

# simfer

Мини-печь Simfer M4558



## МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Мини печь объемом 45 литров позволит владельцу готовить как любимые традиционные блюда, так и кулинарные изюминки, радуя себя и близких. Благодаря компактным размерам, печь можно использовать в абсолютно любом помещении, как в квартире, так и на даче.



### 6 режимов работы



Верхний нагрев



Нижний нагрев



Верхний, нижний нагревы



Верхний нагрев+ конвекция



Гриль+конвекция



Гриль



### Электронный таймер

Позволяет выбрать интервал до 90 минут



### Подсветка духовки



### Удобство в использовании

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

Внутренняя поверхность духовки покрыта эмалью, которая устойчива к механическим повреждениям и коррозии.

### 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.

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 Плов с мясом



### Ингредиенты

Говяжья вырезка – 200 гр.

Рис – 80 гр.

Морковь – ½ шт.

Лук – 1/2 головки

Оливковое масло - 1 ч.л.

Соль



### Приготовление

Мясо промыть, нарезать кусочками, положить в кастрюлю с горячей водой и довести до кипения. Первую воду слить.

В пустую кастрюлю положить кусочки мяса. Рис вымыть и выложить к мясу. В кастрюлю добавить мелко нарубленный лук, нарезанную морковь и посолить. Вскипятить чайник и добавить в кастрюлю 150 мл. воды и чайную ложку оливкового масла.

Поставить кастрюлю на конфорку и варить помешивая до загустения. Затем, прикрыв крышкой переставить в предварительно разогретую до 160 градусов печь и томить 45 минут, при использовании режима «нижний нагрев».



## Готовить с Simfer - одно удовольствие!