



The
Cookbook

Life's Good.





The Cookbook

Δημιουργία & Παραγωγή

Έκδοση:
LG Electronics Hellas

**Επιμέλεια Έκδοσης
& Σχεδιασμός:**
Communication Lab

Φωτογραφία:
Ιωάννα Ρουφοπούλου

Ευχαριστούμε θερμά τους σεφ
Βαγγέλη Δρίσκα,
Γεωργιάνα Χιλιαδάκη και
Δημήτρη Μακρυνιώτη
για τη δημιουργία και επιμέλεια
των συνταγών.

Copyright:
© 2025, LG Electronics Hellas

Όροι χρήσης:
Απαγορεύεται η αναπαραγωγή,
διανομή ή τροποποίηση του
περιεχομένου χωρίς γραπτή
άδεια των δημιουργών.

Πνευματικά Δικαιώματα:
Όλες οι φωτογραφίες
και οι συνταγές ανήκουν
στους δημιουργούς τους
και προστατεύονται από τη
νομοθεσία περί πνευματικών
δικαιωμάτων.



Περιεχόμενα

Εισαγωγή	09
Βαγγέλης Δρίσκας	10
Κροκέτες με prosciutto cotto	14
Αλμυρό φλαν τυριών	16
Νιόκι με σολομό και σπανάκι	18
Φιλέτο με σάλτσα πορτσίνι	20
Γεωργιάννα Χιλιαδάκη	22
Ribeye sandwich	26
Μπακαλιάρος σκορδαλιά	28
Σεφταλιά μπακαλιάρου	30
Μάγουλα με πουρέ σελινόριζας	32
Δημήτρης Μακρυνιώτης	34
Blondies	38
Γαλατόπιτα με σοκολάτα	40
Ραβανί Ξηρομέρου	42
Ρυζόγαλο φούρνου	44
Εντοιχιζόμενος φούρνος LG	46
Εντοιχιζόμενη επαγωγική εστία LG	56
Εντοιχιζόμενος φούρνος μικροκυμάτων LG	62



Εισαγωγή

Η κουζίνα είναι η καρδιά του σπιτιού - το μέρος όπου δημιουργούμε γεύσεις, μοιραζόμαστε στιγμές και δίνουμε μορφή σε αγαπημένες συνταγές.

Με τις νέες εντοιχιζόμενες συσκευές LG για την κουζίνα, η μαγειρική εμπειρία περνά σε άλλο επίπεδο, συνδυάζοντας πρωτοποριακή τεχνολογία, κομψό design και απόλυτη ευκολία στη χρήση.

Αυτό το Cookbook είναι κάτι παραπάνω από μια συλλογή συνταγών. Είναι ένας οδηγός έμπνευσης, που σας καλεί να εξερευνήσετε νέες γαστρονομικές δημιουργίες, να ανακαλύψετε έξυπνες τεχνικές μαγειρέματος και να αξιοποιήσετε τις καινοτομίες της LG για τέλειο αποτέλεσμα κάθε φορά.

Από τις υγιεινές επιλογές ατμού, μέχρι το απόλυτο crisp αποτέλεσμα με Air Fry και το επαγγελματικό μαγείρεμα με Sous-Vide, οι νέες εντοιχιζόμενες συσκευές σας δίνουν τη δυνατότητα να φέρετε τη γαστρονομία στο σπίτι σας.

Ξεκινήστε το ταξίδι σας στον κόσμο της γεύσης με τις συνταγές που ακολουθούν και αφήστε την τεχνολογία LG να κάνει κάθε γεύμα μοναδικό. Γιατί το μαγείρεμα δεν είναι απλά μια διαδικασία - είναι εμπειρία. Με την LG κάθε εμπειρία γίνεται ακόμα πιο συναρπαστική!

Life's Good.



Βαγγέλης Δρίσκας



Βαγγέλης Δρίσκας

Ο Βαγγέλης Δρίσκας γεννήθηκε στην Κομοτηνή. Τα οικογενειακά εστιατόρια και ζαχαροπλαστεία καθόρισαν την επαγγελματική του πορεία.

Μετά από μία πετυχημένη και βραβευμένη πορεία ως Chef σε μεγάλα εστιατόρια, από το 2000 ξεκίνησε τα σεμινάρια μαγειρικής και τις εμφανίσεις του στην τηλεόραση.

Από το 2011 παρουσιάζει τις δικές του εκπομπές μαγειρικής και μέχρι σήμερα έχει σχεδόν καθημερινή παρουσία στην τηλεόραση. Το πάθος του είναι τα ταξίδια, που έγιναν η αφορμή για να συγκεντρώσει μοναδικές συνταγές και γνώσεις από όλα τα μέρη του κόσμου και την Ελλάδα, τις οποίες μοιράζεται με το κοινό μέσα από τις εκπομπές και τα βιβλία του. Είναι συγγραφέας επτά εξαιρετικά επιτυχημένων βιβλίων μαγειρικής (Εκδόσεις Πατάκη).

Τα δύο πιο πρόσφατα βιβλία του είναι το «Happy Buddha. Ιστορίες και συνταγές από τα ταξίδια μου στην Ασία» και το «Chef στην κουζίνα σας. Κλασική μαγειρική του αύριο». Είναι ο μοναδικός Έλληνας συγγραφέας που όλα του τα βιβλία έχουν βραβευτεί με διεθνή βραβεία στον διαγωνισμό βιβλίων μαγειρικής Gourmand World Cookbook Awards.

Έχει δημιουργήσει την πετυχημένη σειρά προϊόντων «ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΔΡΙΣΚΑΣ».

Η εταιρεία του, d.t.k., εξειδικεύεται στην παραγωγή τηλεοπτικών προγραμμάτων, στην παραγωγή προϊόντων, στα εταιρικά events και στις εκδόσεις με άξονα τη γαστρονομία, ενώ παρέχει συμβουλευτικές υπηρεσίες σε επαγγελματίες του κλάδου της εστίασης και των εταιρειών τροφίμων.

Κροκέτες με prosciutto cotto

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 4 μερίδες)

- 600 γρ. πατάτες
- 100 γρ. τριμμένη γραβιέρα
- 200 γρ. φιλοκομμένο prosciutto cotto
- 3 αβγά
- 5-6 κλωνάρια φρέσκια ρίγανη
- 200 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση
- 300 γρ. πάνκο
- ανθός αλατιού σε νιφάδες
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- λάδι για τηγάνισμα



Εκτέλεση

Καθαρίστε τις πατάτες, κόψτε τες σε μικρά κομμάτια και βράστε τες σε αλατισμένο νερό για 15 λεπτά.

