 mm, a następnie pokroić go na kwadraty o boku 5 cm (rys. 1). Róg kwadratu należy umieścić na brzegu prążkowanej foremki i nawinąć ciasto na wałeczek (rys. 2). Gotowy makaron należy zsunąć z wałeczka (rys. 3).

sk Tvarovanie garganelli

Na pomúčenej doske rozvalkajte cesto na hrúbku cca 1 mm a rozkrájajte ho na štvorčeky s dĺžkou strany 5 cm (obr. 1). Štvorček položte špičkou na okraj ryhovaného povrchu tvorítka a naviňte na valček (obr. 2). Vytvorenú cestovinu zosunite z valčeka (obr. 3).

ru Приготовление гарганелли

Раскатать тесто на доске для выпечки, присыпанной мукой, толщиной приблизительно в 1 мм и разделить полученный пласт теста на квадраты со стороной 5 см (Рис. 1). Поместите кончик квадрата на край канавки приспособления для приготовления гарганелли и заведите его на валик (Рис. 2). Вытяните полученную гарганелли из формы (Рис. 3).





en Shaping gnocchi

Form dough into rolls with a diameter of 1 cm on a pastry board dusted with flour (Fig. 1). Divide the rolls into approx. 2 cm long equal pieces (Fig. 2). Press the pieces of dough to the grooved surface of the maker and briefly push downwards (Fig. 3).

cs Tvarování gnocchi

Na pomoučeném válu vytvořte z těsta válečky o průměru 1 cm (obr. 1). Válečky nakrájejte na stejné kousky o délce 2 cm (obr. 2). Kousky těsta jemně přitlačte na ryhovaný povrch tvořítka a krátce posuňte dolů (obr. 3).

it Formare gli gnocchi

Su una spianatoia infarinata, formare dei rotolini del diametro di 1 cm (Fig. 1). Tagliarli in pezzi uguali della lunghezza di circa 2 cm (Fig. 2). Premere delicatamente gli gnocchi sulla superficie rigata dell'utensile (Fig. 3).

es Formar Gnocchi

Formar rulos de masa con 1 cm de diámetro en una base pastelera espolvoreada con harina (Fig. 1). Dividir los rulos en piezas iguales de aprox. 2 cm de largo (Fig. 2). Presionar las piezas de masa con la superficie ranurada del utensilio y empujar hacia abajo brevemente (Fig. 3).

pt Moldar gnocchi

Numa base de estender polvilhada com farinha formar rolos com um diâmetro de 1 cm (Fig. 1). Dividir os rolos em pedaços de aproximadamente 2 cm comprimento (Fig. 2). Pressionar os pedaços de massa na superfície ranhurada do utensílio e levemente pressionar para baixo (Fig. 3).

de Formen von Gnocchi

Den Teig auf dem bemehlten Teigbrett zu ca. 1 cm dicken Strängen rollen (Abb. 1). Stränge in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (Abb. 2). Teigstücke über das Rillenbrett andrücken und kurz nach unten schieben (Abb. 3).

fr Façonnage de gnocchis

Sur une planche à pâtisserie farinée, former des rouleaux d'environ 1 cm d'épaisseur avec la pâte (fig.1). Couper les rouleaux en morceaux égaux d'une longueur de 2 cm (fig. 2). Presser les morceaux de pâte doucement contre la surface à rainures de l'emporte-pièce et faire glisser brièvement vers le bas (fig. 3).

pl Formowanie gnocchi

Na posypanej mąką stolnicy należy przygotować wałeczki o średnicy 1 cm (rys.1). Wałeczki należy pokroić na równe kawałki o długości 2 cm (rys. 2). Kawałki ciasta należy delikatnie docisnąć do prążkowanej powierzchni formy i szybkim ruchem przesunąć w dół (rys. 3).

sk Tvarovanie gnochchi

Na pomúčenej doske vytvorte z cesta valčeky s priemerom 1 cm (obr. 1). Valčeky nakrájajte na rovnaké kúsky s dĺžkou 2 cm (obr. 2). Kúsky cesta jemne pritlačte na ryhovaný povrch tvoritka a krátko posuňte nadol (obr. 3).

