

Il Passatutto VELOX



Rigamonti
casalinghi dal 1946



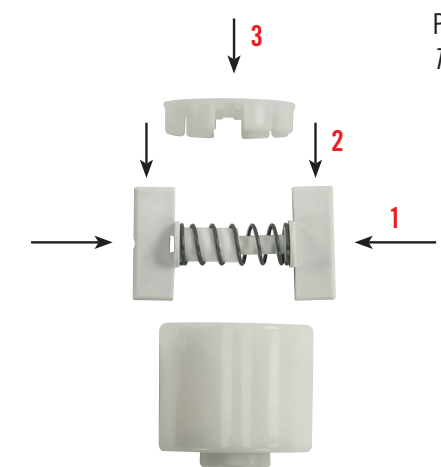
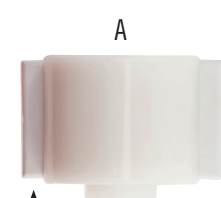
I numeri **rossi** indicano
la sequenza del montaggio.
The **red** numbers indicate
the assembly sequence.



Premere la leva per bloccare il passapomodoro ad un
piano liscio e pulito. / Press the lever to lock the tomato
press onto a smooth and clean surface.

Dopo ogni utilizzo smontare
il rullo facendo pressione
con le dita sotto le palette
(come indicato in figura A)
e pulire le parti
che lo compongono.

After each use disassemble
the roller by applying pressure
with your fingers under the blades
(as illustrated in figure A)
and clean the individual parts.



Per rimontare il rullo seguire l'ordine numerico.
To reassemble the roller, follow the numerical order.

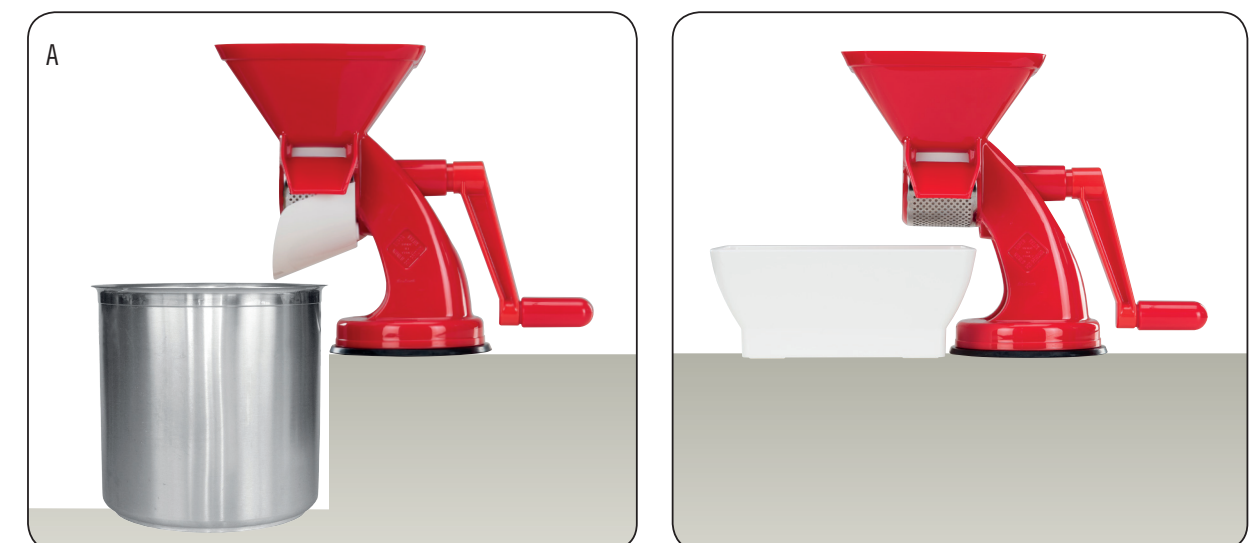
PASSAPOMODORO con corpo in polipropilene, rullo e manovella in poliammide 66 e retina in acciaio inox 18/C. Ventosa in gomma caucciù e con movimenti del gruppo ventosa in poliammide 66. Articolo completamente e facilmente smontabile per un'accurata pulizia. Lavabile in lavastoviglie. **Utilizzo:** per preparare rapidamente passate di pomodoro, passate di frutta o verdura cotte. Separa direttamente la buccia e i semi dalla polpa. A richiesta è disponibile la versione completa di apposita bacinella in polipropilene (Art. 67).

