inosmart
Kombi Fırın
by INOKSAN

*"Mükemmel **Pişirim**, Mutfakta **Verim**"*

Pişirim Rehberi





inosmart
Kombi Fırın
by INOXSAN

*"Mükemmel **Pişirim**, Mutfakta **Verim**"*

BAŞLANGIÇLAR

Bonfirit kızartma 8
Patatesli milföy böreği 9
Peynirli tepsi böreği 10
Taze patates kızartma 11

ANA YEMEKLER

Fırında somon 14
Fırında çipura 15
Arpacık soğan ve mantarlı kuzu sırtı 16
Biber dolma 17
Çıtır buğday eşliğinde hazarfen 18
Dalyan köfte 19
Dizme kebabı 20
Bütün tavuk kızartma 21
Etli türlü 22
File fıstıklı takoz bonfile 23
Beyaz peynirli piliç dolması 24
Fırın köfte 25
Fırın makarna 26
Hasanpaşa köfte 27
İslim kebabı 28
Ispanak graten 29
Ispanaklı pirinç dolması 30
İzmir köfte 31
Kağıt kebabı 32
Kuzu elbasan tava 33
Kuzu tandır 34
Orman kebabı 35
Patates musakka 36
Patlıcan musakka 37
Piliç beykoz kebabı 38
Piliç suprem 39
Piliç şnitzel 40
Piliç topkapı 41
Rosbeef 42
Sebzeli antrikot ızgara 43
Sebzeli bütün piliç sarma 44
Sebzeli köfte 45
Sebzeli kuzu sarma 46
Şehriyeli kuzu güveci 47
Tavuklu sandal kebabı 48
Terbiyeli piliç haşlama 49
Testi kebabı 50
Vezir kapama 51

YAN YEMEKLER

Pirinç pilavı 54
Bulgur pilavı 55

TATLILAR

Kalburabastı 58
Ceviz dolgulu kurutulmuş incir tatlısı 59
Cevizli revani 60
Fırın sütlaç 61
Tel kadayıf 62
Baklava 63



BAŞLANGIÇLAR



Bonfirit Kızartma



Malzemeler

Şoklu patates (Bonfirit)

Yapılışı

Şoklanmış patatesleri kızartma sepetine dökün.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 210°C'de 20 dakikada pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

250° Ön ısıtma
210° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha az yağ kullanarak daha sağlıklı kızartmalar elde edebilirsiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla yağdan %95, zamandan ve enerjiden ise %85 tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: Kızartma Sepeti (XF FS1)





Patatesli **Milföy Böreği**



Malzemeler

Milföy hamuru
Taze patates
Kuru soğan
Tatlı kırmızı toz biber
Tuz – Karabiber
Yumurta sarısı

Yapılışı

Taze patatesleri fırınınızın buhar modunda kabuklu bir şekilde haşlayın. Ardından kabuklarını soyun ve rendenin kalın kısmı ile rendeleyin. Kuru soğanları tencerenin içerisinde sıvı yağ ile soteleyin. Kırmızı toz biber, tuz ve karabiberi kullanarak haşlanmış patatesler ile harmanlayın. Bu karışımı porsiyonluk milföy hamurlarına sarın. Milföy hamurlarının üzerine yumurta sarısı sürün. İsteğinize göre üzerlerine susam, çörek otu ve haşhaş ekleyerek servis edebilirsiniz.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, kuru sıcaklık modunda 200°C'de 35 dakikada pişirebilirsiniz.

Kuru Sıcaklık Modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha hacimli ve kabarık bir börek elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hızlı pişirim ile zamandan tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm yapışmaz küvet





Peynirli
Tepsi Böreği



Malzemeler

Hazır yufka
Margarin
Çiçek yağı
Peynir
Maydanoz
Süt
Yumurta sarısı
Yoğurt

Yapılışı

Teflon kaplı tepsilerinizi margarin ile yağlayın. Tencerenin içerisinde süt ve sıvı yağı kaynatın. Ilındıktan sonra içerisine yoğurt ve yumurta sarısı katın. Peynirleri kıyılmış maydanoz ile karıştırın. Tepsilerinize yufkaları dizip, bir kat sıraladıktan sonra sosu ilave edin. Peynirleri aralara atın. Bu işlemi katların arasında da devam ettirin. Böreğin en üstüne yufkadan kapak yaptıktan sonra sosu sürerek servis edebilirsiniz.



Pişirim

230°C'de ön ısıtma yaparak, kombi modunda 210°C'de 40-45 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: Akıllı fonksiyonlar sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha yumuşak börekler elde edersiniz.
Mutfakta verim: Klasik fırınlara kıyasla eşit ısı dağılımı özelliği ile daha homojen pişirim sağlarsınız.



Kombi Modu

230° Ön ısıtma
210° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm veya 40 mm yapışmaz küvet





Taze Patates
Kızartma



Malzemeler

Taze patates
Tatlı kırmızı toz biber
Tuz – Karabiber
Sıvı yağ

Yapılışı

Taze patateslerin kabuklarını soyup parmak uzunluğunda doğrayın. Sıvı yağ ve baharatların hepsiyle birlikte harmanlayın. Patatesleri tepsilere yerleştirin.



Pişirim

Buhar modunda %80'ini haşlayarak, kuru sıcaklık modunda 230°C'de kızarana kadar pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha az yağ ile daha sağlıklı kızartmalar elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla yağdan %95, zamandan ve enerjiden ise %85 tasarruf sağlarsınız.



önce
Buhar modu
sonra
Kuru sıcaklık modu

230° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: Kızartma Sepeti (XF FS1)





ANA YEMEKLER



Fırında Somon



Malzemeler

Somon
Soğan
Sarımsak
Biber
Mantar
Domates
Krema
Tuz - Karabiber
Acı sos

Yapılışı

Tencerenin içerisine biraz yağ koyduktan sonra piyaz doğranmış soğan ve sarımsakları soteleyin. Ardından içerisine biber ve mantarları ekleyin. Devamında domatesleri ilave edin ve içerisine kremayı ekleyin. Krema yoğunlaşmaya başladığı andan itibaren tuz, karabiber ve acı sos ilave edin. Fırının içinde kızaran balıkları tabaklara alın. Tencerede pişirmiş olduğumuz sosu balığın üzerine dökerek sıcak olarak servis edebilirsiniz.



Pişirim

250°C'de derecede ön ısıtma yaparak, 180°C'de 25 dakikada kızartabilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde öz suyu içerisinde muhafaza edilmiş bir balık elde edersiniz.

Mutfakta verim: Klasik fırınlara kıyasla yağdan %100(balık kendi yağı ile piştiği için), zamandan ise %50'nin üzerinde tasarruf sağlarsınız.

1 Turbo Modu

250° Ön ısıtma
180° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: Teflon kaplı tepsi 20 mm





Fırında Çipura



Malzemeler

Çipura
Çiçek yağı
Tuz - Karabiber

Yapılışı

1 fırça yardımı ile balıkların üzerine az miktarda yağ sürün. Balığın içerisine tuz ve karabiber serpin. Tepsinin üzerine balıkları koyarak direk fırına sürün.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 20-25 dakikada pişirebilirsiniz..

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde öz suyu içerisinde muhafaza edilmiş bir balık elde edersiniz.

