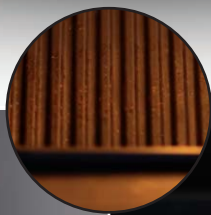


Philipiak
MILANO
1967

Fornello PRO

Jeden wybór, wiele funkcji

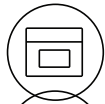


Przyrządź dania tak jak lubisz najbardziej

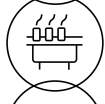
Fornello Pro to wielofunkcyjne urządzenie, z którego pomocą przyrządzisz ulubione potrawy na kilkanaście sposobów. Każdy program został predefiniowany maksymalnie wykorzystując moc urządzenia i zapewniając optymalne rezultaty kulinarne.



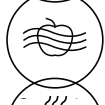
Konwekcja - Idealna do równomiernego pieczenia mięs i warzyw. Gorące powietrze gwarantuje chrupiącą skórkę i soczyste wnętrze.



Pieczenie - Perfekcyjne dla ciast, tart i zapiekanek. Ustawienia zapewniają dokładne wypieczenie bez przypalania.



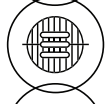
Ruszt - Świetny do steków, ryb i szaszłyków. Potrawy uzyskują charakterystyczne grillowe linie i aromat.



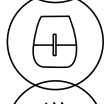
Suszenie - Przygotuj domowe suszone owoce, warzywa czy zioła. Delikatna obróbka zachowuje smak i wartości odżywcze.



Wypiekanie - Stwórz idealne pieczywo, muffiny i pizze. Doskonała równowaga chrupiącej skórki i puszystego wnętrza.



Grill - Najlepszy do mięs, warzyw i ryb. Nadaje potrawom wyrazisty smak z minimalną ilością tłuszczu.



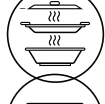
Wolnowar - Przygotuj aromatyczne gulasze, zupy i duszone mięsa. Powolne gotowanie wydobywa głęboki smak składników.



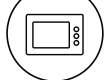
Smażenie - Usmaż frytki, panierowane warzywa czy kurczaka. Chrupiące i złociste potrawy przy minimalnej ilości oleju.



Duszenie - Idealne dla warzyw, mięs i sosów. Zachowuje soczystość i pełnię smaku składników.



Parowanie - Najzdrowsza metoda przyrządzania m.in. ryb, warzyw i ryżu. Zachowuje witaminy, minerały i naturalny smak.



Podgrzewanie - Szybko i równomiernie podgrzewa gotowe potrawy, zachowując ich smak i strukturę.

Dodatkowo Fornello Pro posiada możliwość ręcznego wyboru ustawień, co pozwala kontrolować temperaturę oraz czas i idealnie dopasować proces gotowania do indywidualnych potrzeb.



Grill

Smażenie



Parowanie

Wolnowar

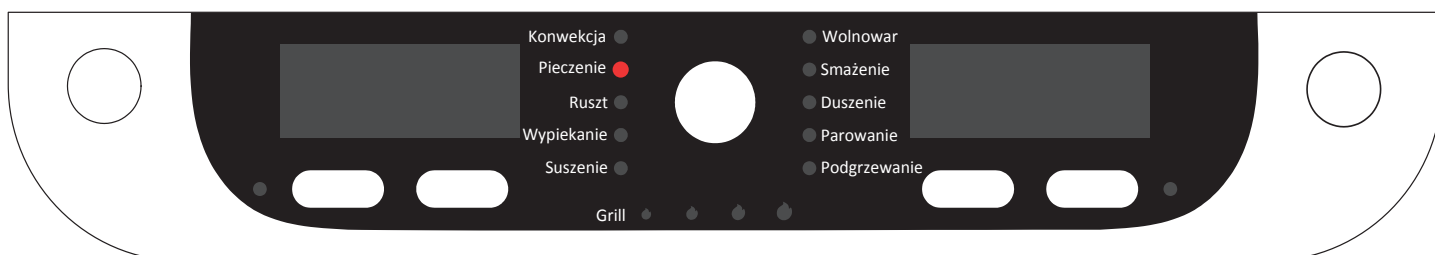


Wypiekanie

Łatwe sterowanie i czytelne wskazówki

Sterowanie urządzeniem jest bardzo proste. Centralnie usytuowane pokrętko służy do wyboru programu, z którego chcemy skorzystać, a także pozwala na ustawienie własnych parametrów.