Στραγγίστε τες και πολτοποιήστε τες.

Βάλτε σε ένα μπολ τις πατάτες, 1 αβγό, τη ρίγανη φιλοκομμένη, τη γραβιέρα, το prosciutto cotto, λίγο αλάτι και πιπέρι και ζυμώστε το μείγμα.

Πλάστε τις κροκέτες και μετά περάστε τες διαδοχικά από το αλεύρι, τα 2 αβγά που περίσσεψαν ελαφρώς χτυπημένα και τέλος το πάνκο.

Τηγανίστε σε καυτό λάδι και αφήστε σε χαρτί κουζίνας να στραγγίσουν.



Αλμυρό φλαν τυριών

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 1 φόρμα 20 εκ.)

Για τη ζύμη

- 250 γρ. αλεύρι για κάθε χρήση
- 150 γρ. κρύο αγελαδινό βούτυρο
- 1 αβγό
- 1 κουτ. γλυκού ανθός αλατιού

Για την κρέμα τυριών

- 300 γρ. τυρί κρέμα
- 300 γρ. τριμμένη φέτα
- 6 αβγά
- 300 ml κρέμα γάλακτος
- 3 κουτ. σούπας αλεύρι για κάθε χρήση
- 1 κουτ. γλυκού ανθός αλατιού

Εκτέλεση

Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια. Βάλτε σε ένα μπολ το αλεύρι, τον ανθό αλατιού και το βούτυρο και τρίψτε τα υλικά με τα δάχτυλά σας μέχρι να γίνουν λεπτά ψίχουλα.

Προσθέστε το αβγό και ζυμώστε το μείγμα.

Αν είναι τριφτό, προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό.

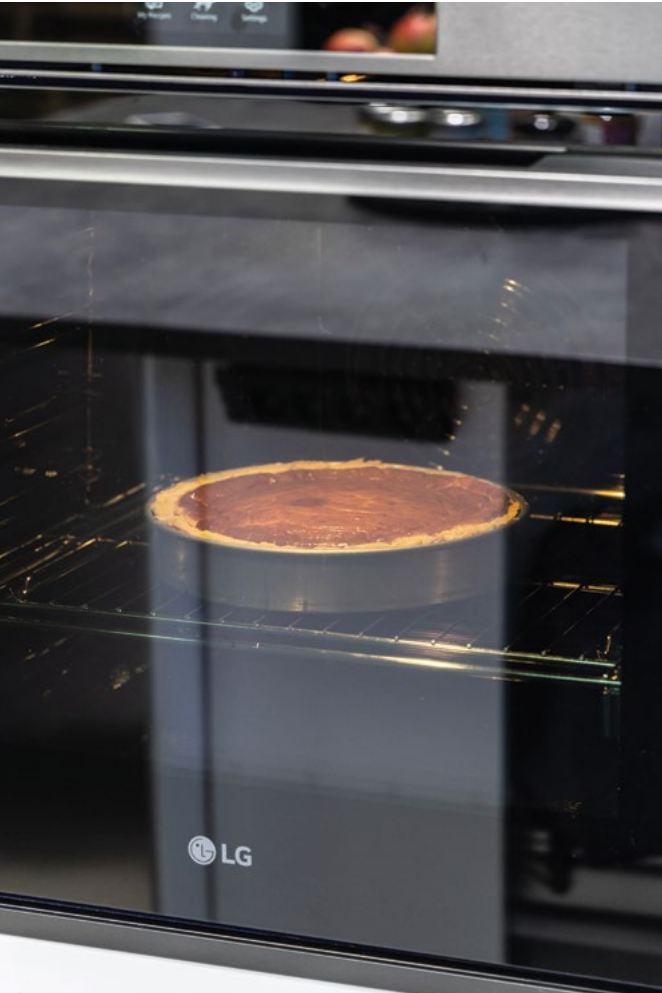
Ανοίξτε τη ζύμη ανάμεσα σε δύο λαδόκολλες, σε στρογγυλό φύλλο με διάμετρο 26 εκατοστά.

Απλώστε την σε φόρμα για τάρτες, καλύπτοντας τα τοιχώματα.

Αφήστε την ζύμη στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσετε τη γέμιση.

Χτυπήστε στο μπλέντερ τα αβγά με το τυρί κρέμα, την φέτα, την κρέμα γάλακτος, το αλεύρι και τον ανθό αλατιού. Αδειάστε το μείγμα στην φόρμα και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C, σε αέρα και αντιστάσεις, για 45 λεπτά.

Αφήστε το φλαν να σταθεί για 30 λεπτά, πριν το κόψετε σε μερίδες.



Νιόκι με σολομό και σπανάκι

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 4 μερίδες)

- 500 γρ. νιόκι
- 500 γρ. φιλέτο φρέσκου σολομού
- 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- ξύσμα από 2 λεμόνια
- 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένος άνηθος
- 2 σφηνάκια βότκα
- 150 γρ. μασκαρπόνε
- 100 ml από το νερό που έβρασαν τα νιόκι (για τη σάλτσα)
- 100 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 100 γρ. baby σπανάκι
- ελαιόλαδο
- ανθός αλατιού
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Εκτέλεση

Ξεκινήστε με τα νιόκι:

Βάλτε 1,5 λίτρο νερό στην κατσαρόλα, αλατίστε και όταν πάρει βράση, ρίξτε τα νιόκι.

Όταν ανέβουν στην επιφάνεια, είναι έτοιμα για να τα ενώσετε με την σάλτσα.

Όσο βράζουν τα νιόκι, κόψτε το φιλέτο του σολομού σε μικρότερα κομμάτια.

Σε 3-4 κουταλιές ελαιόλαδο, σοτάρете το κρεμμύδι και το φιλέτο του σολομού.

Προσθέστε τον άνηθο, το ξύσμα λεμονιού και σβήστε με την βότκα.

Ρίξτε το μασκαρπόνε, προσθέστε 100 ml από το νερό στο οποίο έβρασαν τα νιόκι, ανακατέψτε, προσθέστε το baby σπανάκι και την παρμεζάνα, ρίξτε τα νιόκι και αρκετό φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Φιλέτο με σάλτσα πορτσίνι

από τον Βαγγέλη Δρίσκα

Υλικά (Για 4 μερίδες)

- 1 ενιαίο κομμάτι μοσχαρίσιου φιλέτου των 800 γρ.
- 30 γρ. αποξηραμένα μανιτάρια πορτσίνι
- 150 γρ. μανιτάρια σιμέτζι
- 2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο τριμμένο
- 1 κουτ. γλυκού θυμάρι
- 2 σφηνάκια μπράντι
- 200 ml ζωμός κρέατος
- 50 γρ. βούτυρο
- ανθός αλατιού
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι



Εκτέλεση

Μουλιάστε τα πορτσίνι σε 200 ml χλιαρό νερό για 30 λεπτά. Αφού τα στραγγίξετε, κρατήστε το νερό που μούλιασαν και κόψτε τα, αν είναι μεγάλα, σε μικρότερα κομμάτια. Κόψτε τα μανιτάρια σιμέτζι από την ρίζα τους.