Mutfakta verim: Klasik fırınlara kıyasla yağdan, ızgara ile pişirime kıyasla zamandan ve enerjiden tasarruf sağlarsınız.

1 Turbo Modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: Teflon kaplı tepsi 20 mm





Arpacık Soğan ve Mantarlı Kuzu Sırtı



Malzemeler
Kuzu fileto
Kültür mantarı
Arpacık soğan
Sarımsak
Kurutulmuş rozmarin
Tuz - Karabiber
Demiglas sos
Tereyağı

Yapılışı
Kuzu filetoların üst yüzeyindeki yağları alarak zeytinyağı, süt, kabuklu sarımsak ile bir gün öncesinden marine edin. Tencerenin içerisine tereyağı koyup kızdırın. Arpacık soğanları, sarımsakları ve mantarları kavurup tuz, karabiber ve kurutulmuş rozmarin ekleyerek dömi glas sosla çektirin. Filetolar piştikten sonra tabağa alıp üzerine dömi glas sos ile çektirmiş olduğumuz malzemeleri koyarak sıcak servis edebilirsiniz.



Pişirim

240°C'de ön ısıtma yaparak, 180°C'de 30 dakikada kızartabilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha yumuşak ve lezzetli etler elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla zamandan tasarruf sağlarsınız.



Turbo Modu



240° Ön ısıtma
180° Kızartma

Kullanılacak Aksesuarlar: Trilex kaplı ızgara





Biber Dolma



Malzemeler
Dolmalık biber
Orta yağlı dana kıyma
Pirinç
Kuru soğan
Sarımsak
Salça
Domates
Maydanoz
Sıvı yağ
Tuz - Karabiber
Yenibahar

Yapılışı
Dolmalık biberleri bol suyun içerisinde yıkayın. İç çekirdeklerini çıkartarak süzün. Kuru soğanları ince yemeklik doğrayıp, kıyma ile karıştırarak yoğurun. Pirinç, maydanoz, sarımsak, sıvı yağ, ince doğranmış domates, salça ve baharatları ilave edilerek iç malzemeyi hazır hale getirin. Bu karışımı dolmalık biberlerin içerisine doldurarak açık olan kısmını domates kabuğu ile kapatın ve tepsilere dizin.



Pişirim

Önce buhar modunda 25-30 dakika haşlayıp içerisine sıcak sos ilave edin. Ardından kombi modunda 180°C'de 25 dakika pişirin. Daha sonra üst yüzeyini kızartmak için turbo modunda 210°C'de 20 dakikada pişirerek hazır hale getirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel pişirim yöntemlerinde karşılaşılan dağılma ve şekil bozukluğu problemlerini aşarak lezzetli ve şık bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla 3-4 işlem tek seferde yapıldığından zaman ve enerji tasarrufu sağlarsınız.



1 Buhar modu
2 Kombi modu
3 Turbo modu



180° Pişirme
210° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Çıtır Buğday Eşliğinde **Hazarfen**



Malzemeler

Dana antrikot
Buğday
Süt
Sarımsak
Kaşar peyniri
Tuz - Karabiber
Taze ıspanak
Demiglass sos
Taze kabak
Havuç
Patlıcan
Sarımsak
Muskat cevizi
Sıvı yağ

Yapılışı

Dana antrikotu ince döverek açın. Patlıcan havuç ve kabakları enlemesine doğrayın. Sarımsakla birlikte sıvı yağın içerisinde soteleyip tuz, karabiber ilave edin. Diğer tarafta buğdayı suda az haşlayarak içerisine sarımsak püresi ve kaşar peyniri atıp tuzla birlikte tatlandırın. Ispanağı az yağda muskat cevizi, tuz ve karabiberle birlikte soteleyin.



Pişirim

Önceden 220°C'de ön ısıtma yaparak, 180°C'de pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha yumuşak ve sulu bir et elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hacimli etler elde eder, hammadden tasarruf sağlarsınız.

Kombi Modu

220° Ön ısıtma
180° Pişirme

Servis: Tabağımızın önüne forma yardımı ile birlikte buğdayımızı basıp, önüne kavrulmuş olan ıspanak yapraklarımızı koyalım. Üzerine fırınımızda pişen 3 eşit parçaya bölünmüş antrikotumuzu jü sos dökerek servis yapalım.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom küvet





Dalyan Köfte



Malzemeler

Orta yağlı dana kıyma
Kuru soğan
Maydanoz
Taze patates
Ekmek içi
Haşlanmış yumurta beyazı
Tuz – Karabiber
Havuç
Bezelye
Salça
Un
Kimyon

Yapılışı

Orta yağlı kıymanın içerisine ekmek içi, sıvı yağ, tuz, karabiber, kimyon, yumurta kırarak bütün malzemeleri yoğurup hamur haline getirerek dinlendirin. Tencerede havuç, bezelye ve yumurtayı haşlayın. Dinlenmiş olan kıymayı parçalar halinde rulo şekline getirin ve ortasını açarak haşlanmış olan havuç dilimlerini, bezelyeyi ve yumurta beyazını koyup kıymanın içeresinde kalacak şekilde sarın. Üzerine yumurta akı sürerek fırına atıldığında çatlamasını önleyin. Ayrı bir tencerenin içerisinde salçayı kavurup üzerine biraz un serperek soğuk su ile açın. Baharatları ilave edip kaynamaya bırakın.



Pişirim

Kıymayı 150°C'de ön ısıtma yaparak, köfteyi 110°C'de 30 dakika pişirin. Ardından 150°C'de 40 dakika ek pişirim yapın. Son olarak 180°C'de kuru sıcaklık modunda 30 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre üst yüzeyi pürüzsüz bir köfte elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hacimden %20 tasarruf sağlarsınız.

Turbo Modu

150° Ön ısıtma
110°- 150°- 180° Pişirme

Servis: Pişirilen köftelerimizi soğuduktan sonra porsiyonluk keselim tepsilere dizelim yapmış olduğumuz sıcak sosu köftelerimizin üzerine dökerek 200 derecelik fırınımızda 30 dakika daha pişirelim ve sıcak olarak servis yapalım.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Dizme Kebabı



Malzemeler

Kuzu eti
Arpacık soğan
Sivri biber
Domates
Taze patates
Tuz - Karabiber
Kırmızı toz biber
Pul biber
Sıvı yağ
Sicim ipi

Yapılışı

Kuşbaşı doğranmış olan etleri bir tencerenin içerisine alın. Arpacık soğanı, kuşbaşı doğranmış taze patatesleri, sivri biber ve domateslerle birlikte sıvı yağ, pul biber, kırmızı toz biber, tuz, karabiber ekleyerek karıştırın. Sicim ipinin ucuna iğne takın ve sırası ile malzemeleri ipe dizerek simit şeklini verin. İpin uçlarını kesip bağlayın. Teflon kaplı tepsiyi yağlayın. Dizme kebapları tepsiye koyun.



Pişirim

Üzeri kapalı tepside 200°C'de ön ısıtma yaparak, 150°C'de 45-50 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha hacimli ve sulu etler elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla zaman ve enerji tasarrufu sağlarsınız.



