

W. Besteckhaus
SCHAFFER®

FitFrySmart

AirFryer / Sıcak Hava Fritözü



Fit Tarifler Sağlıklı Lezzetler



Fit Tarifler

SAĞLIKLI LEZZETLER

Yenilenmiş teknolojiyle Schafer Fit Fry Smart Sıcak Hava Fritözü ile, mutfaklarda hiç yağ kullanmadan muhteşem lezzetler hazırlanabilir.

Yenilenen formu ile mutfaklarda daha az yer kaplarken 3 litrelik pişirme kapasitesi ile harikalar yaratır.

Fit Fry Smart, özel sıcak hava teknolojisi sayesinde, gıdaların eşit miktarda pişmesini ve tam kıvamında kızarmasını sağlar. Karides soteden brownie'ye, muzlu kekten soslu dana bonfileye kadar tüm lezzetler besin değerini koruyarak pişer.

Bulaşık makinesine girebilen pişirme haznesi ile kolay bir kullanım sağlar.

Otomatik kapanma özelliği bulunan Fit Fry Smart ile sıcaklık ayarlaması ve (60 dakika) zaman kontrolü de yapılabilir.



NEDEN FIT FRY SMART ?



SAĞLIKLI



PRATİK



LEZZETLİ



15 dakika gibi çok kısa bir süre içerisinde çıtır çıtır kızartmalar hazırlayabilirsiniz. Fit Fry Smart, yemek hazırlıklarında kolaylık sağlarken mutfakta geçireceğiniz zamandan da tasarruf sağlar.

Fit Fry Smart ile hiç yağ kullanmadan çok keyifli ve sağlıklı lezzetler hazırlayabilirsiniz. Sıcak hava teknolojisiyle, kilosuna dikkat edenler ve sağlığını korumak isteyenler için mükemmel bir alternatif sunar.

Mutfaklarınızda farklı lezzetlere yer vermek Fit Fry Smart ile çok pratiktir. Mutfaga yeni girenler için kullanımı kolay bir yardımcı olurken, mutfakta deneyimli olanlar için ise farklı tatlar yakalamanın eğlenceli bir yoludur.

FIT FRY SMART NASIL ÇALIŞIR?

Fit Fry Smart, özel bir ısıtıcı ve hava akımı düzenleyiciden oluşur. Bu düzenek sayesinde ısıyı gıdalara eşit bir miktarda dağıtır ve geleneksel fritözlere göre çok daha sağlıklı bir pişirme alternatifi sunar. Yağ kullanmanıza gerek kalmadan veya tarife göre fırça ile yağ sürerek kısa sürede sağlıklı kızartmalar hazırlayabilirsiniz.



Delikli Pişirme Haznesi
Sayesinde
Eşit Isı Dağılımı



FIT FRY SMART PÜF NOKTALARI

“

Yenilenen Şık Tasarım
1500 W Isıtma Gücü
3 Litre Pişirme Kapasitesi
Otomatik Kapanma
Zaman Kontrolü
Yağsız Kullanım
Ayarlanabilir Sıcaklık
Bulaşık Makinesinde Yıkılabilir Pişirme Haznesi
Hazır Konumda Sesli Uyarı

”

- ▶ Pişireceğiniz gıdaları yüklü miktarlar ile hazneye koymayın.
- ▶ Eşit bölünmüş parçalar daha iyi ısıda eşit şekilde pişer.
- ▶ Fit Fry Smart ile pişirdiğiniz yiyeceklerle baharat ekleyecekseniz, baharatları az miktarda yağ ile karıştırarak ekleyin. Böylece baharatlar etrafa yayılmaz ve yanmaz.
- ▶ Soğan katacağınız yiyeceklerde soğanları ince keserek kullanın. Böylece daha iyi pişer.
- ▶ Sebzeleri küçük parçalar halinde kızartın.
- ▶ Et ve tavuk ürünlerini pişirirken arada kapağı çekip ürünleri karıştırın. Eşit şekilde pişmesine yardımcı olur.

