

# simfer

Мини-печь M4016



## МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!



Бренд Simfer представляет небольшую, но вместительную мини-печь M4016 корпус которой окрашен черной термостойкой эмалью, а фасад выполнен в бежевом цвете с фурнитурой цвета бронзы. Духовка для любителей классического дизайна.



### 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. Поддон для стекания жира легко поможет содержать печь в чистоте.



### 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

### Фруктовый торт.



#### Ингредиенты

Растительное масло – 3 ст. л.  
Песок - 1,5 стакана  
Яйцо – 3 шт.  
Сметана – 3 ст. л.  
Мука – 1 стакан  
Разрыхлитель  
Манка  
Фрукты по вкусу



#### Приготовление

Для приготовления теста смешать песок (3 ст.л.), три желтка, сметану, масло, добавить муку (чуть меньше стакана). Ингредиенты перемешать, чтобы получилось густое тесто. В него добавить разрыхлитель (или соду гашенную уксусом)

Полученную смесь выложить в форму для выпечки, предварительно смазанную маслом и присыпанную манкой. Печь разогреть до 180 градусов и поставить корж выпекаться на 20-30 мин. до появления «затянутой» корочки. Использовать режим «нижний нагрев». Корж достать и на него выложить фрукты. Печь не рекомендуется отключать.

Для приготовления безе взбить 3 белка с  $\frac{3}{4}$  ст. песка до получения «твердой» консистенции. Безе выложить поверх фруктов и поставить назад в мини-печь на 10-15 минут.