Σοτάρετε στο βούτυρο το κρεμμύδι, το σκόρδο και τα μανιτάρια σιμέτζι για λίγα λεπτά. Ρίξτε τα μουλιασμένα και ψιλοκομμένα πορτσίνι και σβήστε με το μπράντι. Μετά από 2-3 λεπτά ρίξτε την μισή ποσότητα από το νερό που μούλιασαν τα μανιτάρια και αλατοπιπερώστε.

Αφήστε σε μέτρια ένταση για 5-6 λεπτά μέχρι σχεδόν να στεγνώσει η σάλτσα. Ρίξτε τον ζωμό και μαγειρέψτε για 3-4 λεπτά ακόμη.

Αν η σάλτσα είναι αραιή, αφήστε την για λίγα λεπτά ακόμη στην εστία μέχρι να δέσει.

Αλείψτε το φιλέτο με λίγο ελαιόλαδο και ψήστε το στην ρύθμιση του φούρνου LG για μοσχαρίσιο φιλέτο (250°C για 25 λεπτά). Ακολουθήστε τις οδηγίες στο panel για να το γυρίσετε και από την άλλη πλευρά. Εναλλακτικά, ψήστε το σε αντικολλητικό τηγάνι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Κόψτε το φιλέτο σε φέτες ή σε 4 μερίδες, αλατοπιπερώστε το και συνοδέψτε το με την σάλτσα.





Γεωργιάννα Χιλιαδάκη



Γεωργιάννα Χιλιαδάκη

Η Γεωργιάννα Χιλιαδάκη, γεννημένη στην Αθήνα, είναι μια διακεκριμένη σεφ, γνωστή για τη μοντέρνα προσέγγισή της στην ελληνική κουζίνα. Είναι η μοναδική γυναίκα σεφ στην Ελλάδα που έχει τιμηθεί με δύο αστέρια Michelin. Το 2009, συνίδρυσε το Funky Gourmet στην Αθήνα, ένα avant-garde εστιατόριο που γρήγορα απέσπασε εξαιρετικές κριτικές. Το 2012, το εστιατόριο κέρδισε το πρώτο του αστέρι Michelin και το 2014 το δεύτερο, καθιστώντας το ένα από τα μόλις δύο εστιατόρια στην Ελλάδα που είχαν αυτή τη διάκριση εκείνη την εποχή. Το 2014, με την ομάδα της άνοιξε το OPSO στο Λονδίνο, ένα εστιατόριο με concept ελληνικής κοινωνικής γαστρονομίας, το οποίο αναγνωρίζεται από τον Οδηγό Michelin από το 2016. Το 2018, εγκαινίασαν το Pitta Bun στο Carnaby του Λονδίνου, προσφέροντας μια σύγχρονη εκδοχή του ελληνικού street food. Το 2017, αναδείχθηκε Καλύτερη Γυναίκα Σεφ στην Ελλάδα και κατέκτησε την 4η θέση παγκοσμίως στη λίστα The Best Chef Awards. Η γαστρονομική της φιλοσοφία βασίζεται στην επαναπροσέγγιση των παραδοσιακών ελληνικών γεύσεων μέσω μοντέρνων τεχνικών, δημιουργώντας καινοτόμες και αισθητηριακές γαστρονομικές εμπειρίες.

Από το 2021 και έπειτα, η Chef Γεωργιάννα Χιλιαδάκη με την ομάδα της, μοιράζεται την πολυετή της εμπειρία τόσο στο χώρο της μαγειρικής όσο και της εστίασης γενικότερα ως Consultant Chef σε πάρα πολλά και ποικίλα project τόσο εντός όσο και εκτός της χώρας. Από το Βελιγράδι μέχρι και την Κρήτη, έχει αναλάβει το consulting σε διαφορετικά εστιατόρια, τα οποία γνωρίζουν μεγάλη επιτυχία. Συγκεκριμένα στην Αττική, επιμελείται τα menu στο Geco το οποίο βρίσκεται στο ξενοδοχείο Gatsby στο κέντρο της Αθήνας, στις σουίτες του 8ου ορόφου στον όμιλο ΙΑΣΩ και σε ένα φιλόξενο και ζεστό νέο χώρο το YABOO, στην Ακτή Κονδύλη στον Πειραιά. Παράλληλα, η Chef όντας η ίδια πολυπράγμων, έχει τελέσει και ως Λέκτορας στο Πανεπιστήμιο του Harvard, στο μάθημα Culinary Psychology το Φεβρουάριο του 2021 και Μάρτιο 2022.

Τον Νοέμβριο του 2024, η Γεωργιάννα Χιλιαδάκη άνοιξε το Iodio στο Κολωνάκι. Αυτό το εστιατόριο, εστιασμένο στη θάλασσα, ξεχωρίζει για την υψηλή ποιότητα πρώτων υλών, τα ωμά πιάτα και τις δημιουργίες σε ξυλόφουρνο, πάντα με έντονο το στοιχείο των σύγχρονων ελληνικών γεύσεων.

Επιπλέον, έχει χτίσει ένα πολύ δημοφιλές και ισχυρό Instagram account @georgianna_hiliadaki, όπου μαγειρεύει για τους διαδικτυακούς φίλους της, εμπνέοντάς τους και χαρίζοντάς τους ιδιαίτερες συνταγές και δημιουργικότητα!

Ribeye sandwich

από τη Γεωργιάνα Χιλιαδάκη

Άτομα: 1 μερίδα
Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα
Χρόνος μαγειρέματος: 30΄

Για τη σάλτσα ταρτάρ (για περισσότερες μερίδες):

250γρ. μαγιονέζα, 75γρ. κάπαρη
ξαρμυρισμένη & ψιλοκομμένη, 50γρ.
μουστάρδα, 50γρ. γιαούρτι στραγγιστό,
50γρ. αγγουράκι τουρσί ψιλοκομμένο,
2.5γρ. κύμινο σε σκόνη

Μέθοδος προετοιμασίας:

Σε μια μπασίνα, τοποθετούμε όλα τα υλικά. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ενσωματωθούν πλήρως. Μεταφέρουμε σε πλαστικό δοχείο και καλύπτουμε με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνεια της σάλτσας. Διατηρούμε στο ψυγείο για έως 7 ημέρες.