ru Приготовление гноцци

Скатайте тесто в форме рулетиков диаметром 1 см на доске для выпечки, присыпанной мукой (Рис. 1). Разделите полученные рулетики из теста на равные части длиной около 2 см (Рис. 2). Вставьте кусочки теста в форму с ребристой поверхностью и нажмите на приспособление (Рис. 3).



en Garganelli

Ingredients (serves 4): 200 g semolina flour or plain flour 00, 2 eggs, water

Recipe: Blend flour with whipped eggs and a little water, process into non-sticky dough, wrap it into food-packaging cling film and leave to rest in the refrigerator for at least one hour. Use the maker to shape garganelli, boil them in salted water and leave them to boil for one more minute after they float to the top. Serve as a side dish or main course with sauce and cheese.



cs Garganelli

Ingredience pro 4 porce: 200 g semolinové mouky nebo hladké mouky 00, 2 vejce, voda

Postup: Mouku smíchejte s rozšlehanými vejci a trochou vody a připravte nelepivé těsto, které zabalte do potravinové fólie a nechte v lednici nejméně hodinu odpočinout. S pomocí tvořítka vytvarujte garganelli, které vařte v osolené vodě ještě minutu poté, co vyplavou na hladinu. Podávejte jako přílohu nebo jako hlavní chod s omáčkou a sýrem.

it Garganelli

Ingredienti (per 4 porzioni): 200 g di farina di semola di grano duro, 2 uova, acqua

Procedimento: Su una spianatoia, formare la classica fontana con la farina e versarvi al centro le uova sbattute e un po' d'acqua. Incorporare gradualmente gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e non appiccicoso, avvolgerlo nella pellicola per alimenti e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora. Utilizzare l'utensile per formare i garganelli e, una volta pronti, cuocerli in acqua salata per un minuto dopo che saranno saliti in superficie. Servire con un sugo a piacere.

es Garganelli

Ingredientes (4 personas): 200 g de harina semolina o harina 00, 2 huevos, agua

Receta: Mezclar la harina con los huevos batidos y añadir un poco de agua, amasar hasta obtener una masa que no sea pegajosa, envolver con film transparente para alimentos y dejar reposar en el frigorífico por lo menos una hora. Utilizar el utensilio para formar garganelli, hervirlos en agua salada y dejar en ebullición un minuto más después de que floten en la superficie. Servir como guarnición o como plato principal con salsa y queso.

pt Garganelli

Ingredientes (4 pessoas): 200 g farinha semolina ou farinha 00, 2 ovos, água

Receita: Misturar a farinha com os ovos batidos e um pouco de água, processar tudo numa massa não pegajosa, embrulhar em película aderente e deixar repousar no frigorífico pelo menos uma hora. Use o utensílio para moldar garganelli, cozer em água e sal e deixar cozinhar por mais um minuto após virem ao de cima. Servir como acompanhamento ou prato principal com molho e queijo.

de Garganelli

Zutaten für 4 Portionen: 200 g Hartweizenmehl, bzw. glattes Mehl 00, 2 Eier, Wasser

Vorgehensweise: Mehl mit verquirlten Eiern und etwas Wasser vermischen, zur nicht klebenden Teigmasse verarbeiten, in die Frischhaltefolie wickeln, im Kühlschrank mind. eine Stunde ruhen lassen. Garganelli mit dem Rillenbrett formen, im Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen, dann noch 1 Minute köcheln lassen. Als Beilage, bzw. als Hauptgericht mit Soße und Käse servieren.

fr Garganellis

Ingédients pour 4 portions : 200 g de farine de semoule de blé dur ou de farine fine 00 (farine type 55 en France), 2 œufs, eau

Procédure : mélanger la farine avec les œufs battus et un peu d'eau, en préparer la pâte qui ne colle pas, l'emballer dans un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure. A l'aide de l'emporte-pièce, former les garganellis, les faire cuire dans l'eau salée encore une minute après leur remontée à la surface. Servir comme garniture ou plat principal accompagnés de sauce et de fromage.

pl Garganelli

Składniki na 4 porcje: 200 g semoliny lub mąki pszennej typ 00, 2 jajka, woda

Przygotowanie: Mąkę należy wymieszać z roztrzepanym jajkiem i odrobiną wody, przygotować gładkie ciasto, które należy zawinąć w folię spożywczą i wstawić na co najmniej godzinę do lodówki. Za pomocą foremki należy przygotować garganelli. Makaron należy gotować w osolonej wodzie, ok. 1 minutę od momentu wypłynięcia. Podawać jako przystawkę lub danie główne z sosem i serem.

