



МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Великолепная альтернатива стационарным духовкам-мини-печь объемом 45 литров, её возможности впечатляют. С помощью этой мини-печки ваши кулинарные фантазии безграничны.



5 режимов работы



Верхний нагрев



Нижний нагрев



Верхний, нижний нагревы



Нижний, верхний нагревы+конвекция



Нижний нагрев+конвекция



Механический таймер

Позволяет выбрать интервал до 90 минут или ручной режим работы



Подсветка духовки



Удобство в использовании

Три рельефных направляющих противня дают возможность устанавливать решетку или противень на разную высоту, для равномерного приготовления блюд.

Двойное стекло

Внутренняя теплоизоляция и контурный уплотнитель обеспечивают безопасное пользование печью, помогают сократить время приготовления, и затраты на электроэнергию.



Комплектация

Комплект прибора состоит из решетки, прямоугольного и круглого противней. Противни имеют гладкие закругленные края, что исключает возможность порезов.

*Ножки мини-печи оснащены силиконовыми вставками, которые препятствуют скольжению прибора и оберегают вашу мебель от царапин.



Рецепт от Simfer

Запеканка из мяса и овощей



Ингредиенты

Мясной фарш – 700 гр.
Лук – 1 шт.
Баклажан – 2 шт.
Кабачок – 1 шт.
Помидор – 4 шт.
Картофель – 1 шт.

Сыр – 300 гр.
Яйца – 4 шт.
Сметана – 150 гр.
Соль
Перец по вкусу



Приготовление

Нарезать мелкими кубиками лук, баклажаны, кабачок, красный перец и картофель. Овощи пререложить в миску, посолить, поперчить и перемешать. В мясной фарш добавить нарезанный мелко лук, 1 яйцо, соль и перец, а затем все тщательно перемешать.

Противень смазать растительным маслом, выложить фарш. Поверх фарша выложить овощную смесь из миски. Помидоры очистить от кожуры, мелко порезать и выложить поверх овощной смеси.

Теперь нужно приготовить соус. В глубокой миске взбить 3 яйца и сметану. Добавить немного соли и молотого черного перца (по желанию можно добавить специи по вкусу). Получившийся соус распределить по всей поверхности запеканки. Сверху потереть сыр. Мини печь разогреть до 180 градусов. Запеканку накрыть фольгой и поставить на 50-60 мин. на режим «нижний нагрев». За 15 минут до окончания, снять фольгу.



Советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».

Готовить с Simfer - одно удовольствие!