TOMATO PRESS with polypropylene body, polyamide 66 roller and handle and 18/C stainless steel screen. Rubber suction cup with movement of the polyamide 66 suction cup unit. The item can be completely and easily disassembled for careful cleaning. Dishwasher safe. **Use:** for quick preparation of tomato paste, cooked fruit or vegetable paste. Separates the skin and seeds from the pulp directly. The version complete with special polypropylene basin is available on request (Art. 67).

TOMATENPRESSE mit Gehäuse aus Polypropylen, Walze und Kurbel aus Polyamid 66 und Sieb aus Edelstahl 18/C. Saugnapf aus Kautschuk und mit Bewegungsmechanismus der Saugnapfheit aus Polyamid 66. Einfach und komplett zerlegbar für eine gründliche Reinigung. Spülmaschinenfest. **Verwendung:** für die schnelle Zubereitung von Tomatensoßen, Pürees aus Früchten oder gekochtem Gemüse. Trennt die Haut und Samen direkt vom Fleisch. Auf Anfrage lieferbar in der kompletten Version mit Schale aus Polypropylen (Art. 67).

PRESSE-TOMATES avec corps en polypropylène, rouleau et manivelle en polyamide 66 et grille en acier inox 18/C. Ventouse en caoutchouc et avec mouvements du groupe ventouse en polyamide 66. Article complètement et facilement démontable pour un nettoyage soigné. Lavable au lave-vaisselle. **Utilisation :** pour préparer rapidement des coulis de tomate, des compotes de fruits ou des purées de légumes cuits. Sépare directement la peau et les pépins de la pulpe. La version complète dotée d'un récipient spécifique en polypropylène est disponible sur demande (Art. 67).

PASASALSAS con estructura de polipropileno, rodillo y manivela de poliamida 66, y rejilla de acero inoxidable 18/C. Ventosa de caucho natural y con movimientos de la estructura de ventosa de poliamida 66. Artículo total y fácilmente desmontable para permitir una limpieza a fondo. Apto para lavavajillas. **Uso:** para preparar rápidamente salsa de tomate y compotas de fruta o verduras cocidas. Separa directamente la piel y las semillas de la pulpa. Previo pedido, está disponible la versión completa con el recipiente de polipropileno (art. 67).



Lo scivolo viene usato quando si vogliono fare grossi quantitativi e quindi si utilizza un contenitore molto capiente (vedi figura A).
Use the slide when you want to make large quantities and therefore must use a very large capacity container (see figure A).

Art. 66
Passatutto
Tomato press



Art. 67
Passatutto
con bacinella
Tomato press
with tray



The Tomato Press VELOX

Il Passatutto VELOX



Rigamonti
casalinghi dal 1946



Ricetta per "Passata di pomodoro"

Ci sono vari modi per preparare una gustosa e genuina passata di pomodoro.

Quello che noi consigliamo è il seguente:

1. Lavare e far sbollentare i pomodori senza far rompere la pelle.
2. Asciugarli ponendoli su un canovaccio.
3. Passarli nel passa pomodoro; ripassare una o due volte la parte espulsa dallo scivolo laterale per spremere maggiormente e ottenere meno scarto possibile.
4. Far bollire la passata ottenuta fino a raggiungere la densità desiderata.
5. Versare la passata in vasetti/bottiglie di vetro sterilizzati.
6. Volendo si possono far bollire nuovamente i vasetti/bottiglie facendo in modo che non si urtino tra loro onde evitare che si rompano.
7. Far raffreddare i vasetti e riportarli in un luogo asciutto e al riparo dalla luce.

Recipe for "Tomato paste"

There are various ways to prepare a tasty and authentic tomato paste.

The one we recommend is:

1. Wash and blanch the tomatoes without breaking the skin.
2. Dry them, placing them on a cloth.
3. Run them through the tomato press. Run the part ejected from the lateral slide once or twice in order to squeeze it more and to obtain the least possible amount of waste.
4. Boil the paste obtained until reaching the desired density.
5. Pour the paste into sterilised glass jars/bottles.
6. If desired, the jars/bottles can be boiled again, ensuring that it is done in a way that keeps them from bumping into one another in order to prevent them from breaking.
7. Cool the jars and place them in a dry location protected from the light.



www.rigamontipietro.it



Utensile destinato a venire a contatto con sostanze alimentari. Conformemente al D.M. 21/03/1973 e S.M.I. e al Regolamento (CE) n. 1935/2004. **Lavare prima dell'uso. Avvertenza:** tenere fuori dalla portata dei bambini. - Article to be used in contact with foodstuffs in compliance with D.M. 21/03/1973 and amendments and with regulation 1935/2004 EC. **Wash before use. Warning:** keep out of the reach of children.