Για το στήσιμο πιάτου:

Για το ribeye: 150γρ. ribeye μοσχάρι, αλάτι ψιλό και πιπέρι λευκό τριμμένο όσο χρειαστεί για το αλατοπιπέρωμα, 10γρ. ελαιόλαδο, 1γρ. ανθός αλατιού, 0.2γρ. λευκό πιπέρι τριμμένο, 0.3γρ. χυμός λεμονιού σουρωμένος

Για το ψωμί: 10γρ. βούτυρο , 2 φέτες ψωμί κομμένες σε 2 cm πάχος

Για το sandwich: 45γρ. σάλτσα ταρτάρ, 20γρ. κρεμμύδι ωμό & κομμένο σε λεπτές φέτες, 30γρ. ντομάτα κομμένη σε λεπτές φέτες, 1 τεμ. πιπεριά jalapeño κομμένη σε πολύ λεπτές φέτες, 1.5γρ. φύλλα κόλιανδρου, 8γρ. ρόκα baby, 5γρ. ελαιόλαδο, 0.3γρ. αλάτι ψιλό

Μέθοδος Εκτέλεσης:

Αλατοπιπερώνουμε καλά το κρέας από όλες τις πλευρές. Ζεσταίνουμε το τηγάνι σε δυνατή φωτιά με ελαιόλαδο. Σοτάρουμε το ribeye για 2 λεπτά από κάθε πλευρά, ώστε να αποκτήσει σωστό χρώμα. Αφαιρούμε από το τηγάνι και αφήνουμε το κρέας να ξεκουραστεί. Κόβουμε σε λεπτές φέτες και δίνουμε γεύση με ανθό αλατιού, λευκό πιπέρι και χυμό λεμονιού. Αλείφουμε το ψωμί με βούτυρο. Ψήνουμε σε τηγάνι με μέτρια φωτιά μέχρι να ροδίσει και από τις δύο πλευρές.

Στήσιμο sandwich:

Αλείφουμε 30γρ. σάλτσα ταρτάρ στη φέτα ψωμιού που θα χρησιμοποιήσουμε ως βάση. Αλείφουμε τα υπόλοιπα 15γρ. στη φέτα ψωμιού που θα χρησιμοποιήσουμε ως καπάκι. Τοποθετούμε στη βάση: Κρεμμύδι, ντομάτα, το Ribeye και την πιπεριά jalapeño. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τον κόλιανδρο και τη ρόκα με ελαιόλαδο και αλάτι και τα προσθέτουμε πάνω από το κρέας. Κλείνουμε το σάντουιτς με τη δεύτερη φέτα ψωμιού. Τοποθετούμε το σάντουιτς σε ξύλο σερβιρίσματος. Συνοδεύουμε με τις τηγανητές πατάτες.



Μπακαλιάρος σκορδαλιά

από τη Γεωργιάνα Χιλιαδάκη

Άτομα: 3 μερίδες
Χρόνος προετοιμασίας: 30’
Χρόνος μαγειρέματος: 1,5 ώρα

Για την σκορδαλιά:

400γρ. ψωμί σίκαλης χωρίς κόρα
ζυγισμένο αφού το έχουμε μουλιάσει
με λίγο νερό, 20γρ. σκελίδες σκόρδου,
500γρ. νερό, 20γρ. αλάτι ψιλό, 240γρ.
καρύδι ψίχα, 40γρ. ξύδι sherry, 100γρ.
ελαιόλαδο, 500γρ. ηλιέλαιο.

Μέθοδος προετοιμασίας:

Προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός
από το ηλιέλαιο στο μπλέντερ και
χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα. Μόλις
ομογενοποιηθούν προσθέτουμε σιγά
σιγά και το ηλιέλαιο και συνεχίζουμε να
χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι το
μείγμα να γίνει κρεμώδες. Κρατάμε σε
μπολ στο ψυγείο με πατητή μεμβράνη.



Για τα παντζάρια:

Παντζάρια πλυμένα, ελαιόλαδο, ανθός
αλατιού, λευκό πιπέρι, αλάτι, ξύδι
sherry

Μέθοδος προετοιμασίας:

Πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο
και ανθό αλατιού κάθε ένα
παντζάρι χωριστά. Τυλίγουμε σε
αλουμινόχαρτο. Τα βάζουμε σε ένα
ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους
180°C-200°C για 50’ περίπου ανάλογα
με το μέγεθος.

Μόλις μαγειρευτούν καλά μέσα, τα
καθαρίζουμε και τα κόβουμε στα 8, τα
ραντίζουμε με ελαιόλαδο αλάτι, πιπέρι
και ξύδι sherry.

Για το κουρκούτι μύρας:

150γρ. αλεύρι, 25γρ. baking powder,
50γρ. corn-flour, 260γρ. μύρα, 1.2 γρ.
αλάτι

Μέθοδος προετοιμασίας:

Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε
όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνει ένας
παχύρευστος χυλός και αφήνουμε
να κρυώσει πολύ καλά στο ψυγείο,
τουλάχιστον για ½ ώρα.

Για τον μπακαλιάρο:

1 μπακαλιάρος φρέσκος 700-900γρ.
περίπου, αλάτι ψιλό, ηλιέλαιο για το
τηγάνισμα, κουρκούτι μύρας

Μέθοδος προετοιμασίας:

Φιλετάρουμε το ψάρι σε 2 καθαρά
φιλέτα, χωρίς κόκκαλα και δέρμα και
το κόβουμε σε ό,τι μέγεθος θέλουμε,
αλατίζουμε καλά. Παράλληλα σε
μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά
ζεσταίνουμε το ηλιέλαιο, ώστε να
κάψει καλά. Περνάμε τα κομμάτια ψάρι
από το κουρκούτι, αφαιρώντας το
επιπλέον. Βουτάμε στο ηλιέλαιο και
τηγανίζουμε μέχρι να κάνει μια πολύ
όμορφη χρυσαφένια κρούστα για 7-10’.

Σερβίρουμε με ψητά παντζάρια και
σκορδαλιά!



