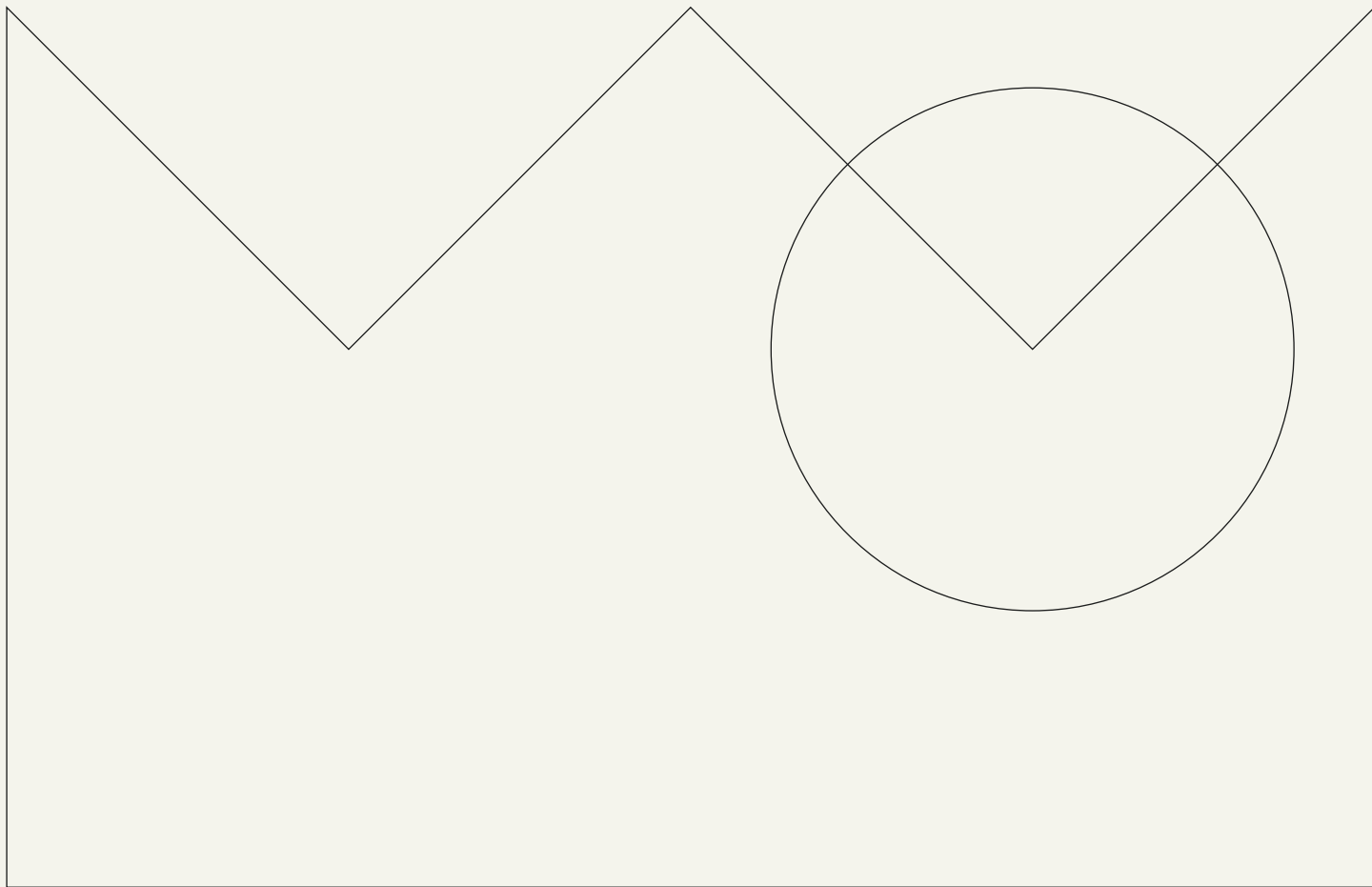


ВСТРАИВАЕМАЯ  
БЫТОВАЯ  
ТЕХНИКА





ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ  
ДУХОВЫЕ ШКАФЫ  
ВЫТЯЖКИ

 **PETRICA**<sup>®</sup>

## ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



### ER2301T

2 комфорки,  
Сенсорное управление  
Мощность: 2900 Вт

Размер устройства:  
45x290x510 мм  
Габариты встраивания:  
270x480 мм



### ER4601T

4 комфорки,  
Сенсорное управление  
Мощность: 6000 Вт

Размер устройства:  
45x580x510 мм  
Габариты встраивания:  
560x490 мм



### ER3601K

3 комфорки,  
Механическое управление  
Мощность: 5200 Вт

Размер устройства:  
45x580x510 мм  
Габариты встраивания:  
560x510 мм



### ER4602T

4 комфорки,  
Сенсорное управление  
Мощность: 6000 Вт

Размер устройства:  
45x580x510 мм  
Габариты встраивания:  
560x490 мм



### GEU01460G-TCPSW

3 комфорки - газ  
1 комфорка - электро  
Механическое управление

Размер устройства:  
600x520 мм  
Габариты встраивания:  
550x470 мм



### ER4604T

4 комфорки,  
Сенсорное управление  
Мощность: 6000 Вт

Размер устройства:  
45x580x510 мм  
Габариты встраивания:  
560x490 мм

## ДУХОВЫЕ ШКАФЫ



### **E750306-G1G1KF**

6 функций,  
Механическое и сенсорное  
управление, дисплей  
Объем: 75 л

Размер устройства:  
595x575x595 мм  
Габариты встраивания:  
598x560x564 мм



### **E750104-G1G1K**

4 функции,  
Механическое  
управление  
Объем: 81 л

Размер устройства:  
595x575x595 мм  
Габариты встраивания:  
598x560x564 мм



### **E750206-G1G1KF**

6 функций,  
Механическое и сенсорное  
управление, дисплей  
Объем: 75 л

Размер устройства:  
595x575x595 мм  
Габариты встраивания:  
598x560x564 мм



### **E750109-G1G1K**

9 функций,  
Механическое  
управление  
Объем: 75 л

Размер устройства:  
595x575x595 мм  
Габариты встраивания:  
