

MİİTİ

HIZLI, PRATİK, LEZZETLİ, GÜVENLİ



Mutfaklarda yeni dönem:

Dumansız pişirme ile hız, kolaylık ve lezzetin mükemmel birleşimi!

Miiti; modern ev, ofis ve endüstriyel mutfaklarda hızlı, verimli ve lezzetli bir pişirme deneyimi sunmak üzere tasarlanmıştır. Infrared teknolojisi sayesinde ısıyı doğrudan yiyeceklere ileterek pişirme süresini kısaltır, enerji tüketimini azaltır ve kullanıcıya maksimum verim sağlar.

Kafe ve restoranlarınızda dumansız ve bacasız pişirme deneyimine geçmeye hazır mısınız?

www.miiti.com.tr



KULLANIM & BAKIM İPUÇLARI



Kolay Temizlik

Düz ve kolay ulaşılabilir yüzeyler sayesinde Miiti kısa sürede temizlenir ve mutfakta zaman kazandırır.



Infrared ile Dengeli Pişirme

Infrared teknolojisi yiyecekleri içten dışa eşit şekilde pişirir; lezzeti, nemi ve besin değerlerini korumanıza yardımcı olur.



Dumansız

Pişirme sırasında duman üretmeyerek kokuyu minimuma indirir. Bu sayede ofis ve kapalı alanlarda temiz, ferah bir hava korunur.



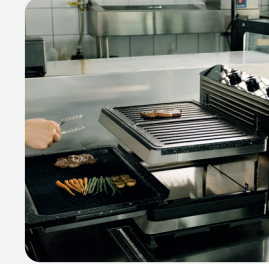
Düzenli Temizlik Önerisi

Her pişirme öncesi ve sonrası tepsi ile filament koruma camını temizlemeniz önerilir. Aksi takdirde, pişirme sonrasında tepsi ve cam yüzeyinde kalan kalıntılar kokunun bir süre daha sürmesini sağlayabilir.



Uzun Süreli Pişirme İpucu

Uzun süreli kullanımda, tepsiye bir miktar su eklemek yiyecek kalıntılarının yanmasını önler ve temizliği kolaylaştırır.



www.miiti.com.tr

MT-BR11125