

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztl-2-4l-1300w-panel-led-67571-lund-p-14285.html>

## FRYTKOWNICA BEZTŁ. 2,4L 1300W PANEL LED 67571 LUND

Cena brutto	<b>210,10 zł</b>
Cena netto	<b>170,81 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>67571</b>
Kod producenta	<b>67571</b>
Kod EAN	<b>5906083038914</b>
Producent	<b>Lund</b>

### Opis produktu

#### Frytkownica beztłuszczowa LUND 67571 - 2,4L, 1300W, panel LED

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne wykorzystujące technologię termoobiegu gorącego powietrza. Umożliwia smażenie, pieczenie, grillowanie, podgrzewanie i odmrażanie potraw z minimalnym użyciem tłuszczu. Model wyposażony w cyfrowy panel sterowania z 7 automatycznymi programami i dwa wymienne kosze.

Pojemność 2,4 litra

Moc grzewcza 1300 W

Zakres temperatury 80-200°C

Panel sterowania Dotykowy LED

### Charakterystyka techniczna frytkownicy beztłuszczowej

#### Technologia termoobiegu powietrza

Wyprofilowana komora i system wymuszonego obiegu gorącego powietrza zapewniają równomierne nagrzewanie potraw. Metoda ta pozwala na uzyskanie chrupiącej zewnętrznej warstwy przy zachowaniu soczystości wnętrza, bez konieczności zanurzania w tłuszczu.

### Moc 1300W i precyzyjna regulacja

Grzałka o mocy 1300W zapewnia szybkie osiągnięcie docelowej temperatury i stabilne utrzymanie parametrów grzania. Zakres 80-200°C pozwala dostosować warunki do różnych rodzajów produktów - od delikatnego podgrzewania (80-120°C) po intensywne smażenie (180-200°C).

### Dwa kosze z powłoką antyadhezyjną

Zestaw zawiera dwa wymienne kosze: gładki do pieczenia i grillowania oraz perforowany do smażenia frytek i warzyw (otwory umożliwiają lepszy przepływ powietrza). Powłoka zapobiega przywieraniu i ułatwia czyszczenie. Kosze można myć w zmywarce.

### Panel LED z 7 programami automatycznymi

Dotykowy interfejs umożliwia wybór jednego z 7 predefiniowanych programów dostosowanych do konkretnych produktów. Eliminuje to konieczność ręcznego ustawiania temperatury i czasu dla popularnych potraw. Timer do 60 minut z sygnałem dźwiękowym informuje o zakończeniu procesu.

## Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67571
Pojemność komory	2,4 litra
Moc znamionowa	1300 W
Napięcie zasilania	220-240 V AC
Częstotliwość	50/60 Hz
Zakres temperatury	80-200°C
Zakres timera	0-60 minut
Panel sterowania	Dotykowy LED
Liczba programów automatycznych	7
Liczba koszy w zestawie	2 (gładki + perforowany)
Powłoka koszy	Antyadhezyjna (możliwość mycia w zmywarce)
Długość kabla zasilającego	1 metr
Wymiary urządzenia (dł. × szer. × wys.)	27 × 32 × 30 cm
Zabezpieczenia	Przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie/wznowienie, podwójna blokada rączki

## Zastosowanie w kuchni

- Smażenie frytek z ziemniaków lub warzyw korzeniowych
- Pieczenie mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego
- Przygotowanie ryb i owoców morza

- 
- Grillowanie warzyw (papryka, cukinia, bakłażan)
  - Pieczenie ciastek, muffinów i innych wypieków
  - Podgrzewanie gotowych potraw
  - Odmrażanie mrożonek z jednoczesnym podgrzaniem
  - Opiekanie przekąsek i chipsów warzywnych

## Funkcje bezpieczeństwa i automatyka

---

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury monitoruje parametry pracy. W przypadku przekroczenia bezpiecznego poziomu urządzenie automatycznie odcina zasilanie grzałki. Funkcja chroni przed uszkodzeniem elementów wewnętrznych i zapobiega zagrożeniom.

### Automatyczne wyłączenie i wznowienie

System termostatyczny wyłącza grzanie po osiągnięciu ustawionej temperatury i wznowie pracę, gdy temperatura spadnie poniżej progu. Mechanizm zapewnia stabilne warunki termiczne i oszczędność energii.

### Podwójna blokada rączki

Mechanizm zabezpieczający zapobiega przypadkowemu odłączeniu kosza wewnętrznego od zewnętrznego podczas wyjmowania z komory. Rozwiązanie eliminuje ryzyko wypadnięcia gorącej żywności.

## Zalecenia dotyczące użytkowania

---

Aby uzyskać równomierne przygotowanie potraw, zaleca się wymieszanie lub przewrócenie składników w połowie czasu smażenia. Dotyczy to szczególnie frytek, warzyw i mniejszych kawałków mięsa.

Dodanie 1-2 łyżek oleju roślinnego do produktów o niskiej zawartości tłuszczu (np. ziemniaki, warzywa) poprawia chrupkość zewnętrznej warstwy. W przypadku mięsa i ryb tłuszcz naturalnie obecny w produkcie zazwyczaj wystarcza.

Temperatura 80-120°C jest odpowiednia do podgrzewania i delikatnego pieczenia. Zakres 150-180°C stosuje się do większości potraw (mięso, ryby, warzywa). Temperatura 190-200°C służy do intensywnego smażenia frytek i uzyskania maksymalnej chrupkości.

Perforowany kosz zapewnia lepszy przepływ powietrza - stosować go do frytek, warzyw i produktów wymagających odparowania wilgoci. Gładki kosz zatrzymuje płyn i sosy - stosować do mięsa w marynacie, zapiekanek i wypieków.

Konserwacja urządzenia

---

Kosze z powłoką antyadhezyjną można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z płynem. Zewnętrzną obudowę czyścić wilgotną szmatką po całkowitym ostygnięciu. Nie zanurzać korpusu z elementami elektrycznymi w wodzie. Regularnie sprawdzać stan powłoki koszy - uszkodzenia mogą powodować przywieranie żywności.