

Link do produktu: <https://www.androla.pl/frytkownica-beztuszczowa-3-2l-1400w-panel-led-p-37312.html>



Frytkownica beztłuszczowa 3,2l 1400w panel led

Cena	540,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	38807
Kod producenta	67572
Kod EAN	5906083054525

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa 3,2l 1400w panel led

Wielofunkcyjna frytkownica beztłuszczowa, która nie tylko smaży, ale także odmraża, podgrzewa, piecze i grilluje.

Frytkownica polecana do przygotowania frytek, mięsa, ryb, warzyw, ciastek.

Moc 1400W umożliwi szybkie przygotowanie potraw
Nawet 80% mniej tłuszczu, niż w przypadku standardowej frytkownicy
Pojemność kosza: 3,2l
Pojemność misy: 4,4l

Szybkie nagrzewanie i równomierne rozprowadzanie ciepła
Intuicyjna regulacja temperatury (80-200°C) i czasu (0-60 min)
Cyfrowy, dotykowy panel LED
7 programów

Nieprzywierająca powłoka misy i kosza
Łatwe czyszczenie - możliwość mycia akcesoriów w zmywarce
Automatyczne wyłączenie, kiedy frytkownica osiągnie właściwą temperaturę, oraz wznowienie pracy, gdy temperatura spadnie
Lampka kontrolna

Sygnał dźwiękowy sygnalizujący ukończenie grzania
Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Podwójna blokada rączki zapobiega odczepianiu się kosza od misy
Długość kabla: 1 m
Wymiary frytkownicy: 30 x 35 x 33,5 (długość x szerokość x wysokość)
Elementy stali nierdzewnej na obudowie

AKCESORIA:
patelnia np. do pizzy
rondel do pieczenia np. chleba,
przegroda do potraw
kosz

SMAŻENIE Z WYKORZYSTANIEM POWIETRZA - wyprofilowany kształt frytkownicy oraz termoobieg powietrza sprawią, że potrawy będą równomiernie zagrzane a tym samym chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku.

SMAŻENIE POTRAW BEZ OLEJU - wykorzystuj niewielką ilość oleju, lub nie dodawaj go wcale.

RÓŻNORODNOŚĆ POTRAW - dzięki misie i koszowi o różnorodnej strukturze oraz szerokim zakresie regulacji temperatury 80-200°C jesteś w stanie przygotować różnorodne dania

ZDROWSZY WYBÓR - W odróżnieniu od tradycyjnych frytkownic nie wymaga smażenia w głębokim tłuszczu, co pozwala na znacznie zdrowsze przygotowanie żywności. Jedz zdrowo i smacznie

Porady dotyczące korzystania z frytkownicy beztłuszczowej:

Wykorzystanie frytkownicy beztłuszczowej do przygotowywania żywności pozwala zapewnić przewagę nad procesem

przygotowywania żywności w tradycyjnym piekarniku lub smażenia w głębokim tłuszczu.

Obniżenie zawartości cholesterolu. Dzięki wykorzystaniu wymuszonego obiegu powietrza następuje zmniejszenie tkanki tłuszczowej

żywności oraz obniżenie zawartości cholesterolu.

Oszczędność czasu i energii. Dzięki wysokiej wydajności metody wymuszonego obiegu powietrza do przygotowywania żywności

możliwa jest redukcja czasu i energii.

Zachowanie walorów smakowych. Zbyt długi czas i zbyt wysoka temperatura łatwo pozbawiają żywność walorów smakowych.

Dzięki łatwej kontroli czasu i temperatury można rozwiązać ten problem.

Dodanie niewielkiej ilości tłuszczu do przygotowywanych potraw spowoduje, że będą chrupiące po przygotowaniu.

Wymieszanie składników w połowie czasu przygotowywania, spowoduje, że zostaną równomiernie podgrzane

Parametry:

Częstotliwość [Hz]: 50

Napięcie [V]: 230

Moc [W]: 1400

Pojemność misy [l]: 3,2