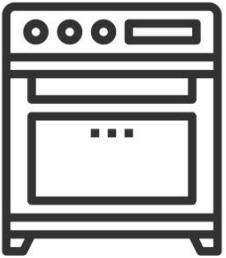


Μπουκιές Σολομού

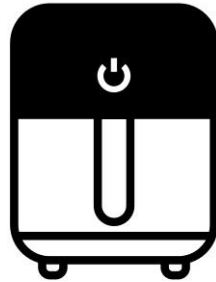


- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες
- Τα ψάρια έχουν ήδη ψηθεί στο φούρνο.
- Ακολουθήστε τις παρακάτω προτάσεις
- Οι Οδηγίες αφορούν **κατεψυγμένο** προϊόν



ΟΙΚΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

- Προθερμάνετε το φούρνο σε θερμοκρασία 220 °C.
- Μεταφέρετε τις μπουκιές σε ένα ταψί με αλουμινόχαρτο στο φούρνο.
- Ψήστε για περίπου 5-6' λεπτά (λειτουργία αέρα) στους 220 °C.



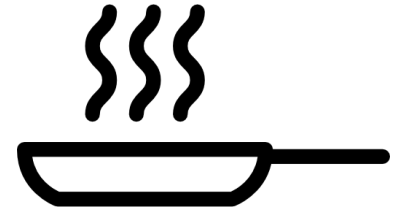
AIR FRYER

- Προθερμάνετε τη φριτέζα αέρα σύμφωνα με τις οδηγίες
- Τοποθετήστε τις μπουκιές στο κέντρο του καλαθιού, χρησιμοποιώντας λαδόκολλα
- Ζεσταίνετε για 5' συνολικά



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

- Προθερμάνετε το φούρνο σε θερμοκρασία 220°C.
- Μεταφέρετε τις μπουκιές σε ένα ταψί με αλουμινόχαρτο στο φούρνο.
- Ψήστε για περίπου 5-6' λεπτά (λειτουργία αέρα).



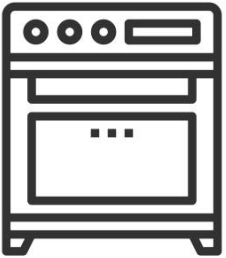
ΤΗΓΑΝΙ

- Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, τοποθετήστε τις μπουκιές (120°C)
- Ζεσταίνετε για 6' (για κουζίνες αερίου)

Μπουκιές Σολομού

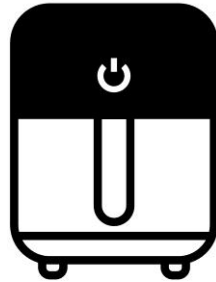


- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες
- Τα ψάρια έχουν ήδη ψηθεί στο φούρνο.
- Ακολουθήστε τις παρακάτω προτάσεις
- Οι Οδηγίες αφορούν **αποψυγμένο** προϊόν



ΟΙΚΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

- Προθερμάνετε το φούρνο σε θερμοκρασία 220 °C.
- Μεταφέρετε τις μπουκιές σε ένα ταψί με αλουμινόχαρτο στο φούρνο.
- Ψήστε για περίπου 3-4' λεπτά (λειτουργία αέρα) στους 180 °C.



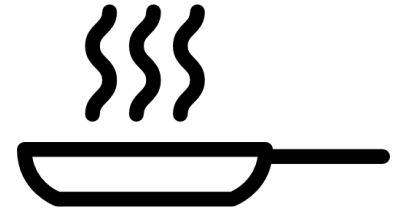
AIR FRYER

- Προθερμάνετε τη φριτέζα αέρα σύμφωνα με τις οδηγίες
- Τοποθετήστε τις μπουκιές στο κέντρο του καλαθιού, χρησιμοποιώντας λαδόκολλα
- Ζεσταίνετε για 3' συνολικά



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

- Προθερμάνετε το φούρνο σε θερμοκρασία 220°C.
- Μεταφέρετε τις μπουκιές σε ένα ταψί με αλουμινόχαρτο στο φούρνο.
- Ψήστε για περίπου 4' λεπτά (λειτουργία αέρα).



ΤΗΓΑΝΙ

- Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι, τοποθετήστε τις μπουκιές (120°C)
- Ζεσταίνετε για 3' (για κουζίνες αερίου)