

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-1000w-2-6l-czarna-p-60275.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 1000W 2,6L CZARNA

Cena brutto	96,64 zł
Cena netto	78,57 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67560
Kod producenta	67560
Kod EAN	5906083117831
Producent	Lund

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa Lund 1000W 2,6L czarna (model 67560)

Urządzenie wielofunkcyjne 5w1 wykorzystujące technologię cyrkulacji gorącego powietrza do przygotowywania potraw z minimalnym użyciem tłuszczu. Umożliwia smażenie, pieczenie, grillowanie, podgrzewanie i rozmrażanie.

Moc 1000 W

Pojemność 2,6 L

Zakres temperatury 80-200°C

Timer 0-60 min

Charakterystyka techniczna i funkcjonalna

Moc 1000W i pojemność 2,6L

Moc 1000W zapewnia efektywne nagrzewanie elementu grzejnego i szybką cyrkulację powietrza w komorze. Pojemność 2,6 litra pozwala przygotować porcję frytek dla 2-4 osób lub całe elementy mięsne o średnich rozmiarach. Kosz o tej pojemności mieści około 400-500g produktów.

Regulacja temperatury 80-200°C

Zakres temperatur umożliwia precyzyjne dopasowanie parametrów do rodzaju produktu. Niższe temperatury (80-120°C) stosuje się do rozmrażania i delikatnego podgrzewania, średnie (130-160°C) do pieczenia ciast i warzyw, wyższe (170-200°C) do uzyskania chrupkości przy smażeniu frytek czy skrzydełek.

Timer z automatycznym wyłączeniem

Programator czasu pracy 0-60 minut z funkcją automatycznego wyłączenia i sygnałem dźwiękowym eliminuje konieczność ciągłego nadzoru. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza grzanie i emituje sygnał informujący o zakończeniu procesu.

Powłoka nieprzywierająca i łatwość czyszczenia

Kosz i misa posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu produktów, co ogranicza konieczność stosowania tłuszczu. Elementy można myć w zmywarce – wystarczy wyjąć kosz z obudowy po ostygnięciu urządzenia. Powłoka ułatwia usuwanie resztek żywności.

Specyfikacja techniczna

Model	67560
Moc znamionowa	1000 W
Pojemność misy	2,6 L
Zakres regulacji temperatury	80-200°C
Zakres regulacji czasu (timer)	0-60 min
Waga produktu	2,4 kg
Kolor obudowy	Czarny
Zabezpieczenia	Przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (kosz i misa)
Wyposażenie dodatkowe	Książka kucharska (28 przepisów)

Zastosowanie frytkownicy beztłuszczowej

- Smażenie frytek, krokietów i innych produktów panierowanych z minimalnym dodatkiem oleju
- Przygotowywanie mięs – skrzydełka, nuggetsy, kotlety, żeberka, elementy drobiowe
- Grillowanie warzyw – papryka, cukinia, bakłażan, szparagi, ziemniaki
- Pieczenie ciast, muffinów, babeczek i zapiekanek w żaroodpornych formach
- Podgrzewanie gotowych potraw i pizzy z zachowaniem chrupkości
- Rozmrażanie produktów mrożonych w kontrolowanej temperaturze
- Przygotowywanie ryb i owoców morza – krewetki, filety rybne, kalmary

-
- Opiekanie orzechów, nasion i przekąsek

Technologia cyrkulacji gorącego powietrza

Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje mechanizm konwekcji wymuszonej – wentylator rozprowadza gorące powietrze wokół produktów umieszczonych w koszu. Dzięki perforacji koszyka powietrze dociera do potrawy ze wszystkich stron, zapewniając równomierne przyrumienienie bez konieczności przewracania.

W porównaniu z tradycyjnym smażeniem głębokim, gdzie produkt jest zanurzony w oleju o temperaturze około 180°C, metoda air frying pozwala uzyskać podobną teksturę zewnętrzną przy użyciu 1-2 łyżek oleju lub całkowicie bez niego. Produkty typu frytki wymagają jedynie spryskania olejem w sprayu.

Zasada działania

Element grzejny nagrzewa powietrze w komorze, a wentylator zapewnia jego ciągłą cyrkulację. Temperatura i czas są regulowane manualnie. Po zakończeniu cyklu urządzenie automatycznie wyłącza grzanie. Zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem w przypadku awarii wentylatora lub zablokowania przepływu powietrza.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć kosz i misę w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Urządzenie wymaga stabilnego ustawienia na równej, niepalnej powierzchni z zachowaniem co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół otworów wentylacyjnych.

Podczas pracy obudowa nagrzewa się – należy unikać dotykania górnej części urządzenia. Kosz wyjmuje się za pomocą uchwytu z izolacją termiczną. Produkty układa się w jednej warstwie, unikając przepiętlenia, co mogłoby ograniczyć przepływ powietrza i pogorszyć efekt przyrumienienia.

Po każdym użyciu, po ostygnięciu urządzenia, kosz i misę można umyć w zmywarce lub ręcznie. Obudowę czyści się wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać podstawy z elementem elektrycznym w wodzie.

Wskazówka dotycząca porcji

Pojemność 2,6L odpowiada zapotrzebowaniu gospodarstwa 2-4 osobowego. Dla większych porcji zaleca się przygotowywanie potraw w dwóch cyklach. Przeciążenie kosza wydłuża czas przygotowania i obniża jakość przyrumienienia.

Dołączona książka kucharska

W zestawie znajduje się publikacja zawierająca 28 przepisów dostosowanych do możliwości frytkownicy beztłuszczowej. Przepisy obejmują różne kategorie: przystawki, dania główne, dodatki i desery, z podanymi parametrami temperatury i czasu przygotowania.