Σεφταλιά μπακαλιάρου

από τη Γεωργιάννα Χιλιαδάκη

Άτομα: 8 μερίδες
Χρόνος προετοιμασίας: 1 ημέρα
Χρόνος μαγειρέματος: 50΄

Για τη μπόλια:

1 κιλό μπόλια, 1 λίτρο νερό, 200γρ. ξύδι

Μέθοδος προετοιμασίας:

Τοποθετούμε την μπόλια μέσα στο νερό με το ξύδι και την αφήνουμε να μουλιάσει για ένα βράδυ. Αφαιρούμε την μπόλια από το νερό και τη στεγνώνουμε ελαφρώς. Ξεχωρίζουμε τα τμήματα με παχύ στρώμα λίπους και χρησιμοποιούμε μόνο τα λεπτά, διάφανα και καθαρά κομμάτια.

Για το κρεμμύδι κονφί:

500γρ. κρεμμύδι (κομμένο σε καρέ),
500γρ. ελαιόλαδο

Μέθοδος προετοιμασίας:

Τοποθετούμε όλα τα υλικά μαζί σε μια κατσαρόλα. Μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά, στην άκρη της εστίας, για περίπου 45΄, μέχρι το κρεμμύδι να γίνει διαφανές και μαλακό, χωρίς να πάρει χρώμα.



Για τη σεφταλιά μπακαλιάρου:

700γρ. μπακαλιάρος κομμένος σε μικρά κυβάκια, 7γρ. σκόρδο τριμμένο, 400γρ. κρεμμύδι κονφί, 5γρ. κόλιανδρος ξηρός σε σκόνη, 1.5γρ. κύμινο σκόνη, 1γρ. πάπρικα γλυκιά σκόνη, 1γρ. τσίλι σκόνη, 15γρ. αλάτι ψιλό, 100γρ. ελαιόλαδο, 6γρ. χυμός λεμονιού σουρωμένος, 20γρ. μαϊντανός ψιλοκομμένος, μπόλια για το τύλιγμα

Μέθοδος προετοιμασίας:

Καθαρίζουμε τον μπακαλιάρo και τον ψιλοκόβουμε σε μικρά κυβάκια. Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να ενσωματωθούν. Ζυμώνουμε απαλά με γάντια, ίσα που να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προετοιμάζουμε ένα ταψί με λαδόκολλα. Με ελαφρώς λαδωμένα χέρια, σχηματίζουμε μακρόστενες σεφταλιές των 40γ και τις τοποθετούμε στο ταψί. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αποθηκεύουμε στο ψυγείο για 30΄, ώστε να σφίξουν. Χρησιμοποιούμε την προετοιμασμένη μπόλια, τυλίγοντας κάθε σεφταλιά από άκρη σε άκρη, με διπλό τύλιγμα και ελαφρύ σφίξιμο. Αφαιρούμε τυχόν χοντρά κομμάτια της μπόλιας που περισσεύουν.

Για το τζατζίκι:

40γρ. ελαιόλαδο, 6γρ. αλάτι ψιλό, 2γρ. τσίλι σκόνη, 6γρ. ξύδι βαλσάμικο λευκό, 8γρ. σκόρδο ψιλοκομμένο, 400γρ. γιαούρτι αγελαδινό full fat

Μέθοδος προετοιμασίας:

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αφήνουμε το τζατζίκι να ξεκουραστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα, ώστε να αναμειχθούν οι γεύσεις.

Σαλάτα ντομάτα - κρεμμύδι:

150γρ. ντοματίνια κομμένα σε κυβάκια, 50γρ. κρεμμύδι κομμένο σε κυβάκια, 30γρ. ελαιόλαδο, 10γρ. φρέσκος κόλιανδρος ψιλοκομμένος, 35γρ. χυμός λάιμ σουρωμένος, 4γρ. αλάτι ψιλό, 6γρ. ταμπάσκο, 0.5γρ. σκόρδο ψιλοκομμένο

Μέθοδος εκτέλεσης:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί σε ένα μπολ.

Για το στήσιμο πιάτου:

2 τεμ. σεφταλιές μπακαλιάρου, 10γρ. ηλιέλαιο, 7γρ. χυμός λεμονιού περασμένος, 1γρ. ανθός αλατιού, 1 τεμ. πιτάκι, 30γρ. τζατζίκι, 40γρ. σαλάτα ντομάτα-κρεμμύδι

Μέθοδος εκτέλεσης:

Σε καυτό τηγάνι προσθέτουμε το ηλιέλαιο και τοποθετούμε και τις σεφταλιές. Σοτάρουμε από όλες τις πλευρές μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Τελειώνουμε το ψήσιμο στο φούρνο στους 180°C περίπου για άλλα 3-4΄. Προσέχουμε να μην πάρουν πολύ χρώμα και να ψηθεί σωστά η μπόλια. Μόλις βγουν από το φούρνο, ρίχνουμε από πάνω χυμό λεμονιού και ανθό αλατιού.

Στήσιμο πιάτου:

Σερβίρουμε πάνω σε πιτάκι τοποθετώντας το τζατζίκι ομοιόμορφα, από πάνω τις σεφταλιές και στα πλάγια τη σαλάτα ντομάτα κρεμμύδι.



Μάγουλα με πουρέ σελινόριζας

από τη Γεωργιάννα Χιλιαδάκη

Άτομα: 3 μερίδες
Χρόνος προετοιμασίας: 1 ώρα
Χρόνος μαγειρέματος: 2 ώρες

Για τον πουρέ σελινόριζας:

100γρ. νερό, 500γρ. γάλα πλήρες, 500γρ. σελινόριζα καθαρισμένη και κομμένη σε κύβους, 6γρ. ανθός αλατιού, 200γρ. βούτυρο κομμένο σε κύβους, παγωμένο

Μέθοδος Εκτέλεσης:

Σε μια κατσαρόλα, προσθέτουμε το νερό, το γάλα και τη σελινόριζα. Σκεπάζουμε με λαδόκολλα που να εφάπτεται στη σελινόριζα. Μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει η σελινόριζα, ώστε να γίνει πουρές. Σουρώνουμε από τα υγρά και βάζουμε τη σελινόριζα στο μπλέντερ. Προσθέτουμε τον ανθό αλατιού και το βούτυρο και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για περίπου 20' μέχρι να δημιουργηθεί ένας λείος πουρές. Μεταφέρουμε τον πουρέ σε ένα σκεύος, σκεπάζουμε με μεμβράνη που να εφάπτεται στην επιφάνεια του πουρέ και αφήνουμε να κρυώσει στο ψυγείο. Αφού κρυώσει, διατηρούμε στο ψυγείο για τρεις ημέρες.