Turbo Modu

200° Ön ısıtma
150° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm yapışmaz küvet





Bütün Tavuk Kızartma



Malzemeler

Bütün tavuk
Sıvı yağ
Tuz – Karabiber
Kırmızı toz biber
Limon

Yapılışı

Bütün tavukları fırının buhar modunda 25 dakika haşlayın. Bu sayede tavukların hacim kaybını önleyecek ve tavukların öz suyunu korumasını sağlayacaksınız. Daha sonra sıvı yağ, tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve limon suyu ile bir sos hazırlayın. Bu sosu haşlanmış olan tavukların üzerine sürün. Ayrı bir tencerenin içerisinde salçayı kavurup üzerine hafif un serperek soğuk su ile açın. Baharatları ilave edip kaynamaya bırakın.



Pişirim

Önce buhar modunda 20 dakika haşladıktan sonra, kombi modunda 180°C'de 20 dakika pişirerek iç ve dış yüzeyi kızartın. Ardından 200°C'de 10 dakika daha kızartabilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha hacimli bir tavuk elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla enerji ve zamandan %45, malzemeden %20 tasarruf sağlarsınız.



önce
Buhar modu
sonra
Kombi modu
daha sonra
Turbo modu

180° Kızartma
200° Kızartma

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Etli
Türlü



Malzemeler

Kuşbaşı dana eti
Patlıcan
Kabak
Havuç
Bezelye
Taze fasulye
Taze patates
Domates
Biber
Salça
Un
Su
Sıvıyağ
Tuz - Karabiber

Yapılışı

Kuşbaşı etleri fırınımızın buhar modunda tepsilere dizerek kanından arındırın. Daha sonra bu etleri süzdürün ve tepsilere dizin. Malzemelerde belirtmiş olduğumuz sebzelerin hepsini parmak şeklinde doğrayın. Pişmesi en uzun süren sebzeden başlayarak etlerin üzerine dizin. Ardından un ve salça karışımı ile kırmızı sos elde edin. Sıcak sosu üzerine ilave edin. Üzerini contalı kapak ya da alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kapatın.



Pişirim

Maksimum sıcaklıkta ön ısıtma yaparak, 210°C'de 70 dakikada pişiriniz.

Turbo Modu

Max. Ön ısıtma
210° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlerdeki gibi tatlar birbirine karışmaz, lezzetli bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla zaman ve enerji tasarrufu sağlar.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





File Fıstıklı
Takoz Bonfile



Malzemeler

Dana bonfilesi
File fıstık
Sıvı yağ
Un
Süt
Toz fıstık
Taze kabak
Patlıcan
Havuç
Ufak Taze patates
Taze mantar
Kuru kayısı
Jü sos

Yapılışı

Bonfileleri belirtilen derecede fırına verdikten sonra taze kabakları, havucu ve patatesleri haşlayın. Patlıcan ve mantarı yağda pişirin.
Servis: Tabağın kenarına haşlanmış malzemeleri ve kızartılmış sebzeleri yan yana dizerek şekil verip fırında pişirilen bonfileyi bütün şekilde sebzelerin önüne koyun. Kayısılı jü sosu dökerek sıcak servis edebilirsiniz.



Pişirim

Dana bonfileyi takoz şekilde kesip yağda çevirdikten sonra un, toz fıstık, süt ve file fıstığına bulayarak 220°C'de ön ısıtmanın ardından 180°C'de pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

220° Ön ısıtma
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha hacimli ve sulu bir et elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla malzemeden %20 tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Beyaz Peynirli **Piliç Dolması**



Malzemeler

Piliç bonfile
Beyaz peynir
Sıvı yağ
Maydanoz
Yumurta sarısı
Tuz - Karabiber

Yapılışı

Piliç bonfileleri bıçak yardımı ile iki ucunu koparmadan ortasından açın. Mayonez tenceresinin içerisinde tuzu suda alınmış olan beyaz peynir, yumurta sarısı, maydanoz, tuz ve karabiberi hafif çiçek yağı kullanılarak karıştırın. Bu harcı piliç bonfilelerinin içerisine doldurun ve sıkıca sarın. Tavukların üzerini çiçek yağı ile yağlayarak fırın tepsilerine alın.



Pişirim

240°C'de ön ısıtma yaparak, kombi modunda 40 dakikada pişirebilirsiniz.

Kombi modu

240° Ön ısıtma
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha sulu bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla malzemeden %30 tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Fırın **Köfte**



Malzemeler

Orta yağlı kıyma
Kuru soğan
Sarımsak
Maydanoz
Yumurta
Ekmek içi
Kimyon
Tuz - Karabiber
Salça
Taze patates
Domates
Biber

Yapılışı

Orta yağlı kıymayı kuru soğan, sarımsak, ekmek içi, maydanoz, yumurta, tuz, karabiber ve kimyon karışımları ile yoğurun ve dinlendirin. Taze patatesleri soyduktan sonra yıkayın ve halka dilimler şeklinde doğrayın. Fırın tepsisinde dinlenmiş olan köfteleri yuvarlak şekilde dizin. Bir köfte, bir patates olacak şekilde tepsi dolana kadar tekrarlayın. Domates ve biberleri üzerine koyup salçalı sosla birlikte sıcak olarak servis edebilirsiniz.



Pişirim

Üzeri kapalı tepside 240°C'de ön ısıtma yaparak, 180°C'de 50 dakika pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

240° Ön ısıtma
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha lezzetli bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla 14 dakikada 600 porsiyon köfte pişirerek %75 zaman, kömürlü pişirimlere kıyasla ise %90 mali tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Fırın
Makarna



Malzemeler
Fırın makarna
Sıvı yağ
Tuz
Un
Süt
Maydanoz
Beyaz peynir
Kaşar peyniri
Muskat cevizi
Yumurta sarısı

Yapılışı
Fırın makarnaları bol suyun içerisine tuz ve su atarak haşlayıp süzdürün. Ayrı bir tencerenin içerinde sıvı yağı koyup kızdırın, un ilave edip kavurun. Soğuk suyla açıp süt ekleyerek beşamel sos hazırlayın. Tuz ve muskat cevizi ilave edip yoğunluğunu ayarlayın. Biraz ılık hale geldikten sonra beyaz peynir, yumurta sarısı ve kıyılmış maydanozu ekleyerek makarnayla harmanlayın. Fırın tepsilerinin altını yağlayın ve harcı tepsilere dökerek üzerine ince bir kat daha beşamel sos dökün. Üzerine kaşar peyniri ilave ederek servis edebilirsiniz.



Pişirim

230°C'de ön ısıtma yaparak, 35-40 dakikada pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

230° Ön ısıtma
200° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel pişirme yöntemlerindeki gibi ters düz yapmadan tek seferde homojen pişirim elde edersiniz.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Hasanpaşa
Köfte



Malzemeler
Dana kıyma
Soğan
Sarımsak
Ekmek içi
Sıvı yağ
Tuz - Karabiber
Yumurta
Taze patates
Tereyağı
Süt

Yapılışı
Kıymayı, soğan, sarımsak, ekmek içi, yumurta, sıvı yağ, tuz, karabiber karışımları ile harç haline getirip yoğurarak köfte hamuru elde edin. Hamuru dinlendirdikten sonra yuvarlak, içi hafif oyuk porsiyonlar haline getirin. Taze patatesleri kabuklarını soyarak fırın tepsilerinin içerisine alın ve buhar modunda haşlayın. Sonrasında tencerenin içerisinde ezin. Sıcak süt ve tereyağını yedirerek püre haline getirin. Püreyi önceden pişirmiş olduğunuz köftelerin yanına ekleyerek servis edebilirsiniz.



Pişirim

220°C'de ön ısıtma yaparak, 180°C'de 35-40 dakikada pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

220° Ön ısıtma
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha yumuşak köfteler elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammaddeden %20 tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





İslim Kebabı



Malzemeler

Kemikli kuzu incik
Defne yaprağı
Tane karabiber
Kuru soğan
Havuç
Maydanoz sapı
Kemer patlıcan
Domates
Salça
Sıvı yağ

Yapılışı

Kuzu inciklerin kanını fırınınızın buhar modunda alın. Bir tencerenin içerisine sıvı yağı koyarak kızdırın. İçerisine defneyaprağı, tane karabiber, maydanoz sapı, havuç ve kuru soğanları doğrayarak yağda kavurun. Fırınınızdan kuzu incikleri çıkartarak salçayla birlikte tencereye ekleyin. Biraz kavurduktan sonra su ilave ederek etlerin pişmesini sağlayın.



Pişirim

Patlıcanları uzunlamasına doğrayıp tuzlu suda bekletin, süzdürüp üzerlerini yağlayın. 230°C'de ön ısıtma yaparak, 20°C'de pişirin. Kalan sosu süzdürerek tepsilere dizmiş olduğunuz kuzu inciklerin içine dökün. Ardından 200°C'de 15-20 dakika daha pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha lezzetli ve yumuşak kuzu incikler elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %20 hammadde tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi



Turbo Modu

230° Ön ısıtma
200° Pişirme





Ispanak Graten



Malzemeler

Taze ıspanak
Kuru soğan
Havuç
Sarımsak
Un
Süt
Sıvı yağ
Tuz – Karabiber
Muskat cevizi
Yumurta sarısı
Kaşar peyniri

Yapılışı

Taze ıspanakları bol suda yıkadıktan sonra haşlayın. Tencerenin içerisinde soğan, sarımsak ve havuçları kavurun. Haşlanmış olan ıspanakları doğrayarak tencereye ilave edin. Tuz, karabiber ve muskat cevizi ekleyerek fırın tepsisine yayın. Ayrı bir tencerede sıvı yağı kızdırdıktan sonra un ilave edip kavurun. Soğuk suyla yağı açarak süt ilave edin ve kaynatıp yoğunlaşmasını sağlayın. Ilık hale geldikten sonra yumurta sarısını içerisine kırın ve beşamel sos elde edin. Bu sosu, ıspanakların üzerine yayın. Üzerine rendelenmiş olan kaşar peynirini ilave edin.



Pişirim

230°C'de ön ısıtma yaparak, 190°C'de 20-25 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha homojen bir pişirim elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla enerji tasarrufu sağlarsınız.



Turbo Modu

230° Ön ısıtma
190° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Ispanaklı
Piliç Dolması



Malzemeler

Piliç bonfilesi veya piliç budu
Taze ıspanak
Sıvı yağ
Kuru soğan
Kırmızı biber
Tuz - Karabiber
Muskat cevizi
Kaşar peynir

Yapılışı

Piliç bonfileleri iki tarafı kapalı kalacak şekilde ortasından açın. Et döveceği ile açılma yerlerini hafifçe dövün. Ispanakları haşlayarak küçük parçalar halinde doğrayın. Tencerede sıvı yağı kızdırın. İnce doğranmış soğanları ve biberleri kavurarak ıspanaklarla karıştırıp soteleyin. Tuz, karabiber ve muskat cevizi ilave edip altını kapatın. Soğuduktan sonra rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Bu karışımı piliç bonfilelerin içerisine doldurun ve açık olan kısımlarını sıkıca sarın (kürdan yardımı ile yapılabilir). Tavukların üzerini sıvı yağ ile yağlayın.



Pişirim

240°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 40 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha yumuşak ve ağızda dağılan bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammadde tasarrufu sağlarsınız.

Kombi modu

240° Ön ısıtma
200° Ön ısıtma

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





İzmir
Köfte



Malzemeler

Kıyma
Kuru soğan
Sarımsak
Maydanoz
Kimyon
Tuz – Karabiber
Yenibahar
Sıvı yağ
Ekmek içi
Taze patates
Sivri biber
Domates
Un
Salça
Su

Yapılışı

Kıyma, baharatlar ve ekmeği harçla birlikte yoğurup dinlendirmeye bırakın. Daha sonra parmak şeklini vererek tepsilere dizin. Üzerine taze patatesleri köftenin şekli gibi doğrayarak koyun. Sivri biber ve domatesleri de aynı şekilde keserek üzerlerine ekleyin. Sos için tencerenin içerisine sıvı yağ koyun. Az un ve sosun kırmızı olması için yeteri kadar salça koyup kavurun. Daha sonra soğuk su ile açın. Tuz, karabiber ilave ettikten sonra kaynatılmış olan sosu sıcak olarak köftelerin üzerine ekleyin.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 220°C'de 50-60 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha yumuşak köfteler elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hacim ve %20'nin üzerinde hammadde tasarrufu sağlarsınız.

Turbo Modu

250° Ön ısıtma
220° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Kağıt Kebabı



Malzemeler

Kuzu eti
Margarin
Kuru soğan
Taze patates
Havuç
Bezelye
Domates
Tuz - Karabiber
Yağlı kağıt

Yapılışı

Kuru soğanları margarinle birlikte tencerede kavurun. Daha sonra kuzu etlerini ilave ederek kavurmaya devam edin. Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte pişirin. Patates ve havuçları küçük küpler halinde doğrayın. Etin pişmesine yakın havuçları ve bezelyeleri ilave edin. Biraz daha pişirdikten sonra patatesleri ve çekirdeği çıkarılmış domatesleri ilave ederek tuz ve karabiber ekleyin. Daha sonra yapılan iç malzemeleri yuvarlak kesilmiş olan yağlı kâğıtların içerisine koyarak sarın.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 20 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha sulu bir et elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %10 zaman tasarrufu sağlarsınız.

Kombi Modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Kuzu Elbasan Tava



Malzemeler

Kuzu eti
Tereyağı
Kuru soğan
Un
Süt
Yumurta
Yoğurt
Tuz - Karabiber
Su
Salça

Yapılışı

Kuzu etlerini büyük parçalar halinde doğrayın. Tencerede tereyağını eriterek yemeklik doğramış olduğunuz kuru soğanları soteleyin. Kuzu etlerini içerisine atarak kavurun. Salça ilave edip yedirin. Soğuk su ile açarak pişirin, tuz ve karabiber ekleyin. Ayrı bir tencerenin içerisinde yağ eridikten sonra unu kavurun. Soğuk su ve süt ile açarak kaynatın. Ilık hale geldikten sonra yoğurt ve yumurta sarısı ilave edin. Tencerenin içerisinde pişen etleri sosundan süzdürün. Fırın tepsisine alarak üzerine diğer tencerede yapmış olduğunuz sosu ilave edip kaşar peyniri ekleyin. Süzdürülen sosu tepsinin dibine dökün.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de üstleri kızarıncaya kadar pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha iyi kızarmış bir yemek elde edersiniz.

