

«Н НМЕРА»
ПРО 30 ЕТОН

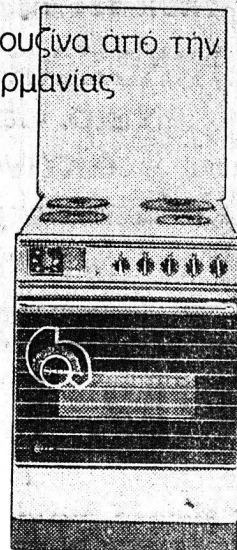
**ΚΑΙ' ΕΥΘΕΛΙΑΣ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΓΕΡΜΑΝΙΑ**

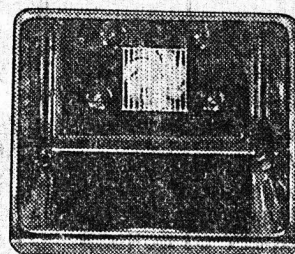
**Η ΝΕΑ ΚΟΥζίνα τής
JUNKER+RUH**

**μέ τον ΠΟΛΥΦΟΥΡΝΟ, τον φούρνο που
πνήνει με θερμό αέρα συγχρόνως τρία διαφορετικά φαγητά.**

Αυτή είναι η νέα κουζίνα από την
JUNKER+RUH Γερμανίας
μέ τον μοναδικό
πολυφούρνο,
τόν φούρνο που
λειτουργεί με
τό επαναστατικό
σύστημα
CIRCOTHERM.

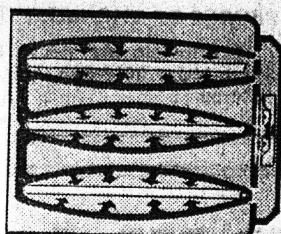






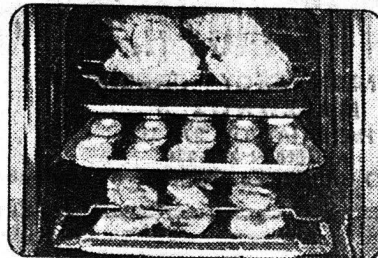
Το μωτέρ αυτό,
στήν πλάτη του
φούρνου, καταργεί
τίς αντιστάσεις που
έχουν οι κοινοί
φούρνοι στο επάνω
ή κάτω μέρος.

Ό μεγάλος φούρνος τής
λειτουργεί με θερμό αέρα
που κυκλοφορεί παντού
σέ πραγματικές
θερμοκρασίες
από 50-190° Κελσίου.



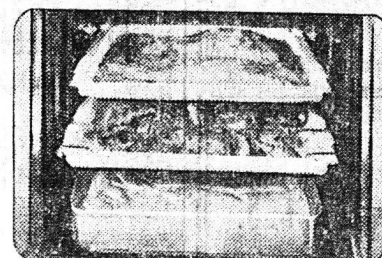
μέ τον πολυφούρνο
JUNKER+RUH
όλα γίνονται τώρα πιά άπλά
όπως

Τέσσερα κοτόπουλα, ένα ταψί κολουράκια
και ένένα φέτες ψάρι.



Μπορείτε νά τό ψήσετε μαζί,
κι άς χρειάζονται διαφορετικές
θερμοκρασίες ψσίματος.
Γιά τό ψιτά κοτόπουλα δέν χρειάζεστε
πλέον τήν σούβλα. Μετά τό ψήσιμο
ό φούρνος παραμένει πεντακάθαρος.

Δυό μεγάλα ψάρια πλακί, όκτώ μπριζόλες
μοσχαρίσιες και ένα ταψί γαλακτομπύρεκο.



Μπορείτε νά τό ψήσετε μαζί,
χωρίς φόβο νά μυρίσι τό ένα από τό άλλο.
Τά κατεψυγμένα ψάρια ή μπριζόλες δέν
χρειάζονται άπόψυξη.
Ό φούρνος δέν χρειάζεται προθέρμανση.
Έχετε οικονομία ρεύματος μέχρι 50%

Ένα όλόκληρο άρνί και ένα μεγάλο
παστίτσιο.



Μπορείτε νά τό ψήσετε μαζί και νά
περιποιηθήτε έτσι πάνω από 10
καλοσμένους.
Σέ 1/2 ώρα τούς σερβίρετε τό παστίτσιο και
μέχρι νά τό τελειώσουν τούς, προσφέρετε
τό πιά καλαψημένο άρνί μέ πατάτες.

**Η νέα κουζίνα τής
JUNKER+RUH
μέ τον μεγαλύτερο "σπιτίσιο,, φούρνο**

MINIG