Po skończonym gotowaniu Fornello Pro wydaje sygnał dźwiękowy a po prawej stronie pojawia się napis „END”. Następnie urządzenie samoistnie się wyłącza.



Optymalne wymiary

Fornello Pro idealnie sprawdza się do dań dla singli, ale również dla całej rodziny. Dzięki konstrukcji pokrywy, pojemność Fornello Pro jest maksymalnie duża co pozwala na upieczenie całego kurczaka lub kaczki. Wysokość urządzenia to 29 cm, szerokość: 37 cm, głębokość: 43 cm.

Dzięki transparentnej pokrywie i wewnętrznemu oświetleniu masz możliwość oceny i kontroli poziomu przyrządzanych dań.



FUNKCJE / PROGRAMY GOTOWANIA



Ciepło w każdej chwili: dzięki funkcji podgrzewania potrawy zawsze pozostaną w idealnej temperaturze. Zadbaj o świeżość i smak posiłków w kilka chwil.



Czystość bez trudu: nieprzywierająca powłoka i przemyślana konstrukcja urządzenia sprawiają, że czyszczenie Fornello Pro jest szybkie i wygodne. Mniej czasu na sprzątanie, więcej na gotowanie!



Wszechstronność: zestaw akcesoriów umożliwia przygotowanie różnorodnych potraw: od szaszłyków i pizzy po delikatne wypieki oraz potrawy w pełni ugotowane na parze. Wygodne akcesoria ułatwiają codzienne gotowanie i eksperymentowanie w kuchni.



Gotowanie na parze: dzięki funkcji parowania w urządzeniu zachowasz wartości odżywcze, kolor i aromat przyrządzanych potraw. Ugotujesz idealne warzywa lub delikatne mięsa szybciej i bez wysiłku, korzystając z zaawansowanej technologii.

Program: Pieczenie



Dorada

Składniki:

- 2 dorady,
około 300-400g każda
- 4 łyżki oliwy
- 3 łyżeczki pieprzu cytrynowego
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli

Przepis:

1. Dorady natrzyj dokładnie przyprawami, olejem i sokiem z cytryny.
2. Ustaw program Pieczenie na 220°C i 5 minut. Uruchoom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
3. Do garnka urządzenia włóż papier do pieczenia, a na nim ryby.
4. Poczekaj, aż program się skończy. Otwórz pokrywę i ustaw czas na 20 minut, włóż garnek z rybami i zamknij pokrywę urządzenia.
5. Po 20 minutach dorady są gotowe.

Program: Wypiekanie



Zapiekanek makaronowa

Składniki:

- 250g makaronu
- 300g boczku wędzonego
- 500g pieczarek
- 170g cebuli
- 4 ząbki czosnku
- 250g szpinaku baby
- 100ml śmietanki 30%
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 300g tartej mozzarelli

Przepis:

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Boczek pokrój w kostkę, a cebulę w piórka. Na patelni usmaż boczec z cebulką na złoty kolor wraz z przeciśniętym przez praszkę czosnkiem, dodaj 1 łyżeczkę soli i ½ łyżeczki pieprzu.
3. Na patelnię dodaj pokrojone w plasterki pieczarki. Smaż, aż do odparowania wody.
4. Na patelnię dodaj szpinak. Jak zmniejszy swoją objętość dodaj śmietankę. Gotuj około 5 minut.
5. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie. Ustaw czas na 15 minut i 175°C. Uruchoom program zamykając pokrywę.
6. Zawartość patelni przełóż do miski. Dodaj ugotowany makaron, dobrze wymieszaj i przełóż do garnka urządzenia. Posyp tartym żółtym serem. Delikatnie przygnieć.
7. Po nagraniu umieść garnek w urządzeniu. Po zamknięciu pokryw rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Pieczenie



Skrzydółka

Składniki:

- 1 kg skrzydełek
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka czosnku
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 10 łyżek sosu BBQ
- 4 łyżki oleju

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Pieczenie, ustaw czas na 40 minut i 180°C. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Wszystkie przyprawy poza sosem BBQ wymieszaj w misce z olejem.
3. Zamarynuj skrzydełka powstałą marynatą i ułóż w garnku urządzenia.
4. Po nagraniu urządzenia, garnek ze skrzydełkami umieść w urządzeniu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
5. Po 20 minutach otwórz pokrywę i obróć skrzydełka. Po zamknięciu pokrywy będzie kontynuowany proces pieczenia.
6. Po upieczeniu skrzydełka przełóż do miski i dobrze wymieszaj z sosem BBQ.

