



## МИНИ-ПЕЧЬ ЧТОБЫ ВКУСНО ПЕЧЬ!

Мини-печь объемом 35 литров недорогая и надежная помощница для дачи или небольших помещений, где важен каждый сантиметр пространства, она порадует вас безотказной работой.



### 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 Лазанья из Пенне



### Ингредиенты

Упаковка макарон пенне (трубочки)  
Оливковое масло  
Мясной фарш (можно заменить сосисками) – 450 гр.  
Луковица – 1 шт.  
Чеснок – 3-4 головки  
Розмарин, или базилик – 1 ч.л.  
Паприка – ½ ч.л.  
Банка соуса Маринара  
Моцарелла – 200 гр.  
Сыр Российский – 1 стакан  
Пармезан – 1 стакан



### Приготовление

Макаронны отварить, но не до полной готовности. Слить через дуршлаг, переложить в миску и сбрызнуть оливковым маслом, чтобы макароны не слиплись.

Фарш присолить и поджарить на оливковом масле в сковороде. Когда мясо будет готово, добавить к нему обжаренный до золотистого цвета лук. Продолжать держать сковородку на огне, добавляя чеснок (пропущенный через чеснокодавилку), розмарин, паприку и соус Маринара. Все тщательно перемешать и готовить в течении еще двух минут.

Разогрейте мини печь до 180 градусов, на дно противня выложите немного получившегося мясного соуса, присыпьте немного Российским сыром. Следом выложите весь мясной соус. Сверху выложите Моцареллу и обильно присыпьте блюдо Пармезаном.

Готовить в режиме «верхний и нижний нагрев» 20 минут.



### Соус Маринара,

Томаты (4шт.), можно использовать как свежие, так и консервированные в собственном соку (банка 400 гр.)  
Морковь 1шт.  
Лук -1 головка  
Чеснок -1 зубчик

Оливковое масло - 2 стл.  
Петрушка – ½ пучка  
Базилик – ½ пучка  
Соль  
Перец

Готовить с Simfer - одно удовольствие!