Turbo Modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Kuzu Tandır



Malzemeler

Kuzu butu
Kuzu kol
Tuz - Karabiber
Kekik
Havuç
Kuru soğan
Sarımsak
Defne yaprağı

Yapılışı

Kuzu butları tepsiye koyduktan sonra sebzelerin hepsini etlerin üzerine dağıtın. Fırınınızı buhar modunda bir saat çalıştırın. Ürünlerin hacim kaybını önledikten sonra 160°C'lik ısıda 1,5 saat kuru sıcaklıkta pişirin. Isıyı biraz daha yükselterek 180°C'de 1 saat daha kızartın ve fırından çıkarıp soğutun.



Pişirim

Sosu etlerin üzerine döktükten sonra 180°C'de kaynatın. Fırından çıktıktan sonra üzerine kekik atarak sıcak servis edebilirsiniz.



önce
Buhar modu
sonra
Kuru sıcaklık modu



160° Pişirme
180° Kızartma

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre hem içi hem de dışı daha iyi pişmiş bir tandır elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara göre hacimden, zamandan ve enerjiden tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Orman Kebabı



Malzemeler

Kuşbaşı et
Arpacık soğan
Patates
Havuç
Patlıcan
Bezelye
Taze kabak
Domates
Biber
Tuz - Karabiber

Yapılışı

Kuşbaşı etlerin kanını almak için fırınınızın buhar modunda haşlayın. Sonrasında etleri küvetlerin içerisine alın. Sebzelerin hepsini kuşbaşı büyüklüğünde doğrayarak etin üzerine serpin. Ayrı bir tencerede beyaz bir sos yapın ve bu sosu yemeğin üzerine dökün.



Pişirim

Üzeri contalı kapakla kapalı tepside 250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 70 dakikada pişirebilirsiniz.



önce
Buhar modu
sonra
Turbo modu



250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre vitamin ve mineral açısından daha zengin bir orman kebabı elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla su ve enerjiden tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarı: 40 mm gastronom tepsi





Patates **Musakka**



Malzemeler

Taze patates
Dana kıyma
Kuru soğan
Sarımsak
Domates
Biber
Salça
Un
Su
Tuz - Karabiber

Yapılışı

Taze pateslerin kabuklarını soyduktan sonra halka halka doğrayarak bol suda yıkayın ve süzdürün. Ardından fırınınızın buhar modunda haşlayın. Tencerenizin içerisine az miktarda sıvı yağ koyarak ince doğranmış kuru soğanları ve sarımsakları hafif soteleyin. Kıymayı ilave ederek kavurmaya devam edin. Sonrasında salça ekleyin ve hafif un serperek karıştırın. Soğuk su ile açarak içerisine biberleri ekleyin. Kaynama noktasına geldikten sonra tuz ve karabiber ilave edin. Bu sos karışımını önceden pişirmiş olduğunuz patateslerin üzerine dökün ve domatesleri ekleyin.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de pişirebilirsiniz.



önce
Buhar modu
sonra
Turbo modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha sağlıklı bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla zaman ve enerji tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Patlıcan **Musakka**



Malzemeler

Orta yağlı kıyma
Kemer patlıcan
Kuru soğan
Sarımsak
Domates
Sivri biber
Salça
Sıvıyağ
Tuz – Karabiber
Limon suyu

Yapılışı

Patlıcanları alacalı soyarak yuvarlak şekilde doğrayın. Sonrasında acılığını gidermek için limonlu suda bekletin. Patlıcanları tencerenin içerinde sıvı yağ ile harmanlayıp fırınınızın içerisine yerleştirin.

Sos için:

Ayrı bir tencerenin içerisinde kuru soğanları ince ince doğrayarak yağda soteleyin. Sarımsakları ilave ederek kıymayla birleştirin ve pişirin. Sonrasında salçayı ekleyerek kavurmaya devam edin. Soğuk su ilave edin ve üzerine tuz, karabiber serperek kaynamaya bırakın.



Pişirim

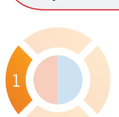
Pişirim

%100 buhar ile 30 dakika pişirin. Daha sonrasında 220°C'lik kuru sıcaklıkta patlıcanları kızartabilirsiniz.

Sosun pişirilişi

Sosu, kaynadıktan sonra fırın tepsilerine almış olduğunuz patlıcanların üzerine dökün. Biberleri parmak şeklinde keserek yağda hafif öldürün. Domates ve biberleri yemeğin üzerine dizerek 200°C'de sosla özdeşleşmelerini sağlayarak pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha sağlıklı bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla yağdan tasarruf sağlarsınız.



Turbo Modu

önce 220° Pişirme
sonra 200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Piliç
Beykoz Kebabı



Malzemeler

Piliç but
Patlıcan
Domates
Biber
Tuz – Karabiber
Salça
Un
Su

Yapılışı

Piliç butları buhar modunda haşlayarak pişmelerini sağlayın. Fire kaybını önledikten sonra üzerlerine sos sürerek 180°C'lik kuru sıcaklıkta kızartın. Patlıcanları kemer şeklinde kestikten sonra kızartın ve piliçlerin üzerine sarın. Domates ve biberleri patlıcanların üzerine kürdan yardımı ile saplayın.



Pişirim

Ayrı bir tencerenin içerisinde salça ve un karışımından kırmızı bir sos elde edip, bu sosu tavukların üzerine dökün. Ardından tavukları 200°C'de kaynatıp pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

200° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde öz suyu içerisinde muhafaza edilmiş bir tavuk elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammadde tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Piliç
Suprem



Malzemeler

Piliç bonfile
Un
Yumurta sarısı
Sıvı yağ
Süt
Tuz - Karabiber
Kaşar peyniri
Muskat cevizi

Yapılışı

Piliç bonfileleri buhar modunda 30 dakika haşlayın. Ayrı bir tencerenin içerine sıvı yağ koyarak kızdırın, un ilave ederek kavurun. Daha sonra soğuk su ile açarak süt ekleyin. Tuz serpip kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. Hazırladığınız beşamel sos ılık hale geldikten sonra içerisine yumurta sarısı, muskat cevizi ve isteğe göre karabiber ekleyin. Bu karışımı daha önce haşlamış olduğunuz piliç bonfilelerin üzerine paylaştırın. Sosun üzerine kaşar peyniri ilave edin.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 210°C'de 15-20 dakikada üstleri kızarıncaya kadar pişirebilirsiniz.

Turbo modu

250° Ön ısıtma
210° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde öz suyu içerisinde muhafaza edilmiş bir tavuk elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla su ve zaman tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Piliç
Şnitzel



Malzemeler

Piliç bonfile
Un
Yumurta
Galeta unu
Sıvı yağ
Tuz - Karabiber

Yapılışı

Piliç bonfileleri ortasından bıçak yardımı ile koparmadan açın ve bütün halde bırakın. Arzunuza göre tuz ve karabiber ilave ederek; bonfileleri sırası ile un, yumurta ve galeta ununa batırın. Bir fırça yardımıyla ya da elinizle bonfilelerin her iki tarafını yağlayıp teflon kaplı tepsilere alın.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 210°C'de 30 dakikada kızartabilirsiniz.

