

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/forma-do-pieczenia-do-frytkownic-beztluszczowych-17cm-67586-lund-p-48856.html>

forma do pieczenia do frytekownic beztłuszczowych 17cm 67586 LUND

Cena brutto	23,21 zł
Cena netto	18,87 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67586
Kod producenta	67586
Kod EAN	5906083084676
Producent	Lund

Opis produktu

Forma do pieczenia do frytekownic beztłuszczowych 17cm LUND 67586

Okrągła forma do pieczenia kompatybilna z frytkownicami beztłuszczowymi LUND. Średnica 17 cm i wysokość 6 cm pozwalają na przygotowanie potraw w technologii Air Fry bez standardowego kosza.

Średnica 170 mm

Wysokość 60 mm

Powłoka Nieprzywierająca

Model 67586

Charakterystyka formy do frytekownic beztłuszczowych

Kompatybilność z frytkownicami LUND

Forma zaprojektowana specjalnie do frytekownic beztłuszczowych LUND o numerach 67572, 67573, 67574, 67575, 67576. Wymiary dopasowane do komory roboczej tych modeli zapewniają stabilne osadzenie i prawidłową cyrkulację gorącego powietrza.

Nieprzywierająca powłoka

Warstwa antyprzypaleniowa eliminuje konieczność stosowania tłuszczu podczas pieczenia i zapobiega przyklejaniu się ciasta czy innych składników. Ułatwia wyjmowanie gotowych potraw i upraszcza czyszczenie formy po użyciu.

Wymiary 170×60 mm

Średnica 17 cm stanowi kompromis między pojemnością a efektywnością pieczenia w komorze frytownicy. Wysokość 6 cm pozwala na przygotowanie ciast, zapiekanek i innych potraw o większej objętości niż standardowy kosz frytownicy.

Rozszerzenie możliwości frytownicy

Forma umożliwia wykorzystanie frytownicy beztłuszczowej do pieczenia ciast, muffinów, zapiekanek i innych potraw wymagających naczynia zamiast perforowanego kosza. Zwiększa funkcjonalność urządzenia bez konieczności zakupu dodatkowego sprzętu AGD.

Specyfikacja techniczna

Marka	LUND
Model	67586
Średnica	170 mm
Wysokość	60 mm
Wymiary całkowite	170 × 60 mm
Powłoka nieprzywierająca	Tak
Kompatybilność	Frytkownice LUND: 67572, 67573, 67574, 67575, 67576

Zastosowanie formy do frytkownic

- Pieczenie ciast biszkoptowych i ucieranych w technologii Air Fry
- Przygotowanie zapiekanek ziemniaczanych, makaronowych i warzywnych
- Pieczenie muffinów i babeczek bez użycia piekarnika
- Zapiekanie gratinów i potraw z serem
- Przygotowanie quiche i tart z nadzieniami wilgotnymi
- Pieczenie małych porcji lasagne i moussaki
- Zapiekanie ryżu i kasz z dodatkami
- Przygotowanie deserów pieczonych typu brownie czy cheesecake

Sprawdzanie kompatybilności

Przed zakupem należy zweryfikować numer modelu frytownicy beztłuszczowej. Kompatybilne są wyłącznie frytkownice LUND o numerach 67572, 67573, 67574, 67575, 67576. Numer modelu zazwyczaj znajduje się na tabliczce znamionowej na spodzie urządzenia lub w instrukcji obsługi.

Użytkowanie i konserwacja

Forma wymaga wstępnego umycia przed pierwszym użyciem. Podczas pieczenia należy umieszczać ją na środku komory frytownicy, zachowując odstępy od ścianek dla prawidłowej cyrkulacji powietrza. Nieprzywierająca powłoka eliminuje konieczność smarowania formy tłuszczem, choć w przypadku ciast o dużej zawartości cukru lekkie natłuszczenie może ułatwić wyjmowanie.

Po użyciu formę należy pozostawić do ostygnięcia, a następnie umyć w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Unikać szorowania metalowymi gąbkami i silnymi detergentami, które mogą uszkodzić powłokę antyprzypaleniową. Forma nadaje się do mycia w zmywarce, jednak mycie ręczne wydłuża żywotność powłoki. Przechowywać w suchym miejscu, oddzielnie od ostrych przedmiotów mogących zarysować powierzchnię.

Produkty powiązane

Do kompletu z formą warto rozważyć zakup szczypiec silikonowych do bezpiecznego wyjmowania gorących naczyń z komory frytownicy oraz mata silikonowa do przygotowywania ciasta. Użytkownicy frytkownic beztłuszczowych często poszukują także dodatkowych koszy perforowanych w różnych rozmiarach oraz wkładów do gotowania na parze.