Για τα chips πατάτας:

200γρ. πατάτα χωρίς φλούδα, ηλιέλαιο όσο χρειάζεται, 3γρ. αλάτι ψιλό

Μέθοδος Εκτέλεσης:

Κόβουμε την πατάτα με το μαντολίνo σε πολύ λεπτές φέτες πάχους 2 mm. Και έπειτα πлагίως σε σTIKς. Ξεπλύνουμε καλά τις πατάτες με άφθονο νερό και στη συνέχεια τις στεγνώνουμε καλά. Τις τηγανίζουμε σε ηλιέλαιο στους 150°C μέχρι να πάρουν χρυσό χρώμα. Τοποθετούμε τα chips σε ένα μπολ με απορροφητικό χαρτί και προσθέτουμε αλάτι.

Για τα μάγουλα μοσχαριού:

750γρ. μάγουλα μοσχαριού καθαρισμένα, αλάτι ψιλό όσο χρειάζεται, ηλιέλαιο όσο χρειάζεται, 150γρ. κρεμμύδι ξερό κομμένο στα 4, 35γρ. σκόρδο κομμένο στη μέση, 100γρ. ντομάτες χωρίς τον πυρήνα, κομμένες στα 4, νερό όσο χρειάζεται για να καλύψει τα υλικά

Μέθοδος Προετοιμασίας:

Αλατίζουμε τα μάγουλα καλά από όλες τις πλευρές. Σε μία χύτρα, προσθέτουμε ηλιέλαιο και σε δυνατή φωτιά σοτάρουμε τα μάγουλα καλά και από τις δύο πλευρές μέχρι να πάρουν χρώμα. Αποσύρουμε τα μάγουλα από τη χύτρα και σοτάρουμε τα κρεμμύδια, το σκόρδο και τις ντομάτες για λίγα λεπτά. Σβήνουμε με νερό και ξύνουμε τον πάτο της χύτρας για να αφαιρέσουμε τα γλάσα. Τοποθετούμε ξανά τα μάγουλα στη χύτρα και προσθέτουμε νερό αρκετό για να καλύψει καλά τα υλικά. Φέρνουμε το μείγμα σε βρασμό, ξαφρίζουμε τη χύτρα και την κλείνουμε. Όταν αρχίσει να σφυρίζει, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε το φαγητό να σιγοβράσει για 1 ώρα. Σουρώνουμε τα υγρά και τα αποθηκεύουμε σε ένα μπολ μαζί με το κρέας. Διατηρούμε το φαγητό στο ψυγείο για 3 ημέρες, σκεπάζοντας το με μεμβράνη.

Για το Στήσιμο Πιάτου:

Για τα μάγουλα:

200γρ. μάγουλα μοσχαριού, 200γρ. υγρά από τα μάγουλα, 1γρ. ανθό αλατιού, 0.2γρ. λευκό πιπέρι τριμμένο

Για τη σάλτσα:

1γρ. αλάτι, 1γρ. λευκό πιπέρι τριμμένο, 3γρ. ξύδι xeres, 2γρ. ζάχαρη, 30γρ. βούτυρο

Για το στήσιμο:

100γρ. πουρές σελινόριζας, 20γρ. chips πατάτας, 0.5γρ. μαϊντανός ψιλοκομμένος

Μέθοδος Προετοιμασίας:

Για τα μάγουλα:

Σε ένα κατσαρολάκι, τοποθετούμε τα μάγουλα και 200γρ. από τα υγρά τους. Σκεπάζουμε το κατσαρολάκι με αλουμινόχαρτο και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Βγάζουμε τα μάγουλα από τα υγρά τους και τους δίνουμε γεύση με ανθό αλατιού και λευκό πιπέρι.

Για τη σάλτσα:

Στα υγρά από το μάγουλο, προσθέτουμε αλάτι, λευκό πιπέρι, ξύδι xeres, ζάχαρη, και αφήνουμε να πάρει μία βράση.

Προσθέτουμε το βούτυρο και αφήνουμε σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία για να γλασάρει η σάλτσα μέχρι να γίνει σαν σιρόπι.

Για το στήσιμο:

Σε ένα άλλο κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε τον πουρέ σελινόριζας και τον τοποθετούμε στο κέντρο του πιάτου. Από πάνω, τοποθετούμε τα μάγουλα. Περιχύνουμε με την σάλτσα και προσθέτουμε τα chips πατάτας και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό για φρεσκάδα και γεύση.





Δημήτρης Μακρυνιώτης

Δημήτρης Μακρυνιώτης



Ο Δημήτρης Μακρυνιώτης, γεννημένος στην Αθήνα, είναι ένας διακεκριμένος ζαχαροπλάστης, γνωστός για τις ευφάνταστες και προσιτές γλυκές δημιουργίες του. Από μικρή ηλικία, γοητεύτηκε από την τέχνη της ζαχαροπλαστικής, παρακολουθώντας τη μητέρα του να φτιάχνει γλυκά, γεγονός που πυροδότησε το πάθος του για το επάγγελμα.

Στην ηλικία των 35 ετών, έκανε μια καθοριστική αλλαγή στην καριέρα του για να ακολουθήσει την αγάπη του για τη ζαχαροπλαστική. Τελειοποίησε τις δεξιότητές του, σπουδάζοντας σε κορυφαίες σχολές σε Παρίσι και Αθήνα, όπως η École Bellouet Conseil, η École Professionnelle Lenôtre, η L'École du Grand Chocolat Valrhona, η École de Pâtisserie de Stéphane Glacier και η École Chef d'Oeuvre. Το 2014, η αφοσίωση και η εξειδίκευσή του αναγνωρίστηκαν, καθώς του απονεμήθηκε ο τίτλος του Καλύτερου Ζαχαροπλάστη στην Ελλάδα.

Από το 2015 είναι μια οικεία παρουσία στην ελληνική τηλεόραση, μοιράζοντας τις γνώσεις του και εμπνέοντας το κοινό να δημιουργεί απλά αλλά πεντανόστιμα γλυκά.

Πέρα από την τηλεόραση, προσφέρει συμβουλευτικές υπηρεσίες σε εστιατόρια και ξενοδοχεία, διδάσκει σε σχολές ζαχαροπλαστικής και διοργανώνει σεμινάρια για λάτρεις της ζαχαροπλαστικής.

Blondies

από τον Δημήτρη Μακρυνιώτη

Υλικά

- 140 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 150 γρ. λευκή κουβερτούρα
- 200 γρ. καστανή ζάχαρη
- 3 μεσαία αβγά
- 230 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 γρ. αποξηραμένα φρούτα



Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι, βάζουμε το βούτυρο με την καστανή ζάχαρη και ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας με ένα σύρμα, μέχρι να λιώσει τελείως η ζάχαρη.