Turbo Modu

250° Ön ısıtma
210° Kızartma

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları ile geleneksel yöntemlere göre çok daha sağlıklı bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla yağdan %80, zamandan ve enerjiden ise %65 tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm yapışmaz küvet





Piliç
Topkapı



Malzemeler

Piliç but yada piliç Bonfile
Pirinç
Dolmalık fıstık
Soğan
Tuz - Karabiber
Yenibahar
Dolmalık baharat
Sıvı yağ

Yapılışı

Piliçleri açarak bir poşet yardımı ile döverek ince hale getirin. Pirinçleri ıslatın ve temizleyin. Ayrı bir tencerenin içerisinde sıvı yağ kızdırın. Dolmalık fıstıkları hafif öldürerek kuru soğan ekleyin. Pirinci de ilave ederek kavurmaya devam edin. Daha sonra baharatları ve sıcak suyu ilave edin. Pilavın tam olarak pişmemesi diri kalması gerekir. Pilav soğuduktan sonra tavuğun içine koyarak yuvarlak bir şekilde sarın.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, önce 160°C'de 30 dakika ardından da 190°C'de 25 dakikada pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

250° Ön ısıtma
160° Kızartma
190° Kızartma

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha homojen bir pişirim elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara göre hammadde tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Rosbeef



Malzemeler

Dana antrikot
Tane karabiber
Tuz
Hardal
Kırmızı şarap
Çiçek yağı

Yapılışı

Antrikotları temizlendikten sonra üzerine tuz ve ince çekilmiş olan tane karabiberleri serperek ovuşturun ve üzerine hardal sürün. Bir tavaya az çiçek yağı koyup altını ve üstünü kızartın. Sonrasında kırmızı şarap ile çektirin.



Pişirim

210°C'de ön ısıtma yaparak, 180°C'de pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha kırmızı ve lezzetli bir et elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammadde tasarrufu sağlarsınız.



Turbo Modu



210° Ön ısıtma
180° Kızartma

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Sebzeli
Antrikot Izgara



Malzemeler

Dana antrikot
Tereyağı
Kabak
Havuç
Kuru soğan
Patlıcan
Sarı - kırmızı Dolmalık Biber
Soya sosu
Krema
Mantar

Yapılışı

Dana antrikotları zeytinyağı, süt, rozmarin, tane karabiber ve kabuklu sarımsak ile bir gün önceden marine edin. Sebzelerin hepsini ince jülyen bir şekilde doğrayarak tereyağında diri kalacak şekilde pişirin. Krema ve soya sosu ile tatlandırarak servis edebilirsiniz.



Pişirim

240°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 14 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha belirgin ızgara izleri, daha sulu ve yumuşak etler elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammadde ve zaman tasarrufu sağlarsınız.



Turbo Modu



240° Ön ısıtma
200° Kızartma

Kullanılacak Aksesuarlar: Trilex kaplı ızgara





Sebzeli **Bütün Piliç Sarma**



Malzemeler

Bütün tavuk
Tuz – Karabiber
Patlıcan
Soğan
Sarımsak
Havuç
Kabak
Sıvı yağ
Salça

Yapılışı

Bütün tavuğu parçalamadan açın ve ince hale gelene kadar dövün. Sebzelerin hepsini ayrı bir tencerede hafif şekilde kavurup üzerlerine tuz ve karabiber ekleyin. Bu karışımı tavuğun içeresine koyarak rulo şeklinde sarın.



Pişirim

Tavukları hafif kızarıncaya kadar buhar modunda pişirin. Ardından üzerlerine sosu sürün. Kombi modunda kızartmaya devam edin. Sonra tavukları soğutup porsiyonluk parçalara bölün ve tepsiye dizin. Ayrı bir tencerede pembe bir sos yaparak tavukların üzerine sıcak olarak döküp 200°C'de kaynatabilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde öz suyu içerisinde muhafaza edilmiş bir tavuk elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammaddeden %50 tasarruf sağlarsınız.



önce
Buhar modu
sonra
Kombi modu



Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Sebzeli **Köfte**



Malzemeler

Dana kıyma
Soğan
Sarımsak
Ekmek içi
Sıvı yağ
Yumurta
Havuç
Kabak
Taze patates
Bezelye
Domates
Biber
Salça
Tuz - Karabiber

Yapılışı

Dana kıymayı soğan, sarımsak, yumurta, ekmek içi, sıvı yağ ile karıştırıp yoğurun ve hamur haline getirin. Köfteleri küçük toplar haline getirin. Sebzelerin hepsini köfte büyüklüğünde doğrayarak biber ve domates hariç hepsini fırının içerisinde buhar modunda haşlayın. Sonrasında köftelerin üzerine sebzelerin tamamını ilave edin.



Pişirim

Pişirim

230°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de kızartın. Ardından kırmızı bir sos hazırlayın. Sıcak haldeki sosu ekleyerek 200°C'de pişirebilirsiniz..

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha homojen bir pişirim elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla zamandan %20 tasarruf sağlarsınız.



Turbo Modu



230° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Sebzeli
Kuzu Sarma



Malzemeler
Kuzu but
Taze kekik
Taze rozmarin
Taze tarhun otu
Kuru soğan
Sarımsak
Havuç
Kabak
Bezelye
Patlıcan
Kaşar peyniri
Tuz - Karabiber
Tereyağı
Sicim ipi

Yapılışı
Kuzu etini açtıktan sonra döverek ince bir hale getirin. Tencerede tereyağını eritin. Sebzeleri çok yumuşatmadan soteleyin. Soğuduktan sonra kaşar peynirini rendeleyerek ilave edin. Baharatları ekleyin. Kuzu etinin içerisine eritilmiş tereyağı gezdirin. Taze rozmarin, taze tarhun otu ve taze kekik serpiştirin. Sotelemiş olduğunuz sebzeleri, etin içerisine uzunlamasına yerleştirin. Eti rulo halinde sıkıca sararak sicim ipi ile bağlayın.



Pişirim

220°C'de ön ısıtma yaparak, 170°C'de 1,5 saatte pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha yumuşak bir et elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammadde tasarrufu sağlarsınız.



Kombi modu



220° Ön ısıtma
170° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Şehriyeli
Kuzu Güveci



Malzemeler
Kuzu eti
Arpa şehriye
Domates
Kuru soğan
Tereyağı
Tuz - Karabiber
Su

Yapılışı
Kuzu etlerini buhar modunda haşlayın ve daha sonra süzdürün. Tencerenin içerisinde tereyağı kızdırarak ince doğranmış soğanları soteleyin. Etleri ve ince doğramış olduğunuz domatesleri ilave edin. Ayrı bir tencerenin içinde tereyağı erittikten sonra arpa şehriyelerini kavurun. Su, tuz ve karabiber ekleyin. Orta ateşte pişirerek suyunu çekmesini sağlayın.



Pişirim

Pişirim
Yemeğin üzerini geçecek kadar su ilave ederek 180°C'de pişirin. Güvecin içerisine şehriyeleri alın, ortasını açarak fırında pişen etleri bu güvecin ortasına yerleştirin. Ardından 180°C'de 20 dakika pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha kolay ve lezzeti bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %20 zaman tasarrufu sağlarsınız.



