



simfer

МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Мини печь объемом 40 литров великолепный выбор для дачи, или небольшого помещения, где трудно разместить стационарную электроплиту.

Печь оснащена 2-мя чугунными конфорками.

Корпус мини печи выдерживает высокие температуры, а внутренняя поверхность духовки изготовлена из анодированной стали, которая устойчива к механическим повреждениям и коррозии.



3 режима работы духовки



Верхний нагрев



Нижний нагрев



Верхний,
нижний нагревы

3 режима работы конфорок



Механический таймер

Позволяет выбрать интервал до 90 минут или ручной режим работы



Удобство в использовании

Три рельефных направляющих позволят установить решетку или противень на необходимый уровень, для равномерного запекания блюд.

Внутренняя поверхность духовки изготовлена из анодированной стали, которая устойчива к механическим повреждениям и коррозии.

Внутренняя теплоизоляция

Благодаря 4 нагревательным элементам печка быстро нагревается.



Комплектация

Комплект прибора состоит из решетки, прямоугольного противня и поддона для стекания жира. Противень имеет 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

Рыба по-средиземноморски



Ингредиенты

Скумбрия, треска, навага (на выбор) – 3 тушки
Соевый соус – 2стл
Мед – 1 стл
Соль- 1 стл.
Оливковое масло – 2 стл
Белое вино – 100 мл.
Сок лимона
Чеснок – 4 зубчика
Перец



Приготовление

Тушки рыбы помыть, сделать несколько поперечных надрезов. В надрезы можно поместить чеснок и травы. Тушки выложить в глубокий противень.

Для приготовления маринада смешать соевый соус, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона, вино, оливковое масло. Залить получившейся смесью тушки рыбы.

Готовить 30 минут, при температуре 160 градусов в режиме «нижний нагрев». Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

Готовить с Simfer - одно удовольствие!