Έπειτα, κατεβάζουμε το κατσαρολάκι από την φωτιά, προσθέτουμε την λευκή κουβερτούρα που πριν έχουμε κόψει σε κομματάκια και ανακατεύουμε με το σύρμα, μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα.

Αμέσως μετά, ανακατεύοντας με μια μαρίζ, προσθέτουμε στο μείγμα το αλεύρι, έπειτα τα αβγά και τέλος τα αποξηραμένα φρούτα.

Αφού ανακατευτεί καλά το μείγμα μας, το αδειάζουμε σε ένα ταψάκι που έχουμε στρώσει με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στην μεσαία σχάρα, στους 190-200 βαθμούς, στον αέρα, για 20 λεπτά.



Γαλατόπιτα με σοκολάτα

από τον Δημήτρη Μακρυνιώτη

Υλικά

- 1 λίτρο φρέσκο γάλα πλήρες
- 160 γρ. ζάχαρη
- 4 μεσαία αβγά
- 80 γρ. κορν φλάουρ
- 200 γρ. κλασική κουβερτούρα



Εκτέλεση

Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε καλά, με ένα σύρμα χειρός, τα αβγά με το κορν φλαουρ και την ζάχαρη (κρατάμε πολλή λίγη ποσότητα ζάχαρης για το γάλα).

Σε ένα κατσαρολάκι, ζεσταίνουμε το γάλα μαζί με την μικρή ποσότητα της ζάχαρης.

Λίγο πριν πάρει βράση το γάλα, το κατεβάζουμε από την φωτιά και το προσθέτουμε σιγά σιγά στο μείγμα των αβγών, ενώ ανακατεύουμε καλά με το σύρμα.

Αμέσως μετά, αδειάζουμε όλο το μείγμα πίσω στο κατσαρολάκι μας και ανακατεύοντας με το σύρμα, ζεσταίνουμε σε μεσαία φωτιά μέχρι να πήξει η κρέμα μας.

Κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε την κουβερτούρα μας, ανακατεύοντας, μέχρι να γίνει μία ομοιογενής σοκολατένια κρέμα.

Αδειάζουμε σε μακρόστενη φόρμα κέικ που έχουμε στρώσει αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς, στον αέρα, για περίπου 40 λεπτά.

Αφού ψηθεί η κρέμα μας, την αφήνουμε λίγο να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου και έπειτα την βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες.

Αφού παγώσει η κρέμα, ξεφορμάρουμε και γαρνίρουμε με κακάο.



Ραβανί Ξηρομέρου

από τον Δημήτρη Μακρυνιώτη

Υλικά

- 600 ml ελαιόλαδο
- 500 γρ. ζάχαρη
- 720 ml νερό
- 250 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 800 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3/4 κ.σ. γαρύφαλλο
- 1/2 κανέλα
- Σουσάμι και ζάχαρη για το πασπάλισμα



Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το λάδι και την ζάχαρη ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα ώσπου να ροδίσει.

Κατεβάζουμε από την φωτιά, ρίχνουμε το νερό και ανακατεύουμε.

Αμέσως μετά, το βάζουμε ξανά στη φωτιά και ανακατεύουμε ώσπου να λιώσει η ζάχαρη.

Στη συνέχεια, ρίχνουμε το σιμιγδάλι σταδιακά ανακατεύοντας διαρκώς.

Όταν αρχίζει να πήζει, προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά μαζί με την κανέλα και το γαρύφαλλο, ανακατεύοντας καλά, μέχρι να γίνει σχεδόν σαν ζυμάρι.

Λαδώνουμε ένα ταψί και το πασπαλίζουμε με σουσάμι.

Τοποθετούμε το μείγμα στο ταψί και το απλώνουμε ομοιόμορφα.

Πασπαλίζουμε και από πάνω με σουσάμι και κόβουμε σε κομμάτια μέχρι κάτω.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 1 ώρα στον αέρα και πάνω - κάτω αντίσταση.

Τέλος, όταν το βγάλουμε από το φούρνο, πασπαλίζουμε με ζάχαρη, κανέλα και λίγο γαρύφαλλο.



Ρυζόγαλο φούρνου

από τον Δημήτρη Μακρυνιώτη

Υλικά

- 1600 ml γάλα
- 60 γρ. ρύζι γλασέ
- 180 γρ. ζάχαρη
- 160 γρ. κορν-φλάουρ
- 2 κρόκους μεσαίων αβγών
- 1 βανιλίνη και ξύσμα από ένα πορτοκάλι



Εκτέλεση

Βάζουμε το ρύζι σε ένα σουρωτήρι και το ξεπλένουμε καλά μέχρι να βγαίνει το νερό διάφανο.

Αμέσως μετά βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα το 1 λίτρο από το γάλα μαζί με το ρύζι και βράζουμε για 10-12 λεπτά από την στιγμή που θα ξεκινήσει ο βρασμός.

Προσθέτουμε τη ζάχαρη, τη βανιλίνη και το ξύσμα και ανακατεύουμε.

Σε ένα μπολ, διαλύουμε στα 700 ml γάλα το κορν-φλάουρ, συνεχίζοντας το ανακάτεμα ρίχνουμε και τους κρόκους.

Αδειάζουμε το μείγμα μας στην ζέστη κατσαρόλα.

Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πήξει ελαφρώς το ρυζόγαλο.

Το μοιράζουμε σε πυρίμαχα μπολάκια και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς για 12-15 λεπτά.





Εντοιχιζόμενος φούρνος LG



Εντοιχιζόμενος φούρνος LG

Το φαγητό που αγαπάς, μαγειρεμένο στην τελειότητα

Στους InstaView™ φούρνους μας, η τεχνολογική καινοτομία συναντά το εξαιρετικό φαγητό, επιτρέποντάς σας να εκφράσετε το ταλέντο σας, τη φαντασία σας και τις τεχνικές μαγειρικής σας.

Απελευθερώστε τη δημιουργικότητά σας, από απλές συνταγές έως τα πιο απαιτητικά πιάτα.



Εντοιχιζόμενοι Φούρνοι LG

Υψηλές επιδόσεις

Από το μαγείρεμα σε επίπεδο επαγγελματία σεφ μέχρι την απόδοση καθαρισμού, φροντίζουμε άριστα από την αρχή έως το τέλος του μαγειρέματός σας για πιο υγιεινά γεύματα.

Πρωτοποριακή ευκολία

Η LG φέρνει την επανάσταση στο μαγείρεμα. Η τεχνολογία ThinQ™ ανοίγει ένα νέο κόσμο επιλογών μέσω Wi-Fi και η τεχνολογία InstaView™ σας επιτρέπει να κοιτάξετε στο εσωτερικό με μόνο δύο χτυπήματα. Σας παρέχουμε καινοτόμες λύσεις για μαγείρεμα με ευκολία.

