

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-10l-2600w-p-60450.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 10L 2600W

Cena brutto	319,63 zł
Cena netto	259,86 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67595
Kod producenta	67595
Kod EAN	5906083120718
Producent	Lund

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa Lund 10L 2600W (model 67595)

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne wykorzystujące technologię gotowania gorącym powietrzem do przygotowywania potraw z minimalnym użyciem tłuszczu. Pojemność 10 litrów umożliwia jednorazowe przygotowanie dużych porcji dla rodziny lub gości.

Pojemność miski 10 litrów

Moc urządzenia 2600 W

Programy automatyczne 10 funkcji

Zakres temperatur 40-240°C

Charakterystyka techniczna frytownicy beztłuszczowej

Pojemność 10 litrów dla rodzinnych posiłków

Komora robocza o objętości 10 litrów pozwala na przygotowanie 1,5-2 kg frytek lub całego kurczaka w jednym cyklu. Wymiary wewnętrzne umożliwiają pieczenie na dwóch poziomach jednocześnie, co skraca czas przygotowania kompleksowych posiłków.

Moc 2600W dla efektywnego nagrzewania

Grzałka o mocy 2600W zapewnia szybkie osiągnięcie docelowej temperatury – urządzenie nagrzewa się do 200°C w około 3-4 minuty. Wysoka moc przekłada się na równomierne rozłożenie ciepła i krótszy czas gotowania w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem.

10 automatycznych programów gotowania

Predefiniowane ustawienia temperatury i czasu dla popularnych potraw eliminują potrzebę eksperymentowania z parametrami. Każdy program (frytki, mięso, ryby, warzywa, suszenie) dostosowuje cyrkulację powietrza do specyfiki produktu, zapewniając powtarzalne rezultaty.

Zakres temperatur 40-240°C

Niskie temperatury 40-80°C służą do suszenia owoców, warzyw i ziół oraz delikatnego rozmrażania. Zakres 120-180°C odpowiada pieczeniu i smażeniu, natomiast 200-240°C umożliwia grillowanie i uzyskanie chrupkości na powierzchni potraw.

Specyfikacja techniczna

Producent	Lund
Model	67595
Moc nominalna	2600 W
Pojemność komory	10 litrów
Zakres temperatur	40-240°C
Programy automatyczne	10 (frytki, stek, kurczak, skrzydełka, pizza, pieczywo, ryba, krewetki, warzywa, suszenie)
Timer	Do 90 minut
Funkcje dodatkowe	Rozmrażanie, podgrzewanie, pieczenie, smażenie, grillowanie, suszenie, podtrzymanie temperatury
Panel sterujący	Dotykowy z wyświetlaczem LCD
Powłoka miski	Nieprzywierająca
Zabezpieczenia	Przed przegrzaniem
Możliwość mycia w zmywarce	Wymywane elementy
Wymiary	389 × 385 × 300 mm
Waga	7,6 kg

Zastosowanie frytownicy beztłuszczowej

- Smażenie frytek, nuggetów i przekąsek z użyciem 1-2 łyżek oleju zamiast zanurzania w tłuszczu
- Pieczenie mięs (kurczak, steki, kotlety) z zachowaniem soków wewnątrz i chrupkości na zewnątrz

-
- Przygotowanie ryb i owoców morza bez intensywnego zapachu smażenia w kuchni
 - Pieczenie warzyw korzeniowych i sezonowych z karmelizacją naturalnych cukrów
 - Podgrzewanie gotowych dań, pizzy i pieczywa z odświeżeniem tekstury
 - Suszenie owoców, warzyw, ziół i grzybów w temperaturze 40-80°C
 - Rozmrażanie produktów mrożonych bez użycia mikrofalówki
 - Pieczenie ciast, muffinów i drobnego pieczywa w formach żaroodpornych

Technologia gotowania gorącym powietrzem

Frytkownica beztłuszczowa wykorzystuje konwekcję wymuszaną – wentylator cyrkuluje gorące powietrze wokół potraw z prędkością zapewniającą równomierne nagrzewanie ze wszystkich stron. Mechanizm działa podobnie do piekarnika konwekcyjnego, ale dzięki mniejszej komorze i intensywniejszemu obiegowi powietrza proces gotowania przebiega szybciej.

Temperatura w komorze jest regulowana automatycznie przez termostat, który monitoruje warunki co kilka sekund. Gdy temperatura spada poniżej ustalonej wartości (np. po włożeniu zimnych produktów), grzałka zwiększa moc, aby szybko przywrócić parametry. System ten zapobiega niedopieczeniu lub przypaleniu potraw.

Redukcja tłuszczu w diecie

Tradycyjne smażenie we frytkownicy wymaga zanurzenia produktów w oleju nagrzanym do 170-180°C. Produkty wchłaniają 8-25% masy w postaci tłuszczu. Gotowanie gorącym powietrzem wymaga jedynie spryskania lub posmarowania powierzchni 1-2 łyżkami oleju, co redukuje zawartość tłuszczu o około 70-80% przy zachowaniu chrupkości.

Obsługa i konserwacja urządzenia

Panel dotykowy z wyświetlaczem LCD umożliwia wybór programu automatycznego lub ręczne ustawienie temperatury i czasu. Po naciśnięciu przycisku start urządzenie rozpoczyna nagrzewanie – sygnał dźwiękowy informuje o osiągnięciu temperatury roboczej. Timer odlicza pozostały czas, a po zakończeniu cyklu rozlega się seria sygnałów.

Funkcja podtrzymania temperatury aktywuje się automatycznie po zakończeniu gotowania i utrzymuje potrawę w temperaturze około 60-70°C przez maksymalnie 30 minut. Zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłącza grzałkę, gdy temperatura przekroczy 250°C lub gdy urządzenie pracuje bez przerwy dłużej niż 2 godziny.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu urządzenia wyjąć misę i koszyk. Elementy z powłoką nieprzywierającą można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Wnętrze komory wyczyścić wilgotną ścierką. Nie używać ostrych gąbek ani środków ściernych, które mogą uszkodzić powłokę. Wentylator i grzałkę czyścić suchą szczotką co 10-15 cykli użycia.

Porównanie z tradycyjnymi metodami gotowania

Frytkownica beztłuszczowa zajmuje pozycję pośrednią między piekarnikiem konwekcyjnym a tradycyjną frytkownicą. W porównaniu z piekarnikiem oferuje krótszy czas nagrzewania i mniejsze zużycie energii przy przygotowaniu małych porcji. Kompaktowa komora oznacza szybsze osiągnięcie temperatury i intensywniejszą cyrkulację powietrza.

W stosunku do frytkownicy klasycznej eliminuje potrzebę użycia dużych ilości oleju (0,5-2 litry), co przekłada się na niższą kaloryczność potraw i brak konieczności utylizacji zużytego tłuszczu. Brak kontaktu z wrzącym olejem zwiększa bezpieczeństwo użytkowania, szczególnie w gospodarstwach domowych z dziećmi.

Ograniczeniem w porównaniu z piekarnikiem jest mniejsza pojemność – 10 litrów odpowiada pieczeniu na jednej lub dwóch