

Link do produktu: <https://www.mactom-trade.com/frytkownica-beztluszczowa-1300w-24l-panel-led-p-37931.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 1300W, 2.4L. PANEL LED

Cena	257,12 zł
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	W-67571
Kod producenta	67571
Kod EAN	5906083038914

Opis produktu

Dane techniczne:

Moc 1300W umożliwi szybkie przygotowanie potraw
Nawet 80% mniej tłuszczu, niż w przypadku standardowej frytkownicy
Pojemność kosza: 2,4l
Pojemność misy: 3,2l
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 wyłączanie, 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 odzepianiu się kosza od misy
Długość kabla: 1 m
Wymiary frytkownicy: 27 x 32 x 30cm (długość x szerokość x wysokość)

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

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 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

**

Zdjęcia poglądowe.