



Мини-печь Simfer M3510

simfer



МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Мини-печь объемом 35 литров недорогая и надежная помощница для дачи, или небольших помещений, где важен каждый сантиметр пространства. Мини-печь позволит качественно и быстро приготовить большинство блюд, будь то пицца или курица.



3 режима работы



Верхний нагрев



Нижний нагрев



Верхний, нижний нагревы



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

Говядина с картофелем и грибами



Ингредиенты

Говядина - 700 гр.
Картофель - 5 шт.
Грибы (шампиньоны, вешенки, лисички) 300-400 г
Чеснок - 5 зубчиков
Лук - 1 шт.
Соевый соус
Соль, перец
Зелень (розмарин, базилик, тимьян)



Приготовление

Налить соевый соус в миску. Туда же насыпать молотый чёрный перец и порезанные грибы. Мариновать 5-7 минут. В это время порезать на кусочки говядину и нашпиговать ее чесноком. Грибы из соуса вынуть, переложить в мисочку, а в соус поместить говядину на 5-7 минут. Картофель порезать кусочками, сварить до полуготовности, Противень застелить фольгой, выложить часть картофеля, затем положить мясо, грибы, лук и зубчики чеснока. Сверху выложить оставшийся картофель. Сбрызнуть растительным маслом и засыпать зеленью (розмарин, базилик, тимьян). Ставим противень в заранее разогретую до 180 градусов мини-печь, на 50-60 минут на режим «нижний нагрев». Далее включаем режим «верхний и нижний нагрев», переставляем противень в верхний отдел печи и готовим еще 10 минут.



Готовить с Simfer - одно удовольствие!