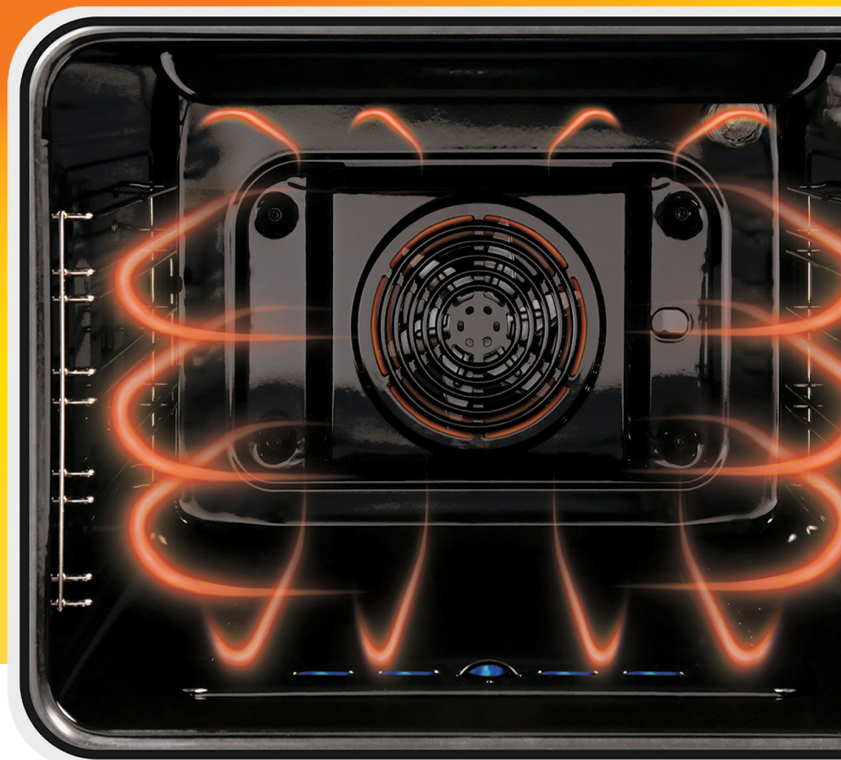


Вкусно печь легко!



Газовая духовка с конвекцией ТМ GEFEST это:

- **Равномерное запекание**

Конвекция обеспечивает одинаковую температуру по всей камере духовки, благодаря чему все блюда пропекаются равномерно

- **Экономия электроэнергии**

Конвекция обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха внутри камеры, что позволяет быстрее достигать необходимой температуры. Это приводит к снижению энергопотребления духового шкафа

- **Экономия времени**

Время приготовления в духовке с конвекцией значительно меньше по сравнению с традиционными моделями

- **Возможность готовить несколько блюд одновременно**

Благодаря равномерному распределению тепла, возможно одновременно готовить несколько различных блюд

- **Аппетитная корочка**

Горячий воздух, циркулирующий в камере, формирует аппетитную хрустящую корочку. В результате блюдо остается сочным, что особенно актуально при приготовлении рыбы или мяса



СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ

