

Link do produktu: <https://www.androla.pl/frytkownica-beztluszczowa-5-2l-1800w-wyswietlacz-p-33008.html>



Frytkownica beztłuszczowa 5.2L 1800W wyświetlacz

Cena	550,00 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	34053
Kod producenta	67574
Kod EAN	5906083054549

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa 5.2L 1800W wyświetlacz

Opis produktu

Wielofunkcyjna frytkownica beztłuszczowa, która nie tylko smaży, ale także odmraża, podgrzewa, piecze i grilluje. Frytkownica polecana do przygotowania frytek, mięsa, ryb, warzyw, ciastek.

Moc 1800 W umożliwi szybkie przygotowanie potraw
Nawet 80% mniej tłuszczu, niż w przypadku standardowej frytkownicy
Pojemność kosza: 5,2 l
Pojemność misy: 8 l

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

2 kosze do smażenia z nieprzywierającą powłoką. Jeden gładki, drugi z dziurkami.

Łatwe czyszczenie - możliwość mycia koszy w zmywarce

Automatyczne wyłączanie, kiedy frytkownica osiągnie właściwą temperaturę, oraz wznowienie pracy, gdy temperatura spadnie

Lampka kontrolna

Sygnał dźwiękowy sygnalizujący ukończenie grzania

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Podwójna blokada ręczki zapobiega odczepianiu się jednego kosza od drugiego.

Długość kabla: 1 m

Wymiary frytkownicy: 31 x 38 x 36,5 (długość x szerokość x wysokość)

Elementy stali nierdzewnej na obudowie

AKCESORIA:

patelnia np. do pizzy (średnica: 180 mm)
rondel do pieczenia np. chleba (średnica: 185 mm)
przegroda do potraw
kosz (wymiary: 230 x 240 mm)

SMAŻENIE Z WYKORZYSTANIEM POWIETRZA - wyprofilowany kształt frytkownicy oraz termoobieg powietrza sprawia, 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 dwóm koszom 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]: 1800

Pojemność miski [l]: 5,2