

Link do produktu: <https://www.azagro.pl/frytkownica-beztluszczowa-1800w-52l-p-36587.html>



## FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 1800W, 5.2L.

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>434,88 zł</b>     |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b>     |
| Numer katalogowy | <b>W-67573</b>       |
| Kod producenta   | <b>67573</b>         |
| Kod EAN          | <b>5906083054532</b> |

### Opis produktu

Dane techniczne:

EAN: 5906083054532  
Marka: Lund  
Napięcie [V]: 230  
Częstotliwość [Hz]: 50  
Power [W]: 1800  
Pojemność misy [l]: 8  
Moc: 1800 W  
Regulacja temperatury: tak  
Maksymalna temperatura [C]: 200  
Minimalna temperatura: [C]: 80  
Długość kabla: 1 m  
Wymiary frytkownicy: 33 x 40 x 36cm (długość x szerokość x wysokość)  
Elementy stali nierdzewnej na obudowie

Nawet 80% mniej tłuszczu, niż w przypadku standardowej frytkownicy  
Szybkie nagrzewanie i równomierne rozprowadzanie ciepła  
Nieprzywierająca powłoka misy i kosza.  
Łatwe czyszczenie – możliwość mycia akcesoriów w zmywarce  
Automatyczne wyłączanie, kiedy frytkownica osiągnie właściwą temperaturę, oraz wznowianie pracy, gdy temperatura spadnie  
Lampka kontrolna  
Sygnał dźwiękowy sygnalizujący ukończenie grzania  
Zabezpieczenie przed przegrzaniem  
Podwójna blokada rączki zapobiega odczepianiu się kosza od misy.  
Dodatkowe akcesoria: przegroda do potraw dzieli misę na 2 równe części

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

**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 koszyki 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

\*\*

Zdjęcia poglądowe.