



Мини-печь M3522

Минимум места – Максимум возможностей!

Simfer представляет новинку - мини-печь M3522. Мини-печь обладает небольшими размерами и оптимальным набором функций. Мини-печь можно разместить на любой кухне, как в качестве основного прибора, так и в качестве дополнения к уже имеющейся на кухне бытовой технике.



Объем 35 литров

Идеальный объем камеры. Он позволит приготовить множество различных блюд: роскошный кусок мяса на ужин для большой семьи или пиццу для дружеской посиделки.

3 режима работы

Легкий выбор режимов работы одним переключателем.

± 4 нагревательных элемента

Верхний и нижние ТЭНы могут работать по Вашему выбору, можно запечь блюдо с хрустящей корочкой, а можно приготовить пирог или булочки.

Двухрежимный таймер

Вы можете выбрать либо ручной режим работы печи, либо задать время приготовления до 90 минут.



Внутренняя теплоизоляция

Благодаря теплоизоляции расположенной внутри мини-печи уходит меньше времени на прогрев камеры перед приготовлением.

Комплектация

В комплект печи входит два противня: прямоугольный и круглый, решетка для гриля и съемный поддон для стекания жира.



Решетка для гриля

Идеально подходит для порционных кусков мяса, кебаб и мясных котлет.



Съемный поддон для стекания жира



Вместительный круглый противень

Отлично подойдет для выпечки шарлотки и коржей для тортов



Прямоугольный противень

Рецепт от Simfer!

Люля-кебаб



Ингредиенты

Мякоть баранины – 500гр
Лук репчатый -1 крупная луковица
Курдючное сало или бараний жир – 100-150 гр.

Перец черный молотый
Соль



Приготовление

Мясо, курдюк и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить соль и черный молотый перец. Фарш хорошо перемешать до однородной консистенции. Для того, чтобы фарш стал пластичнее, отправьте его в холодильник на 30 минут. Противень для выпечки застелить фольгой и смазать его маслом.

Далее нанизываем фарш на шпажки.

Взять кусок фарша размером с ладонь и оборачивать (обжимать) фарш вокруг шпажки. Готовые шпажки аккуратно выложить на фольгу.

И поставить противень в разогретую до 180 градусов мини печь на 45 минут на режим «нижний нагрев» На последние 15 минут поменять режим на «верхний нагрев»



При наличии в мини печи конвекции, советуем использовать режим «нижний нагрев + конвекция».



Если вы хотите, чтобы люля кебаб сильно подрумянилась верхушка, то на последние 10 минут можно выставлять режим «гриль», при его наличии.



Когда готовить -
удовольствие!