

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-1600w-6-5l-stal-nierdzewna-p-60292.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 1600W 6,5L STAL NIERDZEWNA

Cena brutto	183,26 zł
Cena netto	148,99 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67562
Kod producenta	67562
Kod EAN	5906083117855
Producent	YATO

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa 1600W 6,5L ze stali nierdzewnej YATO 67562

Wielofunkcyjne urządzenie wykorzystujące technologię cyrkulacji gorącego powietrza do przygotowania potraw z minimalnym zużyciem tłuszczu. Konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość oraz odporność na korozję w warunkach intensywnej eksploatacji.

Moc 1600 W

Pojemność 6,5 l

Zakres temperatury 80-200°C

Timer 0-60 min

Charakterystyka techniczna i funkcjonalna

Moc 1600W i pojemność 6,5 litra

Moc 1600W zapewnia szybkie nagrzewanie elementu grzejnego oraz efektywną cyrkulację powietrza w komorze roboczej. Pojemność 6,5 litra umożliwia jednorazowe przygotowanie porcji dla 4-6 osób, co eliminuje konieczność gotowania w kilku turach.

Regulacja temperatury 80-200°C

Zakres temperatur 80-200°C pozwala na precyzyjne dostosowanie parametrów pracy do rodzaju produktu. Niższe temperatury stosuje się do delikatnego podgrzewania i rozmrażania, wyższe do smażenia i pieczenia wymagającego uzyskania chrupkości zewnętrznej warstwy.

Cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem LCD

Panel sterowania umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury i czasu pracy. Wyświetlacz LCD prezentuje bieżące parametry oraz pozostały czas gotowania. Timer do 60 minut z automatycznym wyłączeniem i sygnałem dźwiękowym informuje o zakończeniu cyklu.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Obudowa ze stali nierdzewnej charakteryzuje się odpornością na korozję, zarysowania oraz wysokie temperatury. Materiał ten ułatwia utrzymanie czystości powierzchni i zachowuje estetyczny wygląd przez długi okres użytkowania.

Nieprzywierająca powłoka kosza i misy

Powłoka antyprzypalana eliminuje konieczność stosowania tłuszczu jako środka zapobiegającego przywieraniu produktów. Ułatwia czyszczenie po użyciu, a elementy można myć w zmywarce.

Zabezpieczenia eksploatacyjne

Urządzenie wyposażono w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie wyłącza grzałkę przy przekroczeniu bezpiecznej temperatury pracy. Funkcja automatycznego wyłączenia po upływie ustawionego czasu zapobiega nadmiernemu smażeniu produktów.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO 67562
-------	------------

Moc nominalna	1600 W
Pojemność misy	6,5 l
Zakres regulacji temperatury	80-200°C
Zakres timera	0-60 min
Panel sterowania	Cyfrowy z wyświetlaczem LCD
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Powłoka kosza i misy	Nieprzywierająca
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Tak
Automatyczne wyłączenie	Tak
Sygnal dźwiękowy	Tak
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (kosz i misa)
Waga urządzenia	4,5 kg

Zastosowanie w kuchni

- Smażenie frytek, nuggetów, szaszłyków i innych produktów wymagających chrupkości bez użycia oleju
- Pieczenie mięs, drobiu i ryb z uzyskaniem rumianej powierzchni i soczystego wnętrza
- Przygotowanie warzyw pieczonych, takich jak ziemniaki, papryka, cukinia czy bakłażan
- Odgrzewanie gotowych potraw z zachowaniem ich tekstury i smaku
- Rozmrażanie produktów mrożonych przy niższych temperaturach
- Pieczenie ciast, muffinów i innych wypieków w formach żaroodpornych
- Grillowanie warzyw i mięs z charakterystycznym aromatem
- