ГОТОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЫСОКОСКОРОСТНОЙ ПЕЧИ VENIX



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА	ДЛЯ ПИЦЦЫ	ПИЦЦА 200 Г ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННАЯ, 27 Ø	ДА	1	235/240	1,45/2,50 МИН ЗАВИСИТ ОТ ТОЛЩИНЫ	5



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
ТОСТ С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ТОМАТАМИ	ДЛЯ ПАНИНИ	2 ЛОМТИКА ТОСТОВОГО ХЛЕБА + 2 ЛОМТИКА СЫРА ЧЕДДЕР + 2 ЛОМТИКА ВЕТЧИНЫ + 3 ЛОМТИКА ПОМИДОРОВ	ДА	1	240	1,30/2,15 МИН	5



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
НАЧОС	ДЛЯ ПИЦЦЫ	240 Г НАЧОС + 100 Г ТЕРТОГО СЫРА	ДА	1	250	45 СЕК	5



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
РОЛЛ С КУРИЦЕЙ/ ЛОСОСЕМ	ДЛЯ ПАНИНИ	1 ЛАВАШ, 3 ЛОМТИКА КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ ИЛИ 50 Г ТОНКИХ ЛОМТИКОВ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННОЙ КУРИНОЙ ГРУДКИ + ХЛОПЬЯ МОЦАРЕЛЛЫ + РУККОЛА + ВЯЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ	ДА	1	235	2,5 МИН	5
				2	235	50 СЕК	4



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ И СЫРОМ	ДЛЯ ПАНИНИ	1 ПАНИНИ 185 Г С 2 КУСОЧКАМИ ЖАРЕНОГО ПЕРЦА И ЖАРЕНОГО КАБАЧКА, 20 Г ТЕРТОГО ЧЕДДЕРА. ГОТОВЬТЕ ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД ОТКРЫТЫМ	ДА	1	235	3,3 МИН	5



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА	ДЛЯ ПИЦЦЫ	400 Г ЗАМОРОЖЕННЫХ ЛУКОВЫХ КОЛЕЦ	ДА	1	250	3,50 МИН	5



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
ЗАМОРОЖЕННЫЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ	ДЛЯ ПИЦЦЫ	400 Г СЫРНЫХ ПАЛОЧЕК	ДА	1	250	4 МИН	5



НАЗВАНИЕ	АКСЕССУАРЫ	ПРИМЕЧАНИЯ	ПРЕДНАГРЕВ	ЭТАП	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ	ВЕНТИЛЯТОР
ФОКАЧЧА	ДЛЯ ПИЦЦЫ	500 Г ТЕСТА ДЛЯ ФОКАЧЧИ	ДА	1	240	1,20 МИН	5