sk Garganelli

Ingrediencie pre 4 porcie: 200 g semolinovej múky alebo hladkej múky 00, 2 vajcia, voda

Postup: Múku zmiešajte s rozšľahanými vajcami a trochou vody a pripravte nelepivé cesto, ktoré zabalte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke najmenej hodinu odpočinúť. S pomocou tvoriťka vytvárajte garganelli, ktoré varte v osolenej vode ešte minútu potom, ako vyplávajú na hladinu. Podávajte ako prílohu alebo ako hlavný chod s omáčkou a syrom.

ru Гарганелли

Ингредиенты (на 4 порции): 200 г муки из твердых сортов пшеницы или пшеничной муки 00, 2 яйца, вода

Рецепт: Смешать муку со взбитыми яйцами и небольшим количеством воды, приготовить нелипкое тесто, завернуть его в упаковочную пленку для пищевых продуктов и оставить постоять в холодильнике как минимум на один час. Используйте приспособление для приготовления гарганелли, отварите их в подсоленной воде. После всплытия варить до кипения в течение одной минуты. Подавать в качестве гарнира или основного блюда с соусом и сыром.

en Gnocchi

Ingredients (serves 4): 600 g boiled potatoes, 80 g plain flour, 1 egg yolk, 30 g finely grated Parmesan

Recipe: Boil the potatoes in their skins in salted water, peel them while still warm and push them through a fine sieve. Add sifted flour, egg yolk and Parmesan and process into non-sticky dough. Shape gnocchi using the maker and boil them in salted water until they float to the top. Serve as a side dish or main course with sauce and cheese.



cs Gnocchi

Ingredience pro 4 porce: 600 g vařených brambor, 80 g hladké mouky, 1 žloutek, 30 g jemně strouhaného parmezánu

Postup: Brambory uvařte ve slupce v osolené vodě a ještě teplé je oloupejte a propasírujte jemným sítem. Přidejte prosátou mouku, žloutek i parmezán a zpracujte nelepivé těsto. Gnocchi vytvarujte pomocí tvořítka a povařte v osolené vodě, dokud nevyplavou. Podávejte jako přílohu nebo jako hlavní chod s omáčkou a sýrem.

it Gnocchi

Ingredienti (per 4 porzioni): 600 g di patate lessate, 80 g di farina, 1 tuorlo d'uovo, 30 g di Parmigiano grattugiato finemente

Procedimento: Lessare le patate in acqua salata senza sbucciarle, quindi pelarle quando sono ancora calde e passarle nello schiacciapatate. Aggiungere la farina setacciata, il tuorlo d'uovo e il Parmigiano ed impastare fino ad ottenere un composto non appiccicoso, aggiungendo un po' di farina se necessario. Formare gli gnocchi e rigarli utilizzando l'utensile e, una volta pronti, cuocerli fino a quando salgono in superficie. Servire con un sugo a piacere.

es Gnocchi

Ingredientes (4 personas): 600 g de patata, 80 g de harina, 1 yema de huevo, 30 g de Parmesano finamente rallado

Receta: Hervir las patatas con piel en agua salada, pelarlas mientras estén calientes y pasarlas a través de un colador fino. Añadir harina tamizada, yema de huevo y Parmesano y amasar hasta obtener una masa que no sea pegajosa. Dar forma a los gnocchi utilizando el utensilio y hervirlos en agua salada y dejar en ebullición un minuto más después de que floten en la superficie. Servir como guarnición o como plato principal con salsa y queso.

pt Gnocchi

Ingredientes (serve 4): 600 g batatas cozidas, 80 g farinha, 1 gema de ovo, 30 g queijo Parmesão ralado fino

Receita: Cozer as batatas com casca em água e sal. Descascar ainda quentes, passar numa peneira fina. Acrescentar a farinha, a gema de ovo e o queijo Parmesão e processar numa massa não pegajosa. Moldar os gnocchi com o utensílio, cozer em água e sal e deixar cozinhar por mais um minuto após virem ao de cima. Servir como acompanhamento ou prato principal com molho e queijo.

de Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen: 600 g gekochte Kartoffeln, 80 g glattes Mehl, 1 Eigelb, 30 g feingeriebener Parmesan-Käse

