



Мини-печь Simfer M4579



simfer

МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Бренд Simfer представляет мини-печь M4579 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 режим ручной работы



Подсветка духовки



Удобство в использовании

Три рельефных направляющих позволят 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
Пицца на тортильях**



Ингредиенты

- Лепёшка тортилья – 1шт.
- Кетчуп – 2 стл.
- Помидор – 1шт.
- Болгарский красный сладкий перец – ½ шт.
- Лук фиолетовый – ½ луковицы
- Натертый сыр – 200 гр.
- Моцарелла - 100 гр.



Приготовление

Готовые лепешки смазать тонким слоем кетчупа, распределить его по всей поверхности, кроме краев, немного посыпать сыром. Перец, лук, помидоры, нарезать и выложить на пиццу. Последним слоем выложить моцареллу и оставшийся тертый сыр. Присыпать черным перцем и солью.

Мини-печь разогреть до 180С. Выпекать 10-15 минут в режиме «нижний нагрев».



Советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».



Выпекать можно в круглом противне



Готовить с Simfer - одно удовольствие!