

# EL PLACER DE COCINAR



# CONOCÉ TODAS LAS CARACTERÍSTICAS DE TU COCINA



## **GRILL:**

Para dorar mejor las comidas



## **TERMOSTATO:**

Mantiene estable y precisa la temperatura del horno y mejora la cocción de tus comidas



## **TAPA AUTOBALANCEADA:**

Amortigua el golpe en caso de caída de la tapa



## **TIMER:**

Da aviso cuando la comida está lista



## **MAYOR SEGURIDAD:**

Válvula de seguridad en horno y hornallas



## **PUERTA DOBLE VIDRIO:**

Da mayor seguridad y evita que el calor del horno se propague por el ambiente

### **Dimensiones**

Altura: 85 cm

Ancho: 56 cm

Profundidad: 53 cm

# NUESTROS MODELOS



## MODELO EXFT856

- Tapa autobalanceada
- Rejillas de fundición
- Grill/Timer/Termostato
- Encendido electrónico
- Horno autolimpiante
- Mesada de acero inoxidable
- Eficiencia energética A



## MODELO EXMR856

- Timer
- Encendido electrónico
- Horno autolimpiante
- Mesada de acero inoxidable
- Eficiencia energética A



## MODELO EWMR856

- Timer
- Encendido electrónico
- Horno autolimpiante
- Mesada de acero inoxidable
- Eficiencia energética A



# CAZUELA DE VERDURAS A LA GRIEGA

*Modo Botaus*

Tiempo: 15 minutos Porciones: 4

## INGREDIENTES

1 cebolla  
4 tomates  
3 ají (rojo, verde y amarillo)  
200 g de queso fetas  
Orégano seco c/n  
Aceite de oliva c/n  
Sal y pimienta a gusto  
1 cda. de perejil picado

1. Cortar la cebolla en rodajas finas, los tomates en cubos, limpiar bien los ajíes y cortarlos en tiras.
2. En una sartén apta para horno calentar un buen chorro de aceite y rohogar allí las cebollas y los ajíes hasta que se ablanden y doren suavemente.
3. Agregar los tomates, dejar cocinar unos minutos más y fuera del fuego incorporar el queso cortado en cubos, sal, pimienta, orégano, un chorro de aceite; tapar y llevar a horno fuerte por 15 minutos.
4. Retirar, espolvorear con el perejil picado y servir con tostadas de pan.