Turbo Modu



180° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: Güveç





Tavuklu
Sandal Kebabı



Malzemeler
Taze kabak
Piliç bonfile
Kuru soğan
Sarımsak
Domates
Un
Süt
Yumurta
Tuz - Karabiber
Salça
Su
Kaşar peyniri
Muskat cevizi

Yapılışı
Taze kabakları yıkadıktan sonra dış yüzeyi tırtıllı soyacak ile keserek ortadan uzunlamasına ikiye bölün, iç kısmı hafif bir şekilde oyarak fırın tepsilerine alın. Buhar modunda %80'nini harlayın ve fırından çıkartın. Tencerenin içerisine yağ koyarak kızdırın. Küçük parçalar halinde doğramış olduğunuz tavukları yağda kızartıp süzgece alın. Ayrı bir tencerede sıvı yağda soğan ve sarımsakları kavurun. Hafif soteleyerek kızartmış olduğunuz tavukları ve salçayı ekleyerek kavurun. Hafif un ekleyerek sosun bağlanmasını sağlayın. Soğuk su ekleyerek açın ve kaynatın. Tuz, karabiber ve domatesleri ilave edin. Ayrı bir tencerede yağ kızdırarak unu kavurun. Soğuk su ile açarak süt ilave edin. Yumurta sarısı ve muskat cevizi ilave ettikten sonra, sosu suyundan süzdürülmüş olan tavukla birlikte karıştırın. Bu karışımı daha önce haşlamış olduğunuz taze kabakların içerisine yerleştirip üzerine kaşar peyniri ilave edin.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 30 dakikada pişirin.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre vitamin ve mineral zengini yemekler elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla su tasarrufu sağlarsınız.



Turbo Modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Terbiyeli
Piliç Haşlama



Malzemeler
Piliç bonfile
Havuç
Taze patates
Un
Yumurta
Yoğurt
Limon
Tuz - Karabiber

Yapılışı
Piliç bonfileleri büyük parçalar halinde buhar modunda sebzelerle birlikte haşlayın. Ardından ürünlerin hepsini tepsilere dizin. Ayrı bir tencerede ocağa su koyun. Un, yumurta, yoğurt, limon suyu ile birlikte ince bir terbiye yapın. Bu karışımı kaynayan suya ekleyin. Terbiyeyi kaynattıktan sonra fırın tepsisinde bulunan ürünleri üzerine dökün.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de kaynatabilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha lezzetli bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla su tasarrufu sağlarsınız.



önce
Buhar modu
sonra
Turbo modu

250° 'de Pişirim

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Testi **Kebabı**



Malzemeler
Kuzu kol
Arpacık soğan
Sivri biber
Sarımsak
Domates
Tereyağı
Sıvıyağ
Kuyruk yağı
Su
Un
Tuz - Karabiber
Kırmız toz biber

Yapılışı
Kuzu etlerini kuşbaşı doğrayın; arpacık soğan, sarımsak, sivri biber ve domatesleri yağ çeşitleri ve baharatlarla karıştırıp harmanlayın. Testileri sıvı yağ ile karıştırın ve bu malzemelerin hepsini testilerin içerisine yerleştirin. Çok az su ilave edin. Un ve su ile sert bir hamur yaparak testinin açık olan ağzını kapatın, ardından bıçak yardımı ile çizikler atın.



Pişirim

220°C'de ön ısıtma yaparak, 90 dakikada pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

220° Ön ısıtma
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere kıyasla çok daha leziz ve sağlıklı bir yemek elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %50 gaz tasarrufu sağlanır.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Vezir **Kapama**



Malzemeler
Kuzu eti
Arpacık soğan
Patlıcan
Domates
Sivri biber
Kırmızı toz biber
Kekik
Tuz – Karabiber
Tereyağı

Yapılışı
Kuzu etlerini kuşbaşı doğrayın ve buhar modunda haşlayın. Tencerede arpacık soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Patlıcanları küp şeklinde doğrayıp kızartın. Kuzu etlerini tepsiye alıp üzerlerine arpacık soğanlarını, patlıcanları, sivri biber ve domatesleri ilave ederek tuz, karabiber, kırmızı toz biber ve kekik ekin, ardından üzerini kapatın.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 30 dakikada pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha homojen ve lezzetli bir pişirim elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla hammaddeden tasarruf sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





YAN YEMEKLER



Pirinç Pilavı



Malzemeler

Pirinç
Tereyağı
Margarin
Tuz
Kemik suyu

Yapılışı

Pirinçleri hafif tuzlu ılık suda beklettikten sonra yıkayın ve süzün. Ardından tepsilerin içerisine yerleştirin. Yeteri kadar tuz ve yağ karışımı ekleyin. Daha sonra sıcak kemik suyu ilave edin. Yağı bu sıcaklığın içinde karıştırarak eritin. Tepsiyi contalı kapak yardımı ile ya da alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 30 dakikada pişirin.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha diri ve lezzetli bir pilav elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %30 gaz tasarrufu sağlanır.

Kombi modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Bulgur Pilavı



Malzemeler

Bulgur
Tereyağı
Margarin
Tuz
Kemik suyu
Soğan
Salça
Kırmızı toz biber

Yapılışı

Bulguru hafif tuzlu ılık suda yıkadıktan sonra süzdürün. İnce ince kıyılmış soğanları tepsinin altına serin. Üzerine bulguru ekleyin. Yeteri kadar tuz, salça, kırmızıbiber ve yağ karışımı ekleyin. Daha sonra sıcak kemik suyu ilave edin. Yağı bu sıcaklığın içerisinde karıştırarak eritin. Tepsinin üstünü contalı kapak ya da alüminyum folyo ile sıkıca kapatın.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de 30 dakikada pişirin.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha diri ve lezzetli bir pilav elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %30 gaz tasarrufu sağlanır.

Kombi modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





TATLILAR



Kalburabastı



Malzemeler

Un
Margarin
Süt
Ceviz içi
Kabartma tozu
Su
Şeker
Limon

Yapılışı

Önce bir tencerenin içerisinde suyu ve şekeri ocağın üzerine alıp şerbeti hazırlayın. İçerisine limon atarak kaynatıp soğutun. Başka bir tencerenin içerisinde süt ile şekeri çırpıp un ve kabartma tozu ekleyin. Margarin katarak kulak memesi sertliğinde hamur elde edin. Üzerine bez örterek 15 dakika bekletin. Daha sonra küçük toplar halinde parçalara ayırarak oval bir şekilde kalburun tellerine bastırın ve ardından yağlanmış tepsiye alın.



Pişirim

220°C'de ön ısıtma yaparak, 180°C'de 30 dakikada pişirin.



Turbo Modu



220° Ön ısıtma
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde homojen ısı yayılımı elde eder, kalburabastı hamurunuzun daha iyi pişmesini sağlarsınız.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %40 gaz tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Ceviz Dolgulu **Kurutulmuş İncir Tatlısı**



Malzemeler

Ceviz içi
Süt
Şeker
Kuru incir
Su
Limon

Yapılışı

Kuru incirlerin saplarını alıp ortadan ikiye bölmeden ayırın. Sütün içerisinde bekletip yumuşatın. Daha sonra içlerini ceviz ile doldurup ağızlarını kapatın. Ayrı bir tencerenin içerisinde şerbeti hazırlayıp incirlerin üzerine dökün.



Pişirim

220°C'de ön ısıtma yaparak, 180°C'de pişirebilirsiniz.



Turbo Modu



220° Ön ısıtma
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha kıvamlı incirler elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %40 gaz tasarrufu sağlanırsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Cevizli **Revani**



Malzemeler

Un
Yumurta
Yoğurt
İrmik
Şeker
Su
Vanilya
Kabartma tozu
Ceviz içi
Limon

Yapılışı

Önce bir tencereye su koyup şeker ve limon ilave ederek şerbeti hazır hale getirin. Daha sonra ayrı bir tencerenin içerisinde şeker ve yumurtaları köpürene kadar çırpın. Yoğurt, irmik ve vanilyayı ilave ederek karıştırın. Ardından elemiş olduğunuz unu, kabartma tozunu ve cevizi ekleyerek bütün malzemeleri karıştırın. Fırın tepsinizin altını yağlayın ve yapışmayı önlemek için şeker serpin.