Program: Pieczenie



Pstrąg

Składniki:

- 2 pstrągi, około 250g każdy
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu
- 2 plastry cytryny
- 1 ząbek czosnku przeciśniętego przez praskę

Przepis:

1. Z papieru do pieczenia wytnij prostokąt o bokach dopasowanych do wymiarów garnka urządzenia.
2. Dwa pstrągi natrzyj dokładnie przyprawami.
3. Do środka pstrąga włóż po 1 plasterze cytryny przekrojonym na pół. Pstrągi odstaw.
4. Ustaw program Pieczenie, ustaw temperaturę na 220°C i czas 15 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
5. W garnku umieść papier a na nim pstrągi.
6. Po nagraniu urządzenia, włóż garnek z rybami.
7. Rozpocznij proces pieczenia, zamykając pokrywę urządzenia.
8. Po 15 minutach pstrąg jest gotowy do spożycia

Program: Ruszt



Burger wołowy

Składniki:

- 4 burgery, około 200 gramów każdy
- 4 bułki do hamburgerów
- 4 liście sałaty
- 4 plasterki sera żółtego mimolette lub cheddar
- 1 cebula
- 1 pomidor
- Majonez, ketchup, musztarda do wyboru
- 4 ogórki kiszzone lub piklowane

Przepis:

1. Wybierz program Ruszt. Ustaw temperaturę na 205°C i czas 5 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Poczekaj, aż program się skończy. Otwórz pokrywę. Ustaw czas 15 minut i włóż 4 burgery. Zamknij urządzenie.
3. Po 10 minutach obróć kotlety, połóż po plasterku sera żółtego na każdym burgerze i piecz jeszcze 5 minut. Zamknij urządzenie. Wyjmij gotowe kotlety
4. Bułki przetnij na pół, włóż 2 sztuki do urządzenia na około 2-3 minuty, aż się zarumienią.
5. Bułkę posmaruj ulubionym sosem. Ułóż mięso na bułce wraz z dodatkami.

Program: Konwekcja



Pieczona połówka karczaka

Składniki:

- ½ karczaka, około 700g
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżeczka papryki wędzonej
- 4 łyżki oleju

Przepis:

1. Zamarynuj karczaka w przyprawach i oleju, wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
2. Ustaw program Konwekcja na 185°C i czas 40 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
3. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z koszem, ułóż karczaka skórą do dołu. Zamknij urządzenie.
4. Po 20 minutach obróć karczaka na drugą stronę. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Po zakończeniu programu kureczak jest gotowy.

Program: Wolnowar



Konfitowane udka z kaczki

Składniki:

- 2 udka z kaczki, 300g każde
- 10 ziel angielskich
- 8 liści lauowych
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 3 gałązki rozmarynu
- 3 gałązki tymianku
- 4 ząbki czosnku
- Około 1,2 l oleju

Przepis:

1. Udka natrzyj dokładnie solą i pieprzem.
2. Udka włóż do garnka urządzenia.
3. Włóż garnek do urządzenia. Dodaj pozostałe przyprawy i zalej olejem do całkowitego zanurzenia udek. Zamknij garnek urządzenia pokrywą szklaną. Urządzenie pozostaw otwarte.
4. Ustaw program Wolnowar na 90°C oraz czas na 4 godziny i 30 minut.
5. Po zakończeniu pracy urządzenia udka są gotowe.

