

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/frytkownica-beztluszczowa-1300w-24l-p-23906.html>

## FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 1300W, 2.4L.

Cena	<b>228,80 zł</b>
Czas wysytki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>W-67570</b>
Kod producenta	<b>67570</b>
Kod EAN	<b>5906083038907</b>

### Opis produktu

Dane techniczne:

Marka: Lund  
Symbol: 67570  
Seria: GRH  
Zakres temperatury pracy: 80~200 °C  
Masa: 3.5 kg  
Napięcie: 220-240 V a.c.  
Moc: 1300 W  
Długość przewodu: 1 m  
Cyfrowy panel sterowania: nie  
Częstotliwość: 50-60 Hz  
Klasa izolacji elektrycznej: I  
Funkcje: rozmrażanie | podgrzewanie | pieczenie | smażenie | grillowanie  
Automatyczne włączanie / wyłączanie: tak  
Ochrona przeciw przegrzaniu: tak  
Regulacja temperatury: Tak  
Czas pracy: 0-30 min  
Ustawianie czasu (timer): tak  
Sygnał dźwiękowy: tak  
Pojemność miski: 3.2 l  
Pojemność kosza: 2.4 l  
Wymiary zewnętrzne urządzenia gotowego do pracy: 270x320x300 mm  
Możliwość mycia w zmywarce: tak  
Nieprzywierająca powłoka: tak

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

Moc 1300W umożliwi szybkie przygotowanie potraw  
Nawet 80% mniej tłuszczu, niż w przypadku standardowej frytkownicy  
Pojemność kosza: 2,4l  
Pojemność miski: 3,2l  
Szybkie nagrzewanie i równomierne rozprowadzanie ciepła  
Intuicyjna, manualna regulacja temperatury (80-200°C) i czasu (0-30 min)  
Nieprzywierająca powłoka miski i kosza  
Łatwe czyszczenie - możliwość mycia akcesoriów w zmywarce  
Automatyczne wyłączanie, kiedy frytkownica osiągnie właściwą temperaturę, oraz wznawianie pracy, gdy temperatura spadnie  
Lampka kontrolna  
Sygnał dźwiękowy sygnalizujący ukończenie grzania  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem  
Podwójna blokada rączki zapobiega odczepianiu się kosza od miski.

Długość kabla: 1 m

Wymiary frytkownicy: 27 x 32 x 30cm (długość x szerokość x wysokość)

**SMAŻENIE Z WYKORZYSTANIEM POWIETRZA** - wyprofilowany kształt frytkownicy oraz termoobieg powietrza sprawia, że potrawy będą równomiernie zagrzone 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

Frytkownica

\*\*

Zdjęcia poglądowe