



Мини-печь Simfer M3520



МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Мини-печь объемом 35 литров недорогая и компактная альтернатива стационарной плите, которая будет радовать владельца безотказной работой. 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

Морковный торт



Тесто

Мука – 200 гр.
Сахар – 200 гр.
Морковь – 200 гр. (2-3 морковки)
Растительное масло - 150 мл.
Грецкие орехи - 100 гр.
Яйцо – 3 шт.
Цедра апельсина – 1 шт.
Корица - 1 ч.л.
Разрыхлитель – 1 ч.л.
Мускатный орех - 1/2 ч.л.

Крем

Сливки до 40% жирности – 200 мл.
Сливочный сыр Филадельфия - 150 гр.
Сахар - 100 гр



Приготовление коржа

Морковь почистить, натереть на мелкой терке. Отложить. Счистить цедру с апельсина, используя мелкую терку. Орехи измельчить. Отложить. В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель, корицу и мускатный орех.

Яйца с сахаром тщательно взбить миксером до воздушной консистенции. Добавить масло, еще раз взбить. Ввести морковь, цедру апельсина, грецкие орехи, немного взбить. Далее частями добавлять сухую смесь из миски, тщательно вымешивая снизу вверх.

Форму для выпечки смазать маслом, выложить тесто, поставить в разогретую до 180 градусов мини печь. Выпекать до готовности примерно 35-40 минут в режиме «нижний нагрев». Готовый корж остудить. Затем разрезать корж на две неравные части.

Приготовление крема

Сливки взбить до плотного состояния, затем ввести сахар и снова взбить. Далее ввести сливочный сыр и взбить до получения однородной массы. Смазать поверхность и бока торта кремом. Оставить на пропитку на 1-2 часа.

Готовить с Simfer - одно удовольствие!