Program: Pieczenie



Pieczony kurczak po indyjsku

Składniki:

- ½ kurczaka, około 700g
- 10g obranego, startego imbiru
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- ½ łyżeczki kolendry w proszku
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki oleju
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki soli
- Garść świeżej kolendry drobno posiekanej
- ½ łyżeczki kuminu
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- ½ łyżeczki płatków chili
- ½ łyżeczki kurkumy

Przepis:

1. W misce wymieszaj wszystkie przyprawy i natrzyj marynatą kurczaka.
2. Wstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.
3. Ustaw urządzenie na program Pieczenie. Ustaw czas 40 minut i 180°C. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
4. Do nagrzanego urządzenia wstaw garnek z koszem. W koszu utóż kurczaka skórką do dołu. Zamknij urządzenie.
5. Po 20 minutach obróć kurczaka na drugą stronę. Po zamknięciu pokrywy proces pieczenia będzie kontynuowany.
6. Gotowego kurczaka posyp kolendrą.

Program: Konwekcja



Pieczone ziemniaki

Składniki:

- 500g ugotowanych ziemniaków pokrojonych na mniejsze kawałki
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 3 łyżki oleju

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw czas na 25 minut i temperaturę na 205°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
2. W misce wymieszaj wszystkie przyprawy wraz z olejem. Dodaj ziemniaki i natrzyj je przyprawami.
3. Do nagrzanego urządzenia, włóż kratkę do garnka urządzenia, a na niej poukładaj ziemniaki. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
4. Po upieczeniu ziemniaki są gotowe jako dodatek do dań.

Program: Konwekcja



Kotlety mielone

Składniki:

- 30g cebuli
- 1 bułka czerstwa, np. kajzerka lub 50g bułki tartej
- 150g mleka
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko
- 80g bułki tartej do panierowania
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- 800g mięso mielonego wieprzowego

Przepis:

1. Do miski włóż porwaną czerstwą bułkę, zalej mlekiem. Odstaw na chwilę.
2. Do miski dodaj mięso, drobno posiekaną cebulę, przyprawy i jajko. Dokładnie wymieszaj.
3. Zwilżonymi wodą dłońmi formuj kotlety, a następnie zapanieruj w bułce tartej.
4. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw temperaturę 180°C i czas 30 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Na garnek połóż kratkę, a na niej ułóż kotlety i spryskaj je olejem | w sprayu. Garnek włóż do nagrzanego urządzenia..
6. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja



Hot dog

Składniki:

- 4 bułki do hot dogów
- 4 parówki
- 24 plasterki pepperoni
- 100g tartego sera żółtego
- 4 łyżeczki prażonej cebulki
- Ketchup, musztarda
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego

Przepis:

1. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 10 minut i 205°C. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
2. Bułki przekrój na pół, garnek wyłóż papierem do pieczenia. Bułki przełóż do garnka.
3. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z bułkami. Zamknij pokrywę urządzenia. Po 3 minutach otwórz pokrywę, bułki posmaruj koncentratem pomidorowym, połóż pepperoni i posyp tartym żółtym serem. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Po 4 minutach otwórz i włóż parówki. Zamknij urządzenie.
5. Po 3 minutach hot dogi są gotowe, polej ketchupem, musztardą i posyp prażoną cebulką.

Program: Wypiekanie



Focaccia z pomidorami

Składniki:

- 25g drożdży
- 100g mleka
- 200g wody
- 200g ugotowanych ziemniaków przeciśniętych przez praskę
- 500g mąki pszennej typ 00
- 2 łyżeczki soli
- 100g oliwy
- 300g pomidorków koktajlowych

Przepis:

1. Do ciepłego mleka dodaj pokruszone drożdże oraz 100g mąki. Wymieszaj dokładnie i odstaw na 20 minut.
2. Do miski dodaj 400g mąki, wodę, ziemniaki oraz drożdże z mąką i 2 łyżeczki soli. Wyrabiaj ciasto, powinno być błyszczące i lepkie.
3. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia.
4. Papier polej 5 łyżkami oliwy, wyłóż ciasto. Przykryj ściereczką. Pozostaw do wyrośnięcia na minimum 2 godziny.
5. Ustaw program Wypiekanie na 205°C i 20 minut. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z ciastem. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja



