



Мини-печь Simfer M4573



simfer



МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Бренд Simfer представляет мини-печь M4573 для любителей классического стиля.

Мини-печь объемом 45 литров изготовлена в ретро стиле с фурнитурой цвета бронзы.

Идеально подходит ценителям здорового образа жизни. Благодаря специальному режиму в мини-печи можно приготовить дома разнообразные йогурты и другие кисломолочные продукты.



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 позволяют установить решетку или противень на необходимый уровень, для равномерного запекания блюд.

Двойное стекло

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



Комплектация

Комплект прибора состоит из решетки, прямоугольного и круглого противня.

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

Рецепт от Simfer

Пирог с вареньем



Ингредиенты

Растительное масло – 3 ст. л.

Песок – 1,5 стакана

Яйцо – 3 шт.

Сметана – 3 ст. л.

Мука – 1 стакан

Разрыхлитель

Манка

Фрукты по вкусу



Приготовление

Просеять муку, смешать ее с сахаром и солью. В полученную смесь добавить яичные желтки и нарубленное сливочное масло. Все перемешать, чтобы получилась однородная масса. Полученное тесто тщательно вымесить и поставить в холодильник на 30 минут.

Мини-печь разогреть до 180 градусов. Тесто достать из холодильника и раскатать в пласт толщиной в 2-3 см.

Отрезать от него третью часть и отложить в сторону. Противень смазать растительным маслом. Выложить на противень пласт теста большого размера, далее на него выложить варенье. Из оставшегося теста нарезать полоски и выложить их поверх варенья. Поставить пирог выпекаться на 35 минут на режим «нижний нагрев».



Готовить с Simfer - одно удовольствие!