



Linia niezawodnych i zyskujących coraz większą popularność piekarników Franke SMART wzbogaciła się właśnie o najnowszy model - SM 981 M XS. Urządzenie zachwyca wzornictwem i funkcjonalnością. Dodatkowo, w piekarniku SMART z łatwością przyrządzisz smaczne dania inspirowane jesienią.

Jesień to czas dojrzałych, pełnych, wyrazistych aromatów unoszących się w kuchni, podczas wspólnego posiłku, gdzie w gronie przyjaciół i rodziny możemy cieszyć się sobą oraz dzielić wrażeniami minionego dnia. Komponując jesienne menu warto pamiętać o wegetarianach, stanowiących coraz silniejszą grupę wśród kulinarnych smakoszy, dla których wegetarianizm to nie tylko sposób odżywiania, ale także styl życia.

Z nowym piekarnikiem **Franke SMART SM 981 M XS** to nic prostszego! Urządzenie wyposażone jest w specjalny program **Menu Wegetariańskie** i ułatwi Ci wyczarowanie dania, które zachwyci nie tylko wegetarian, ale także zatwardziały zwolenników mięsa.

**Franke SMART** to synonim ergonomii i nowoczesności. Posiada aż 12 funkcji, menu w języku polskim oraz sterowanie elektroniczne z wyświetlaczem LCD. Wyposażony jest również w 2 halogeny oświetlające wnętrze oraz drzwi potrójnie przeszklone, co zapewnia domownikom bezpieczne korzystanie z urządzenia. Ponadto, wyposażony jest w wyjątkowe programy Franke: **Menu Kompletne**, **Wellness** oraz **Pizza Menu**. Piekarnik SMART zawiera aż 50 zaprogramowanych przepisów kulinarnych, dlatego z łatwością przyrządzimy oryginalne i smaczne danie wegetariańskie dla każdego. Wystarczy zdefiniować podstawowe parametry takie jak rodzaj potrawy, sposób pieczenia oraz wagę. Czas i temperaturę piekarnik dobierze automatycznie.

Pieczone pierożki Panzarotti z tofu i oliwkami to jedna z wielu propozycji Franke na pyszną potrawę kuchni wegetariańskiej. Przepis pochodzi z bezpłatnej aplikacji Franke myMenu. Niech stanie się inspiracją do stworzenia niezapomnianego jesiennego dania, które zachwyci Twoich bliskich. Smacznego!

#### Przepis Franke na pieczone pierożki Panzarotti z tofu i oliwkami.

##### *Składniki:*

Mąka pszenna półgruba - 350 g  
Olej z ziaren sezamu – 10 g  
Oliwki – 150 g  
Szałotki – 10 g  
Sól - do smaku  
Tofu – 300 g

##### *Przygotowanie*

1. Przesiej mąkę i usyp z niej kopiec na stolnicy. W środek kopca wlej olej, dodaj sól i ugniataj delikatnie. Po pewnym czasie dodaj kilka łyżek wody, tak aby uzyskać gładkie, miękkie ciasto. Wyrobione na gładką masę ciasto zawiń w wilgotną ściereczkę i pozostaw w chłodnym miejscu na pół godziny.

2. W międzyczasie, umyj oliwki i usuń z nich pestki, wymieszaj z tofu i zmiksuj, by uzyskać stosunkowo gęsty krem. Obierz i pokrój szalotki, umieść w rondlu z olejem i smaż aż będą miękkie, następnie dodaj tofu i przygotowany wcześniej krem. Podsmażaj przez kolejne kilka minut tak, aby masa zgęstniała, a następnie zdejmij z ognia.
3. Rozwałkuj cienko ciasto i powycinaj z niego krążki o średnicy 8 cm.
4. Na środek każdego pierożka nakładaj trochę kremu tofu i składaj ciasto, zlepiając jego brzegi.
5. Ułóż pierożki panzarotti w naczyniu żaroodpornym, skrop olejem i umieść w piekarniku.

Cena piekarnika SMART: 2 999 zł

Więcej informacji o produktach i marce Franke znajduje się na: [www.franke.pl](http://www.franke.pl)



*Od ponad 100 lat marka Franke jest synonimem jakości i innowacji w projektowaniu oraz produkcji systemów kuchennych, sanitarnych oraz urządzeń dla gastronomii. Franke jest ambasadorem szwajcarskiej jakości i precyzji, która wyróżnia zlewozmywaki i baterie, ale także okapy płyty grzewcze, piekarniki, zmywarki, kuchenki mikrofalowe, chłodziarki oraz sortowniki odpadów, produkowane przez firmę Franke, z główną siedzibą w Aarburgu (Szwajcaria), zatrudnia 10 tysięcy pracowników na całym świecie, posiada 81 oddziałów i działa w przeszło 100 krajach. W Polsce firma działa od 1993 roku, ma własny nowoczesny zakład produkcyjny w Sękocinie Nowym pod Warszawą i znaczący udział w krajowym rynku zlewozmywaków.*

**Franke Polska** ([PRESS BOX](#))

[www.franke.pl](http://www.franke.pl)