Pişirim ve Servis

220°C'de ön ısıtma yaparak, 160°C'de 15 dakika pişirin. Ardından 180°C'de 30 dakika son pişirimi yapabilirsiniz.

Turbo Modu

220° Ön ısıtma
160° Pişirme
180° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre daha kabarık bir hamur elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla zaman tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Fırın **Sütlaç**



Malzemeler

Süt
Şeker
Nişasta
Pirinç
Yumurta
Damla sakızı

Yapılışı

Sütü bir tencerenin içerisine alıp şeker ilave ederek kaynatın. Ayrı bir tencerede pirinçleri yıkadıktan sonra haşlayın. Bir kabın içerisinde nişastayı sulandırıp yumurta sarısı ilave ederek çırpın. Kaynamakta olan süte hazırladığınız nişastayı ekleyerek kaynatmaya devam edin. Son olarak haşlanmış pirinçleri ilave edin ve ardından toprak güveçlere koyun. Son olarak tepsinin içerisine soğuk su ekleyin.



Pişirim

250°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C ve 400 devirde sütlacınızın üstü kızarıncaya kadar pişirebilirsiniz.

Turbo Modu

250° Ön ısıtma
200° Pişirme

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha bir homojen pişirim elde edersiniz.
Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %30 gaz tasarrufu sağlarsınız.

Kullanılacak Aksesuarlar: 40 mm gastronom tepsi





Tel **Kadayıf**



Malzemeler

Tel kadayıf
Tereyağı
Ceviz içi
Margarin
Şeker
Su

Yapılışı

Tel kadayıfları el yordamıyla açarak uzun saç halini almasını sağlayın. Ardından eritilmiş tereyağı ile harmanlayın. Tepsileri margarin ile yağlayın. Kadayıfları tepsinin altına yerleştirin. Üzerine küçük parçalar haline getirmiş olduğunuz cevizleri serpiştirin ve bir kat daha kadayıf dizerek tepsiyi sıkıştırın. Üzerine ağırlık koyarak kadayıfların birbirine yapışmasını sağlayın. Tel kadayıflar hazır hale geldikten sonra üzerlerine erimiş tereyağı serpiştirin. Kadayıfların kızarmasının ardından şerbetinizi ekleyerek servis edebilirsiniz.



Pişirim

230°C'de ön ısıtma yaparak, 200°C'de kuru sıcaklık modunda pişirebilirsiniz (Aynı işlemi alt yüzey için de uygulamanız gerekmektedir).

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre çok daha lezzetli bir tel kadayıf elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %30 gaz tasarrufu sağlarsınız.

Kuru sıcaklık modu

230° Ön ısıtma
200° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: 20 mm gastronom tepsi





Baklava



Malzemeler

700 gr un
2 adet yumurta
5 gr tuz
650 gr tereyağı
400 gr yeşil toz fıstk
450 gr soğuk su
300 gr nişasta

Şerbet İçin

650 gr su
110 gr şeker

Yapılışı

Baklava malzemelerini soğuk su ile yoğurarak pazı haline getirin. Elekten geçirilmiş nişastayı üzerine serpin ve hamuru bastırarak açın. Hamurların üstünü nemli bir tülbent ile örterek 2 saat bekletin. Tepsinin altını yağlayın ve ardından hamurların hepsini ince ince açın. Açılmış hamurları tepsiye katkat dizerken erimiş tereyağını fırça yardımı ile serpiştirin. Ortasına geldiğinizde yeşil toz fıstıkları ilave ederek ince baklava hamurlarını, aralarına erimiş tereyağı serpiştirerek dizin. Tepsinin dışına taşan hamurları keserek dilimler haline getirin.



Pişirim

Baklavaların 60°C'de yapraklarının açılmasını sağlayın. Ardından 170-180°C'de 40 dakikada pişirebilirsiniz.

Mükemmel Pişirim: İnosmart'ın akıllı fonksiyonları sayesinde geleneksel yöntemlere göre yaprakları çok daha ayrı bir baklava elde edersiniz.

Mutfakta Verim: Klasik fırınlara kıyasla %30 gaz tasarrufu sağlarsınız.

Turbo modu

170°-180° Pişirme

Kullanılacak Aksesuarlar: Alüminyum Baklava Tepsileri

inosmart Kombi Fırın by INOXSAN

Pişirim Rehberi

inosmart Kombi Fırın by INOXSAN

Pişirim Rehberi



inosmart Kombi Fırın by INOKSAN

SATIŞ PAZARLAMA MERKEZ

- Yeni Yalova Yolu 6. km No: 415 16250 Osmangazi / BURSA
- **Tel:** +90 224 211 40 10 - **Faks:** +90 224 211 40 17
- *inosmart@inosmart.com.tr*

FABRİKA

- Bursa Organize Sanayi Bölgesi Işıktepe Osb Mahallesi Eflatun Cadde No:5 16159 Nilüfer / BURSA
- **Tel:** +90 224 294 74 74 - **Faks:** +90 224 243 61 23

SATIŞ SONRASI HİZMETLER MÜDÜRLÜĞÜ

- Organize Sanayi Bölgesi Ormanlar Cd. No:5 16159 Nilüfer/BURSA
- **Tel:** +90 224 294 74 74- **Faks:** +90 224 243 36 67
- *servis@inoksan.com.tr*

BÖLGE MÜDÜRLÜKLERİ

Kuzey Marmara Bölge Müdürlüğü
Adres : Küçük Piyale Mh. Ağaç Köprü Sk. No.28 Kastel İş Merkezi C Blok Kat.4 Daire.5 Kasımpaşa/ İstanbul
Tel : (212) 297 45 04 (5 Hat)
Faks : (212) 238 95 48

Güney Marmara Bölge Müdürlüğü
Adres : Yeni Yalova Yolu 6. Km. No:415 16250 Osmangazi / Bursa
Tel : (224) 211 40 10 (6 Hat)
Faks : (224) 211 40 17

İç Anadolu Bölge Müdürlüğü
Adres : Turan Güneş Bulvarı 708.sokak No:14/1 06550 Çankaya / ANKARA
Tel : (312) 439 28 20
Faks : (312) 439 28 44

Akdeniz Bölge Müdürlüğü
Adres : Perge Bulvarı, Muzaffer Uysal Yeşil Evleri B Blok No:59/1-2-3-4 Antalya
Tel : (242) 312 06 66 (Pbx)
Faks : (242) 312 05 04

Ege Bölge Müdürlüğü
Adres : Akçay Cd. No:1 35400 Gaziemir / İzmir
Tel : (232) 254 55 28 (2 Hat)
Faks : (232) 237 23 08

Karadeniz Bölge Müdürlüğü
Adres : 100. Yıl Bulvarı No:231/A 55070 Samsun
Tel : (362) 234 20 94
Faks : (362) 239 00 74

İnosmart'ın tanıtım filmini izlemek için;

inosmart kombifirin inosmartkombifirin www.**inosmart**.com.tr