Francuskie ciasteczka z budyniem i brzoskwiniami

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 budyń waniliowy ugotowany w 420 ml mleka
- 4 połówki brzoskwini z puszki
- opcjonalnie cukier puder do posypania
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, natnij 4 równe prostokąty. Każdy z prostokątów przekrój na pół. Na jednej z połówek wyłóż na środku ok. 2 łyżki budyniu, następnie 1 połówkę brzoskwini.
2. Drugą połówkę ciasta delikatnie ponacinaj w kilku miejscach na środku. Połóż ją na ciasto z budyniem i brzoskwinia. Dobrze sklej boki.
3. W miseczce wymieszaj żółtko z mlekiem.
4. Ustaw urządzenie na program Konwekcja. Ustaw temperaturę 180°C i czas na 12 minut. Uruchoom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
5. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż ciasteczka. Delikatnie pędzelkiem posmaruj ciastka mieszaniną żółtka i mleka.
6. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z ciasteczkami. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
7. Po upieczeniu ciasteczka możesz posypać cukrem pudrem.

Program: Konwekcja



Croissant

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, wytnij 6 trójkątów, zwiń rogaliki.
2. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 180°C i 15 minut. Uruchoom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
3. Garnek urządzenia wyłóż papierem do pieczenia, ułóż rogaliki.
4. W miseczce roztrzep żółtko z mlekiem. Posmaruj pędzelkiem rogaliki.
5. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z rogalikami. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces gotowania.
6. Pozostaw rogaliki do ostudzenia.

Program: Wypiekanie



Paluchy z ciasta francuskiego z szynką i serem

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 100g szynki w plasterkach
- 150g tartego sera żółtego
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka

Przepis:

1. Rozłóż ciasto, przetnij na pół w poprzek. Obie połówki posmaruj koncentratem pomidorowym. 1 połówkę posyp przyprawami i tartym serem, rozłóż szynkę.
2. Drugą połówkę ciasta przykryj połówką z dodatkami. Ciasto dociśnij mocno rękami. Ciasto pokrój na paski o szerokości 1,5 – 2 cm. Każdy pasek przyciśnij z jednej strony, jednocześnie złap za drugi koniec i wykręć jak spiralę.
3. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie na 180°C i 15 minut. Uruchom program. Zamknij pokrywę urządzenia.
4. Garnek wyłóż papierem do pieczenia. Paluchy ułóż na papierze. W miseczce roztrzep żółtko z mlekiem i posmaruj pędzelkiem paluchy.
5. Do nagrzanego urządzenia włóż garnek z paluchami. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces pieczenia.
6. Gotowe paluchy pozostaw do całkowitego ostudzenia.

Program: Wypiekanie



Muffiny z białą czekoladą i malinami

Składniki:

- 200g białej czekolady
- 375g mleka w temperaturze pokojowej
- 2 jajka w temperaturze pokojowej
- 160g masła
- 250g malin
- 375g mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki skórki z cytryny
- 25g cukru pudru

Przepis:

1. Masło rozpuść i pozostaw do wystudzenia.
2. Czekoladę posiekaj.
3. Mleko i jajka wymieszaj dokładnie na płynną masę.
4. W drugiej misce wymieszaj mąkę, proszek, cukier, skórkę z cytryny, dodaj płynną masę oraz masło. Delikatnie, dokładnie wymieszaj ale nie za długo. Na koniec dodaj posiekaną czekoladę oraz maliny i delikatnie zamieszaj.
5. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie. Ustaw ręcznie czas na 15 minut i 175°C. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
6. Gotową masą wypełnij kokilki do $\frac{3}{4}$ wysokości. Kokilki z ciastem umieść w garnku naczynia.
7. Włóż garnek do nagrzanego urządzenia. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.

