

viconte

Секреты  
успешных хозяек  
от бытовой техники Viconte



# Как сделать кухню просторней и функциональней?

Вам нужен аэрогриль **Viconte** - уникальный многофункциональный прибор, который объединяет более 7 бытовых приборов.

Его возможности поистине безграничны: он позволяет не только запекать и коптить продукты, стерилизовать банки и варить прямо в них варенье, сушить грибы и ягоды, обжаривать кофейные зерна и орехи.



**Дополнительные решетки и другие аксессуары дают возможность готовить в аэрогриле сразу несколько блюд на разных уровнях.**



Блюда, приготовленные в аэрогриле, в полной мере относятся к здоровой пище. Специальная технология обработки продуктов горячим воздухом **сохраняет в них все витамины и полезные микроэлементы**. В аэрогриле можно готовить без масла, еда в нем не подгорает и в продуктах не образуются вредные канцерогены.

**Всего один аэрогриль Viconte позволит Вам освободить место не только на кухне, но и в жизни.**



Специальный  
Рецепт для  
аэрогриля

## Курица по-восточному

Курица - 1 шт. (весом около 1 кг)  
Курага и изюм без косточек - по 50 г.  
Ядра грецкого ореха - 30 г.  
Лук репчатый - 1 шт.  
Рис - 100 г.  
Сливочное масло - 50 г  
Черный молотый перец, соль по вкусу.

Курагу замочить на 1 ч. Изюм тщательно промыть. Рис отварить. Орехи мелко нарубить. Лук мелко нарезать, обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, добавить курагу, изюм, орехи и тоже немного обжарить вместе с луком. Добавить в смесь отварной рис и хорошо перемешать. Посолить и поперчить. Курицу подготовить, начинить рисовой смесью. Отверстие зашить. Сверху тушку натереть солью и перцем. Можно обмазать смесью растительного масла и меда.

Запекать на низкой решетке 40 мин при 250 С и средней скорости. Подавать, украсив свежей зеленью.



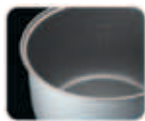
# Как проводить больше времени с семьей?

Мультиварка **Viconte** - решение этого вопроса!



Мультиварка - компактный прибор с огромными возможностями. Она умеет варить, тушить, готовить на пару, печь и разогревать.

**Автоматические программы самостоятельно регулируют все параметры приготовления: температуру, давление и время.**



Вам достаточно лишь заложить продукты в мультиварку и добавить воды.



**Наличие таймера отсрочки до 24 часов позволит получить готовое блюдо к нужному часу. Автоматический режим подогрева поддерживает температуру блюда в течение 12 часов.**

Запатентованная система закрытия крышки способствует сохранению в продуктах всех микроэлементов и витаминов. Кроме того, она позволяет готовить продукты в их собственном соку, не используя для приготовления жир и масло.



**Мультиварка Viconte - Ваш электронный повар вкусной и здоровой пищи.**

Специальный  
Рецепт для  
мультиварки

## Плов с мясом

Баранина (или говядина, или свинина, или курица)- 0,5 кг

Морковь - 1-2 шт. крупные

Лук репчатый - 2-3 головки

Масло оливковое - 100 мл.

Рис - 500 г.

Изюм, курага, чернослив ,барбарис

Специи для плова

Мясной бульон (баранина) - 1-2 литра

Чеснок- 2-3 головки

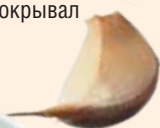


На дно мультиварки налить 2 столовые ложки растительного масла, добавить нарезанные лук репчатый, морковь. Поставить в режим «Выпечка» на 8 минут для обжаривания.

Мясо порезать на небольшие кусочки, добавить к луку и моркови и обжарить в режиме «Выпечка» еще в течение 10 минут.

Рис и сухофрукты хорошо промыть и добавить к мясу и овощам. Добавить специи, аккуратно налить бульон, чтобы он покрывал рис.

Выбрать в мультиварке режим приготовления «Плов». По окончании режима, после звукового сигнала открыть мультиварку и добавить в блюдо 3 зубчика чеснока. Закрывать и оставить томиться в режиме «Подогрев» на 20 минут. Подавать блюдо на стол, предварительно посыпав зеленью.



# Как быстро приготовить оригинальный ужин?

В этом Вам поможет домашний маринатор **Viconte!**

Всего за 9 минут Вы можете замариновать мясо или рыбу, приготовить овощной салат и даже легкую закуску.



Уникальная вакуумная технология обработки продуктов способствует быстрому и глубокому проникновению маринада в продукт.



А дополнительное вращение прибора обеспечивает равномерное распределение маринада.

**Всего 9 минут и мясо, рыба или овощи обретут насыщенный вкус и великолепный аромат.**

Приятным дополнением маринатора является возможность использования его в качестве контейнера для хранения продуктов.



Еще одно преимущество прибора – это его небольшие размеры и удобная форма.

**Вы легко найдете место для маринатора Viconte даже на самой маленькой кухне.**



Специальный  
Рецепт для  
маринатора

## Лосось по-крестьянски (европейский рецепт)

Филе лосося - 6 кусочков по 200 гр.  
Оливковое масло - 1 стакан  
Половинка лимона для пикантности,  
нарезанного кружочками  
Чеснок (измельченный) - 1 столовая ложка  
Экстракт укропа - 1 столовая ложка  
Укроп, черный или красный перец для вкуса.

Положите все ингредиенты внутрь емкости. Нажмите кнопку «Вкл». После автоматического отключения выньте маринованный лосось и подавайте к столу.

Вы также можете зажарить замаринованный лосось на углях или в гриле по вашему вкусу.



# viconte

www.viconte.ru

ТМ Viconte – французская марка мелкой бытовой техники. История марки началась в Париже, городе, который отличают стиль, красота и любовь к кулинарии.

И по сей день стильные дизайнерские решения Viconte наполняют окружающий мир гармонией и красотой.

Бытовая техника Viconte – это яркий пример многофункциональности, современных технологий и высокой надежности.

Сочетание высокого качества и доступной цены обеспечивают нашей продукции неизменно устойчивый спрос.

Простота в использовании техники Viconte подарит Вам чувство свободы, свободы видеть, творить, создавать.

Почувствовать себя профессиональным парикмахером или шеф-поваром, с бытовой техникой Viconte это просто.

**Вместе с Viconte Ваша жизнь станет  
комфортной и интересной.**



## viconte

*стильные штучки  
для комфортной жизни*