Öğünlerinizi mutlaka dengeleyin ve sağlıklı olması için çeşitlendirin.

- ▶ Olası çizilmeleri önlemek için metal kaşık ve sivri uçlu aparat kullanmayın.



Çıtır Mor Patates



Pişirme Süresi
15 Dakika



Derece
200 °



Porsiyon
2 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet mor patates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Birkaç küp buz
- 1 yemek kaşığı un
- Paprika veya isteğe bağlı farklı baharatlar

Tarif:

Mor patatesleri soyarız ve parmak şeklinde dilimleriz.
Yıkayıp suyunu süzeriz ve su dolu bir kabın içerisinde birkaç küp buz ile bekletiriz.
Soğuyan patatesleri, 1 yemek kaşığı un ile beraber bir gıda poşetinin içerisine ekleyip karıştırırız.
Zeytinyağı, tuz ve baharatı patateslere ekleriz.
Fit Fry Smart'ı ısıtırız.
200 derecede kontrollü olarak 15 dakika kadar kızartırız.

Afiyet olsun!





Malzemeler:

2 adet orta boy kabak
1 adet küçük boy havuç
2 adet yumurta
4 çorba kaşığı un
Yarım demet dereotu
İsteğe bağlı kıyılmış maydanoz
1,5 tatlı kaşığı tuz

Tarif:

Kabakları ve havucu rendeler, suyunu süzeriz.
Un, yumurta, kıyılmış dereotu, maydanoz ve tuz ilave edip karıştırırız.
Pişirme haznesine dört porsiyon halinde müçver karışımından kaşık kaşık döküp hazneyi yerine yerleştiririz.
200 derecede 12 dakika kızartırız.
İlk parti tamamlandıktan sonra aynı işlemi ikinci parti müçver için de uygularız.

Afiyet olsun!



Kabak Müçver



Piştirme Süresi
12 Dakika



Derece
200 °



Porsiyon
12 Adet



Karışık Peynirli Kalem Böreği



Piştirme Süresi
15 Dakika



Derece
200 °



Porsiyon
10-12 Adet



Malzemeler:

150 gram yarı sert beyaz peynir
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri
İsteğe bağlı kıyılmış maydanoz
300 gram yufka
1 çay kaşığı zeytinyağı

Tarif:

Peyniri bir çatal yardımıyla ufalarız.
Rendelenmiş kaşar peyniri ve maydanozla karıştırırız.
Üçgen kestiğimiz yufkalara karışımı doldurur ve rulo haline getiririz.
Fit Fry Smart'ı ısıtırız.
Zeytinyağını fırça ile böreklerin üzerine sürer ve Fit Fry Smart'ın piştirme haznesine yerleştiririz.
200 derecede kontrollü olarak 15 dakika kızartırız.
Eşit kızarmaları için 7-8 dakika geçtikten sonra, haznenin içindeki börekleri çeviririz.

Afiyet olsun!



Malzemeler:

300 gram nohut
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı nohut veya karabuğday unu
1 demet maydanoz
1 demet salantro
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kimyon
1 tutam tuz

“Püf Noktası

Tarifi hazırlamadan önce nohutları
18-24 saat suda dinlendiriniz.”

Tarif:

Nohutları kıyma makinesine alınız.
Sarımsak, soğan, maydanoz, kimyon, salantro, tuz ve dilediğiniz miktarda karabiberi ekleyerek karıştırınız.
Daha kıvamlı olması için 1 yemek kaşığı un ekleyebilirsiniz.
Buzdolabında 30 dakika kadar dinlendiriniz.
Elimizde ceviz topu büyüklüğünde parçalar haline getiriniz.
Her falafeli ince bir un tabakası ile kaplarız.
Fit Fry Smart'ı ısıtırız.
Zeytinyağını üzerlerine ekleyerek 180 derecede 25 dakikaya kadar kızartırız.
Eşit kızarmaları için pişme süresinin yarısında Fit Fry Smart haznesindeki falafel toplarını karıştırırız.