598x560x564 мм



### **E750105-G1G1K**

5 функций  
Утапливаемое механическое  
управление, дисплей  
Объем: 75 л

Размер устройства:  
595x575x595 мм  
Габариты встраивания:  
598x560x564 мм

## ВЫТЯЖКИ



### F0652S1N1

Механическое управление  
Производительность:  
700 - 1050 м<sup>3</sup>/ч

Ширина: 520 мм  
Воздуховод: 150 мм



### WH0360K1D16

Механическое управление  
Производительность:  
650 - 1050 м<sup>3</sup>/ч

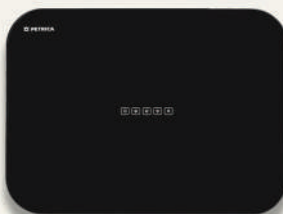
Ширина: 600 мм  
Воздуховод: 150 мм



### F0560CR2D15

Телескопическая  
вытяжка  
Поворотный  
переключатель  
Производительность:  
750 м<sup>3</sup>/ч

Ширина: 600 мм  
Воздуховод: 150 мм



### WH0460F18D16

Сенсорное управление  
Производительность:  
650 - 1050 м<sup>3</sup>/ч

Ширина: 600 мм  
Воздуховод: 150 мм



### F0560CR2D15

Телескопическая  
вытяжка  
Поворотный  
переключатель  
Производительность:  
750 м<sup>3</sup>/ч

Ширина: 600 мм  
Воздуховод: 150 мм



PETRICA® предлагает доступную встраиваемую технику без компромиссов в качестве.

Наша продукция сочетает в себе высокую производительность и надежность по доступной цене.

Мы гордимся тем, что можем предложить нашим клиентам технику, которая демонстрирует отличные результаты, легко устанавливается и экономит пространство на кухне.

Независимо от ваших потребностей, PETRICA позаботится о том, чтобы ваша кухня была хорошо оборудована и функциональна на протяжении многих лет.

**+7 914 580 30 40**

**petrica.ru**



**ГАРАНТИЯ 3 ГОДА\***



**ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО**



**ДОСТУПНАЯ ЦЕНА**



**ПРОИЗВЕДЕНО НА ЯПОНСКОМ  
ОБОРУДОВАНИИ**

\* В течение действия гарантийного периода изделия обращайтесь только в сертифицированный сервисный центр

Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования изделия.