Κομψός σχεδιασμός

Ενιαίος σχεδιασμός που εξαλείφει τα όρια του χώρου, αποτελώντας μία κομψή πινελιά που εναρμονίζεται με την αισθητική της κουζίνας και ταιριάζει στον τρόπο ζωής σας.

Βασικά χαρακτηριστικά των εντοιχιζόμενων φούρνων LG



Ψήσιμο
"Probake"



EasyClean



Πυρόλυση
με 3 κύκλους



Τεχνολογία
InstaView™



Wi-Fi με εφαρμογή
LG ThinQ™



100% ατμός



Air Fry



Ατμός /
Air Sous-Vide



4.3" οθόνη
full touch

*Τα χαρακτηριστικά και οι λειτουργίες ενδέχεται να διαφέρουν ανά μοντέλο.



Τεχνολογία InstaView™



Τεχνολογία InstaView™

Χτυπήστε δύο φορές, δείτε μέσα!

Το InstaView™ είναι η αποκλειστική μας τεχνολογία που κάνει τον φούρνο σας να ξεχωρίζει.

Δε χρειάζεται να πατήσετε κουμπιά ή να γυρίσετε διακόπτες για να ανάψετε το φως του φούρνου, απλά χτυπήστε δύο φορές το τζάμι για να δείτε στο εσωτερικό του φούρνου!

LG ThinQ™

Ο νέος σας βοηθός
στην κουζίνα

Οι έξυπνοι φούρνοι μας διαθέτουν πολλές επιλογές μαγειρέματος και διαχείρισης μέσω του smartphone σας. Εγκαταστήστε την εφαρμογή LG ThinQ™, συνδέστε τον φούρνο στο οικιακό σας δίκτυο Wi-Fi και ανοίξτε έναν νέο κόσμο συνδεσιμότητας και συνταγών. Εκτός από την προθέρμανση του φούρνου, τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη και την παρακολούθηση του μαγειρέματος, μπορείτε επίσης να κατεβάσετε ή να δημιουργήσετε νέες συνταγές.

-  Τηλεχειριστήριο
-  Λήψη νέων συνταγών
-  Ενημερώσεις φούρνου
-  Λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος
-  Ειδοποιήσεις καθαρισμού
-  Αντιμετώπιση προβλημάτων





Εντοιχιζόμενη
επαγωγική εστία LG

Εντοιχιζόμενη επαγωγική εστία LG

Όλη η γεύση μιας ισορροπημένης κουζίνας

Προσθέστε μια μοντέρνα πινελιά στην κουζίνα σας με τις επαγωγικές εστίες μας. Ο minimal σχεδιασμός και οι καινοτόμες λειτουργίες τους θα σας βοηθήσουν να προετοιμάσετε τα πιάτα σας με αποτελεσματικό και εύκολο τρόπο.

Εντοιχιζόμενες Επαγωγικές Εστίες LG

Αποδοτικότητα

Η επαγωγή είναι μια μέθοδος μαγειρέματος με θέρμανση των μαγειρικών σκευών, επομένως είναι ενεργειακά πιο αποδοτική από μια κεραμική εστία ή εστία αερίου.

Πολυχρηστικότητα

Το επίπεδο ισχύος κάθε εστίας μπορεί να ρυθμιστεί ανεξάρτητα, ενώ υποστηρίζεται και η αφή. Η συνολική απόδοση μπορεί να ρυθμιστεί σε διαφορετικά στάδια, παρέχοντας ευελιξία στην εγκατάσταση.

Ευκολία

Μπορείτε, επίσης, να ελέγξετε και να διαχειριστείτε τη χρήση επαγωγής (ηλεκτρικό ρεύμα) μέσω Wi-Fi και της εφαρμογής ThinQ™.

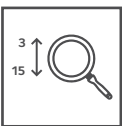
Βασικές λειτουργίες των επαγωγικών εστιών LG



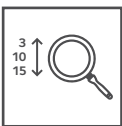
Ευελιξία 4 Ζωνών



Περιοριστής ισχύος



Power Shift



Power Shift Plus



Κλείδωμα ελέγχου



Έλεγχος αφής



Wi-Fi με εφαρμογή LG ThinQ™



Κεραμικό τζάμι Schott



Υψηλή ισχύς αναρρόφησης & Χαμηλός θόρυβος



Ενεργειακά αποδοτικό

*Τα χαρακτηριστικά και οι λειτουργίες ενδέχεται να διαφέρουν ανά μοντέλο.



Εντοιχιζόμενος φούρνος μικροκυμάτων LG



Εντοιχιζόμενοι Φούρνοι Μικροκυμάτων LG

Σχεδιασμένος για να συναρπάξει

Προσφέρει καινοτόμες τεχνολογίες μαγειρικής και μοντέρνο σχεδιασμό για να αναδείξει τόσο τα γεύματά σας όσο και την κουζίνα σας.

Βασικές λειτουργίες των εντοιχιζόμενων φούρνων μικροκυμάτων LG



Χωρητικότητα 25 λίτρων

Μεγάλη κοιλότητα φούρνου μικροκυμάτων για να ζεσταίνετε και να μαγειρεύετε ακόμα μεγαλύτερα πιάτα.



8 λειτουργίες αυτόματου μαγειρέματος

Από πίτσα μέχρι ψάρι, απλώς επιλέξτε τον τρόπο μαγειρέματος και την ποσότητα φαγητού και αφήστε το να φροντίσει από μόνο του για τα υπόλοιπα.



Έλεγχος αφής

Ελέγξτε τον φούρνο και επιλέξτε τα προγράμματα αγγίζοντας το πάνελ για μεγαλύτερη ευκολία.



Χρονόμετρο και ρολόι

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι του φούρνου ως χρονόμετρο μαγειρέματος ή για να ελέγξετε την ώρα.



Κλειδωμα ελέγχου

Απενεργοποιεί όλα τα χειριστήρια, για να αποτρέψει την κατά λάθος ενεργοποίηση του φούρνου.



Γρήγορη εκκίνηση

Τοποθετήστε τα πιάτα στο φούρνο, επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος και πατήστε, απλώς, ένα κουμπί για να την ξεκινήσετε.

*Τα χαρακτηριστικά και οι λειτουργίες ενδέχεται να διαφέρουν ανά μοντέλο.

Για περισσότερες πληροφορίες
για τα προϊόντα της LG επισκεφθείτε το
www.lg.com/gr







Life's Good.