Afiyet olsun!



Falafel



Piştirme Süresi
25 Dakika



Derece
180 °



Porsiyon
4-6 Kişilik





“Püf Noktası”
Yanında limon ve üzerine
maydonoz ile servis edilebilir. ”



Hardal Soslu Somon

Malzemeler:

2 parça somon fileto
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı hardal
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım demet ince kıyılmış dereotu

Tarif:

Bir karıştırma kasesinde bal, zeytinyağı, limon suyu, hardal, ince kıyılmış sarımsak, tuz ve dereotunu harmanlarız. Pişirme kabına yağlı kağıdı sererek somonları yan yana yerleştiririz. Somonların üzerine zeytinyağı sürerek hazırladığımız sosu yayarız. Fit Fry Smart'ı ısıtarak hazırlarız. Balıkları 200 derecede 18-20 dakika kadar pişiririz.

Afiyet olsun!



Piştirme Süresi
20 Dakika



Derece
200 °



Porsiyon
2 Kişilik



Malzemeler:

400 gram soyulmuş karides
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı sarımsak tozu
1 çay kaşığı acı biber
1 çay kaşığı soğan tozu
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı arnavut biberi
Yarım çay kaşığı kuru kekik

Tarif:

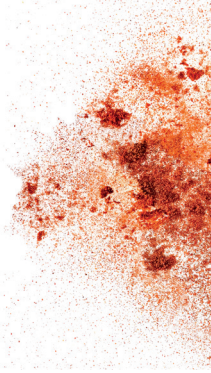
Tüm baharatları bir kaptaki karıştırırız.
Karidesleri baharat karışımı ile süsleriz.
Fit Fry Smart'ı ısıtırız. 190 derecede 5 dakika pişiririz.
Eşit pişmeleri için pişirme sürecinde hazneyi sallarız ve karidesleri maşa ile alırsız.

Afiyet olsun!



“Püf Noktası

Baharat sevmiyorsanız
karidesleri sadece sarımsak ve
soğan ile karıştırabilirsiniz.”



Fit Karides



Pişirme Süresi
5 Dakika



Derece
190°




Porsiyon
2 Kişilik





Biftek

 Piştirme Süresi 6-10 Dakika	 Derece 200°
 Porsiyon 2 Kişilik	

“Püf Noktası

Dilerseniz kuşkonmaz eşliğinde servis edebilirsiniz.”



Malzemeler:

- 450 - 500 gram biftek
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı soğan tuzu
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kuru biberiye
- 1 çay kaşığı cayenne
- 1 çay kaşığı zeytinyağ


Tarif:

Baharatları eşit şekilde karıştırınız.
Bifteği baharatlarınız.
Zeytinyağımızı bifteğin yüzeyine fırça ile sürünüz.
Fit Fry Smart'ı ısıtınız.
200 derece ile orta pişmiş et seviyorsanız 6, orta iyi seviyorsanız 8, iyi pişmiş seviyorsanız 10 dakika kızartınız.

Afiyet olsun!



Limonlu ve Ballı Tavuk

 Piştirme Süresi 15 Dakika	 Derece 195°
 Porsiyon 2 Kişilik	

Malzemeler:

- 4 yemek kaşığı bal
- 1,5 yemek kaşığı soya sosu
- 1 adet limon
- 2 diş sarımsak
- 4 adet derili kemiksiz tavuk kalçası
- Tuz
- Süslemek için limon dilimleri

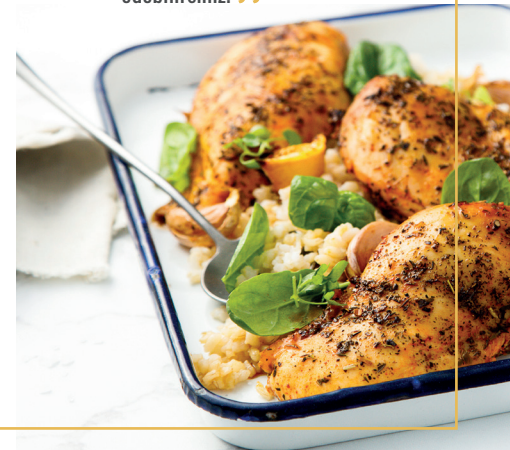
Tarif:

Bal, soya sosu, limon suyu ve sarımsağı karıştırarak sosumuzu hazırlarız.
Tavukları sos ile kaplar ve buzdolabında marine ederiz.
Fit Fry Smart'ı ısıtınız.
Tavukları hazneye koyarız.
195 derecede 15 dakika pişiririz.

Afiyet olsun!

“Püf Noktası

Enfes lezzeti yakalamak için tavukları 1 saat kadar marine edebilirsiniz.”



Malzemeler:

4 adet yumurta
Yarım su bardağı kurutulmuş yaban mersini
1 su bardağı rendelenmiş hindistan cevizi
Yarım su bardağı esmer şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
Bir tutam tuz

Muffin kalıplarını yağlamak için:
1 tatlı kaşığı tereyağı

Tarif:

Yumurta ve esmer şekeri, şeker eriyene kadar karıştırırız.
Oda sıcaklığında beklemiş tereyağını karışıma ekleriz.
Hindistan cevizi, vanilya, kabartma tozu ve tuzu farklı bir karıştırma kabında harmanlarız.
Hazırladığımız iki ayrı karışımı birbirine karıştırırız. Muffin kaplarını tereyağı ile yağlarız.
Hazırladığımız kıvamlı karışımı kapların yarısına kadar paylaştırırız.
Üzerine yaban mersini ekleriz. Üstüne kalan karışımı paylaştırırız.
Fit Fry Smart'ı ısıtarak muffinleri 25 dakika kadar pişiririz.

Afiyet olsun!



Yaban Mersinli Glutensiz Muffin



Pişirme Süresi
25 Dakika



Derece
180°



Porsiyon
12 Adet



Yulafli Kurabiye

SADECE
40
KALORİ



Pişirme Süresi
15 Dakika



Derece
180°



Porsiyon
10 Adet

Malzemeler:

2 su bardağı yulaf ezmesi
1 adet olgun muz
1 çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı kuru üzüm

Tarif:

Muzu ezerek yulaf ezmesi, tarçın ve kuru üzüm ile karıştırırız.
Eşit şekilde paylaştırarak yağlı kağıda dizeriz.
Bu işlemi kaşık ile yapabiliriz.
Fit Fry Smart'da 15 dakika kadar pişiririz.

Afiyet olsun!

“Püf Noktası
Muzlar olgunlaşmış olmalıdır.”





Brownie



Piştirme Süresi
20 Dakika



Derece
180°



Porsiyon
2 Kişilik

Malzemeler:

75 gr bitter çikolata parça halinde
75 gr tereyağı
1 büyük yumurta
Yarım su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 kahve fincanı kendinden kabaran un
Bir tutam tuz

Tarif:

Tereyağı ve bitter çikolatayı benmari usulü eritiriz. Yumurta ve şekeri, şeker eriyene kadar karıştırırız. Ardından tuz ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam ederiz. Erimiş çikolata ve tereyağını karışıma ekleriz. Unu ekleyerek tüm malzemeleri homojen bir şekilde karıştırırız. Fit Fry Smart'ı ısıtırız. 180 derecede 20 dakika pişiririz.

Afiyet olsun!

“Püf Noktası

Brownie lezzetini bir top dondurma ile servis edebilirsiniz.”



W. Besteckhaus
SCHAFER

T: +90 212 659 00 59

F: +90 212 659 68 78

Bakır ve Pirinç Sanayicileri Yapı
Kooperatifi Mustafa Kurdođlu Caddesi
No: 29 Beylikdüzü, İstanbul, Türkiye

www.schafer.com.tr



schafermutfak