**E750206-G1G1KF**

Черное закаленное стекло  
Функции: Стандартный нагрев, нижний нагрев, верхний нагрев, нагрев с конвекцией, гриль, гриль с конвекцией, подсветка, стандартная очистка  
в комплекте 1 решетка и 1 противень.



**E750104-G1G1K**

Черное закаленное стекло  
Функции: Стандартный нагрев, нижний нагрев, верхний нагрев, очистка, подсветка  
В комплекте 1 решетка и 1 противень.





Интуитивное управление  
и эргономичное расположение  
управляющих элементов.



Черное закаленное стекло

Функции: стандартный нагрев, размораживание, верхний нагрев, верхний и нижний нагрев с конвекцией, гриль, гриль с конвекцией, конвекция, подсветка), стандартная очистка в комплекте 1 решетка и 1 противень.



**E750109-GIGIK**



Готовим вместе с **PETRICA®**

## КУРИНОЕ ФИЛЕ С МЕДОВО ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

### Ингредиенты

Куриное филе 200 гр  
Масло оливковое 30 гр  
Мука 30 гр  
Яйцо 1 шт  
Сухарь панировочный 60 гр  
Мед 30 гр  
Горчица 10 гр  
Зелень  
Специи по вкусу

### Процесс приготовления:

Куриное филе нарезать полосками, мариновать в оливковом масле, специях не менее 2 часов.

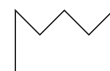
Маринованное филе запанировать в муке, яйце, сухарях. Панированное филе обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Довести до готовности в жарочном шкафу при температуре 170 C, 5-6 минут.

### Приготовление соуса:

Горчицу и мед хорошо перемешать.  
Готовое куриное филе уложить на блюдо и полить соусом.

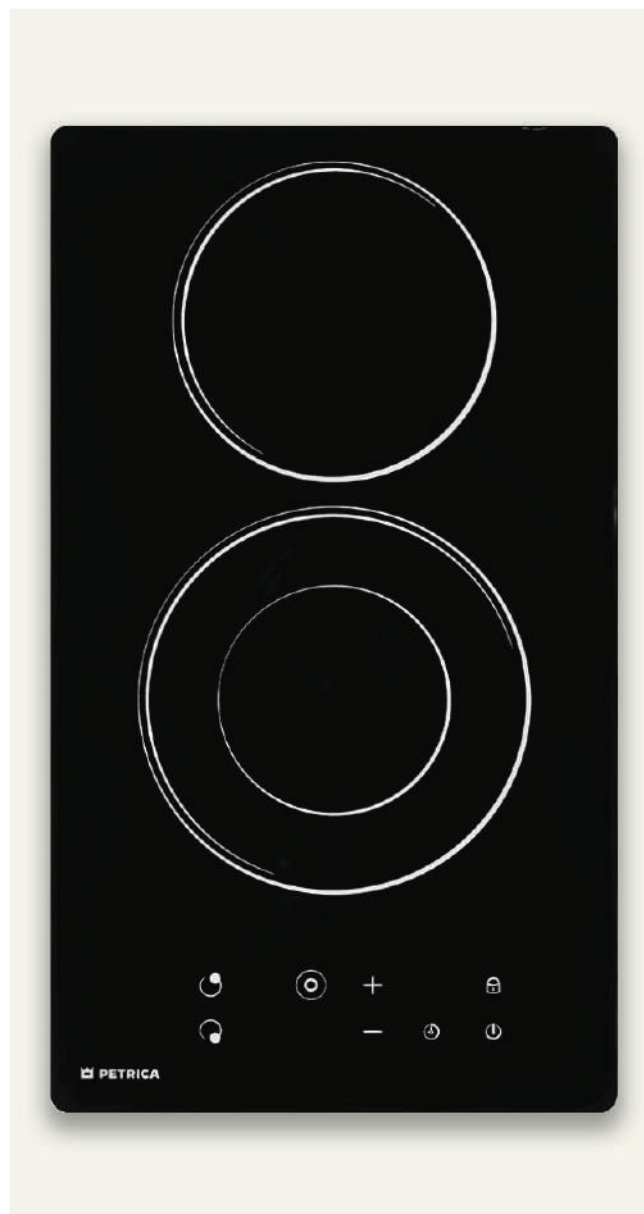
Приятного аппетита!







ER2301T



Кнопка блокировки панели,  
индикатор остаточного тепла,  
защита от перегрева,  
отключение при выкипании.