Program: Konwekcja



Jagodzianki

Składniki:

- 400g jagód
- 340g mąki
- 80g masła
- 145g cukru
- 190g mleka
- 15g drożdży
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej
- 1 żółtko i 1 jajko
- 15g cukru waniliowego

Przepis:

1. Do miski dodaj 35g cukru, 35g mąki i 35g masła. Składniki na kruszonkę wymieszaj dokładnie i odstaw do lodówki.
2. Zachowaj 1 łyżkę mleka na później, resztę podgrzej i rozpuść w nim drożdże i 70g cukru. Dodaj resztę składników na ciasto, oprócz masła. Wyrabiaj ciasto.
3. Dodaj 45g masła. Wyrabiaj dalej ciasto, aż będzie gładkie, elastyczne i zacznie odchodzić od rąk. Przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 1 godzinę.
4. W miseczce delikatnie wymieszaj jagody ze skrobią ziemniaczaną i 40g cukru.
5. Ciasto podziel na 8 równych części, uformuj gładkie kule i pozostaw na blacie posypanym mąką na 5 minut.
6. Każdą kulę rozwałkuj na 0,5 cm placek, nałóż 3 łyżki jagód i dokładnie zlep brzegi ciasta.
7. Ustaw urządzenie na program Konwekcja na 180°C i 15 minut. Uruchom program i zamknij pokrywę urządzenia.
8. W miseczce roztrzep jajko z 1 łyżką mleka. Gotowe drożdżówki posmaruj mieszanką za pomocą pędzelka. Posyp przygotowaną wcześniej kruszonką. Układaj po 3 drożdżówki w garnku wyłożonym papierem do pieczenia.
9. Po nagraniu urządzenia, garnek umieść w jego wnętrzu. Zamknij pokrywę, aby rozpocząć proces pieczenia.
10. Po 15 minutach wyjmij upieczone jagodzianki i włóż kolejne nastawiając pieczenie na 15 minut.

Program: Suszenie



Suszenie jabłek

Składniki:

- 2 jabłka, około 150g każde

Przepis:

1. Wytnij gniazda nasienne z jabłek i pokrój je w cienkie plasterki.
2. Do urządzenia włóż garnek, zamontuj kratkę na garnku, ułóż plasterki jabłek jeden obok drugiego, mogą delikatnie na siebie nachodzić.
3. Ustaw program Suszenie na 70°C i 3 godziny. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
4. Możesz wydłużyć czas w zależności odżądanego efektu.

Program: Wypiekanie



Chleb pszenny półrazowy na maślanie

Składniki:

- 25g drożdży
- 400g maślanki
- 100g wody
- 400g mąki pszennej, typu 450
- 200g mąki pszennej chlebowej, typu 1850 lub 2000
- 2 łyżeczki soli

Przepis:

1. Do miski dodaj wszystkie składniki oprócz soli. Wyrabiaj ciasto. Do ciasta dodaj sól i ponownie wyrób ciasto. Przykryj wilgotną ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia na 2 godziny.
2. Odwróć miskę z wyrośniętym ciastem na lekko oprószonym mąką blacie, kiedy ciasto odejdzie od miski rozciągnij delikatnie płąt ciasta, złóż przeciwległe krawędzie do środka, następnie złóż pozostałe dwie krótsze krawędzie do środka.
3. Uformowany w ten sposób bochenek przetóż do kosza aluminiowego wyłożonego papierem do pieczenia tak, aby tążczenie znajdowało się od spodu. Pozostaw ponownie do wyrośnięcia.
4. Ustaw urządzenie na program Wypiekanie. Ustaw czas na 20 minut 180°C i uruchom program. Zamknij urządzenie.
5. Włóż kosz z bochenkiem do nagrzanego urządzenia. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się proces pieczenia.
6. Po wystudzeniu chleb jest już gotowy do podania.

Program: Konwekcja



Popcorn

Składniki:

- 60g ziaren kukurydzy
- 1 łyżka oleju

Przepis:

1. Ustaw program Konwekcja na 230°C i 20 minut. Uruchom program. Zamknij urządzenie.
2. Po rozgrzaniu urządzenia zamontuj garnek urządzenia z koszem.
3. Do kosza urządzenia wysyp wymieszane z olejem ziarna kukurydzy i Zamknij urządzenie.
4. Popcorn powinien być gotowy po około 15 minutach lub w momencie przestania "strzelania".



Przydatne akcesoria



Pokrywa szklana



Szczotka do czyszczenia



Kosz



Garnek



Kratka

Pobierz aplikację
Philipiak Home
i korzystaj w pełni z produktów
Philipiak Milano



www.philipiak.pl