Vorgehensweise: Ungeschälte Kartoffeln im Salzwasser kochen, noch warme Kartoffeln schälen, durch ein feinmaschiges Sieb passieren. Durchgeseiebtes Mehl, Eigelb und Parmesan-Käse zugeben und zur nicht klebenden Teigmasse verarbeiten. Gnocchi mit dem Rillenbrett Gnocchi formen, im Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. Als Beilage, bzw. als Hauptgericht mit Soße und Käse servieren.

fr Gnocchis

Ingédients pour 4 portions : 600 g de pommes de terre cuites, 80 g de farine, 1 jaune d'œuf, 30 g de parmesan finement râpé

Procédure : faire cuire les pommes de terre avec la peau dans l'eau salée, les peler encore chaudes et passer au chinois. Ajouter la farine tamisée, le jaune d'œuf et le parmesan et en préparer la pâte qui ne colle pas. Former les gnocchis à l'aide de l'emporte-pièce et les faire cuire dans l'eau salée jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Servir comme garniture ou plat principal accompagnés de sauce et de fromage.

pl Gnocchi

Składniki na 4 porcje: 600 g gotowanych ziemniaków, 80 g mąki pszennej, 1 żółtko, 30 g drobno startego parmezanu

Przygotowanie: Ziemniaki należy ugotować w mundurkach w osolonej wodzie po czym, jeszcze ciepłe, obrać i przecisnąć przez drobne sito. Następnie należy dodać przesianą mąkę, żółtko i parmezan, wyrobić gładkie ciasto. Za pomocą foremki należy przygotować gnocchi i gotować w osolonej wodzie do momentu wypłynięcia. Podawać jako przystawkę lub danie główne z sosem i serem.

sk Gnocchi

Ingrediencie pre 4 porcie: 600 g varených zemiakov, 80 g hladkej múky, 1 žltok, 30 g jemne strúhaného parmezánu

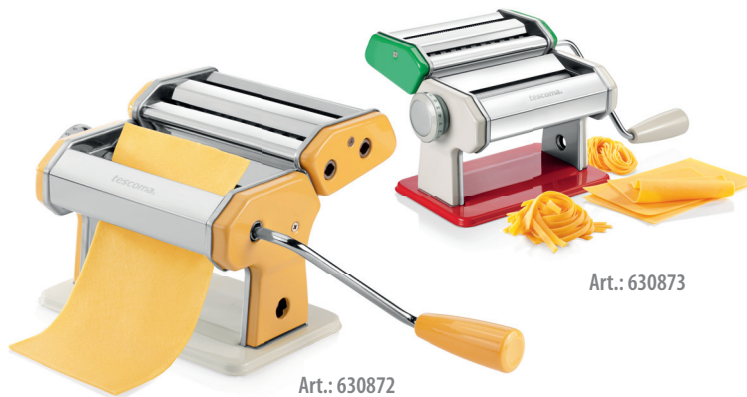
Postup: Zemiaky uvarťe v šupke v osolenej vode a ešte teplé ich olúpte a prepasírujte jemným sitkom. Pridajte preosiatu múku, žltok aj parmezáň a spracujte neleplivé cesto. Gnocchi vytvarujte pomocou tvóritka a povarte v osolenej vode, kým nevyplávajú na povrch. Podávajte ako prílohu alebo ako hlavný chod s omáčkou a syrom.

ru Гноцци

Ингредиенты (на 4 порции): 600 г отварного картофеля, 80 г пшеничной муки, 1 яичный желток, 30 г мелко натертого сыра пармезан

Рецепт: Отварите картофель в мундире в подсоленной воде, очистите его, пока он еще теплый, и протрите его через мелкое сито. Добавьте просеянную муку, яичный желток и сыр пармезан, после чего замесите нелипкое тесто. Сформируйте гноцци при помощи специального приспособления и варите их в подсоленной воде до всплытия. Подавать в качестве гарнира или основного блюда с соусом и сыром.

Ask at your retailer / Žádejte u svého prodejce / Chiedi al tuo rivenditore / Pregunte en su tienda
Pergunte ao seu revendedor / Bei Ihrem Händler erhältlich / Demandez à votre revendeur
Zapytaj swojego sprzedawcę o / Žiadajte u svojho predajcu / Спрашивайте у своего продавца



Art.: 630872

Art.: 630873

