

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-1450w-5l-czarna-p-60276.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 1450W 5L CZARNA

Cena brutto	148,54 zł
Cena netto	120,76 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67561
Kod producenta	67561
Kod EAN	5906083117848
Producent	Lund

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa Lund 1450W 5L czarna – model 67561

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne wykorzystujące technologię cyrkulacji gorącego powietrza do przygotowywania potraw z minimalnym wykorzystaniem tłuszczu. Łączy funkcje smażenia, pieczenia, grillowania, rozmrażania i podgrzewania w jednym urządzeniu o mocy 1450W.

Pojemność 5 litrów

Moc 1450 W

Zakres temperatury 80-200°C

Panel sterowania Cyfrowy LCD

Charakterystyka techniczna frytkownicy beztłuszczowej

Technologia cyrkulacji gorącego powietrza

Urządzenie wykorzystuje obieg gorącego powietrza o regulowanej temperaturze do przygotowywania potraw. Metoda ta pozwala na uzyskanie chrupiącej konsystencji bez zanurzania produktów w tłuszczu, co ogranicza kaloryczność gotowych dań o około 70-80% w porównaniu do tradycyjnego smażenia.

Pojemność 5 litrów - wymiary praktyczne

Komora o pojemności 5 litrów pozwala na jednorazowe przygotowanie 800-1200g frytek lub 4-6 porcji potraw. Taki rozmiar odpowiada potrzebom gospodarstw domowych liczących 3-5 osób. Waga urządzenia 3,7 kg umożliwia łatwe przemieszczanie między blatem a miejscem przechowywania.

Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem LCD

Panel umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury w zakresie 80-200°C z dokładnością do 5°C oraz czasu pracy od 0 do 60 minut. Wyświetlacz LCD pokazuje aktualne parametry pracy. Timer z sygnałem dźwiękowym informuje o zakończeniu procesu gotowania, a funkcja automatycznego wyłączenia zapobiega przegrzaniu.

Nieprzywierająca powłoka i łatwość czyszczenia

Kosz i misa posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu potraw, co ułatwia czyszczenie i eliminuje konieczność intensywnego szorowania. Wyjmowane elementy można myć w zmywarce, co skraca czas potrzebny na utrzymanie urządzenia w czystości.

Specyfikacja techniczna

Model	67561
Marka	Lund
Moc znamionowa	1450 W
Pojemność komory	5 litrów
Zakres regulacji temperatury	80-200°C
Zakres regulacji czasu	0-60 minut
Typ panelu sterowania	Cyfrowy z wyświetlaczem LCD
Powłoka wewnętrzna	Nieprzywierająca
Funkcje bezpieczeństwa	Zabezpieczenie przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (wyjmowane elementy)
Waga urządzenia	3,7 kg
Kolor obudowy	Czarny
Wyposażenie dodatkowe	Książka kucharska (28 przepisów)

Zastosowanie frytkownicy beztłuszczowej

- Smażenie frytek, ziemniaków, chipsów warzywnych bez użycia oleju

-
- Przygotowywanie skrzydełek, nuggetsów, krewetek i innych potraw panierowanych
 - Pieczenie mięs, ryb, warzyw z zachowaniem soków i aromatów
 - Grillowanie steków, szaszłyków, warzyw bez konieczności użycia zewnętrznego grilla
 - Pieczenie ciast, muffinów, zapiekanek o objętości dopasowanej do komory
 - Rozmrażanie produktów mrożonych z zachowaniem struktury
 - Podgrzewanie gotowych potraw bez utraty świeżości i wilgotności
 - Przygotowywanie przekąsek, orzechów prażonych, chipsów domowych

Funkcje wielozadaniowe – 5 trybów pracy

Frytkownica beztłuszczowa Lund łączy funkcje pięciu urządzeń kuchennych. Tryb smażenia wykorzystuje temperaturę 180-200°C do uzyskania chrupiącej zewnętrznej warstwy bez oleju. Tryb pieczenia przy 160-180°C nadaje się do przygotowywania mięs i wypieków. Funkcja grillowania przy maksymalnej temperaturze 200°C pozwala na uzyskanie charakterystycznych śladów i aromatu. Rozmrażanie odbywa się w niskich temperaturach 80-100°C, a podgrzewanie w zakresie 100-120°C zachowuje wilgotność potraw.

Parametry temperatury a typ potrawy

Warzywa wymagają temperatury 160-180°C przez 10-15 minut. Frytki osiągają optymalną chrupkość przy 180-200°C przez 15-20 minut. Mięso drobiowe przygotowuje się w 180°C przez 20-25 minut, a ryby w 160-170°C przez 12-15 minut. Wypieki wymagają 160°C przez 20-30 minut w zależności od grubości.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wyjmowane elementy w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Urządzenie wymaga stabilnego ustawienia na płaskiej powierzchni z zachowaniem 10-15 cm wolnej przestrzeni wokół dla prawidłowej cyrkulacji powietrza. Podczas pracy frytkownica emituje ciepło z otworów wentylacyjnych – należy unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Po każdym użyciu należy odczekać na ostygnięcie urządzenia, wyjąć kosz i misę, a następnie umyć je ręcznie lub w zmywarce. Obudowę zewnętrzną czyści się wilgotną ściereczką. Nie należy zanurzać głównej jednostki z elementami elektronicznymi w wodzie. Regularne czyszczenie zapobiega osadzeniu się tłuszczu i zapewnia prawidłowe działanie wentylatora.

Zabezpieczenia i bezpieczeństwo użytkowania

Urządzenie posiada system ochrony przed przegrzaniem, który automatycznie wyłącza grzałkę po przekroczeniu temperatury bezpiecznej. Funkcja automatycznego wyłączenia aktywuje się po upływie ustawionego czasu. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy, eliminując ryzyko zapomnienia o działającym urządzeniu.

Dodatkowe wyposażenie

W zestawie znajduje się książka kucharska zawierająca 28 przepisów dostosowanych do możliwości frytkownicy beztłuszczowej. Przepisy obejmują kategorie: przystawki, dania główne, dodatki, desery i przekąski, z podanymi parametrami temperatury i czasu przygotowania dla każdej potrawy.