Готовим вместе с **PETRICA®**

## ПАД ТАЙ С КУРИЦЕЙ

### Ингредиенты

Рисовая лапша 1 уп.  
Кунжутное масло 5 ст.л.  
Куриное яйцо 2 шт.  
Тигровые креветки 5 шт.  
Фиолетовый лук 1 шт.  
Соуса «Пад Тай» 2 уп.  
Сок лайма 2 ст.л.  
Долька лайма

Рыбный соус 70 г  
Рисовый уксус 70 г  
Тростниковый сахар 70 г  
Лаймовый сок 70 г  
Соус чили 70 г  
Кинза 70 г  
Зеленый лук 70 г  
Очищенный арахис 70 г

### Процесс приготовления:

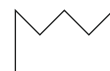
Сварить рисовую лапшу следуя инструкции на упаковке, слить воду и добавить 1 ст.л кунжутного масла, хорошо перемешать и отставить в сторону. Обжарить взбитые яйца с 1 ст.л. кунжутного масла до золотистого цвета

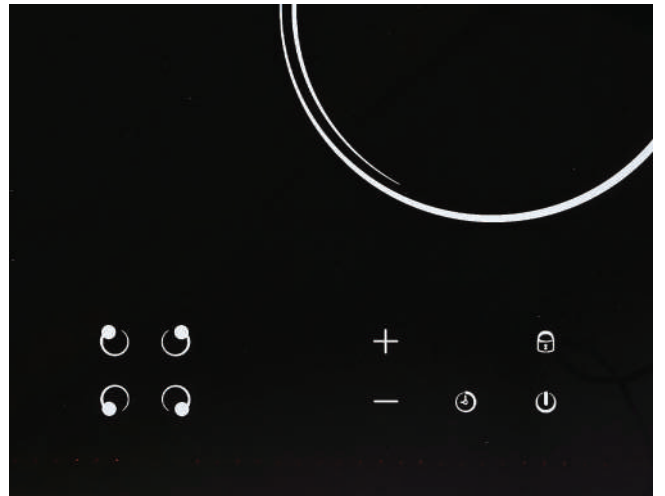
Нагреть в сковороде 1 ст.л. кунжутного масла и обжарить креветки. Не сливая масла обжарить мелко нарубленный лук.

К луку добавить рисовую лапшу, яйца, курицу, хорошо перемешать. Залить соусом «Пад Тай», довести до кипения, добавить сок лайма.

Выложить на тарелку горкой, украсить мелко рубленой кинзой, зеленым луком и мелко дробленным арахисом, предварительно обжаренным в духовке при 180С. Украсить долькой лайма.

Приятного аппетита!





Отзывчивое сенсорное управление и продуманное расположение варочных зон.





**ER4601T**

Таймер, кнопка блокировки панели,  
индикатор остаточного тепла, защита от перегрева,  
отключение при выкипании.



Идеальное сочетание функционала и дизайна.  
Вся техника PETRICA впишется в любой интерьер.





Готовим вместе с **PETRICA®**

## **ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ С ГАРНИРОМ ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ.**

### **Ингредиенты**

Вырезка говядины 200 гр  
Шампиньоны с/м 30 гр  
Сливки 20% 20гр  
Специи  
Брокколи 100 гр  
Цветная капуста 100 гр  
Масло оливковое 20 гр

### **Процесс приготовления:**

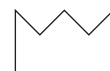
Говядину нарезать на два медальона, обжарить до золотистой корочки с двух сторон, солить, перчить по вкусу.

Брокколи и цветную капусту отварить, сбрызнуть оливковым маслом и специями.

Шампиньоны обжарить, добавить сливки, довести до кипения и добавить специи по вкусу.

На тарелку выложить готовую капусту, рядом шампиньоны со сливками и на них уложить медальоны, украсить зеленью.

Приятного аппетита!



ПОЧУВСТВУЙ

КОМФОРТ —

ПОЧУВСТВУЙ

БУДУЩЕЕ

## АДРЕСА САЛОНОВ

---

### **г. Благовещенск**

ул. Текстильная улица, 49а/1

+7 914 580 30 40

### **г. Свободный**

ул. Ленина, 68

+7 914 550 05 41

+7 914 588 83 00

### **г. Белогорск**

ул. Улица Кирова, 121

+7 914 043 55 00

+7 914 615 55 05



[petrica.ru](https://petrica.ru)

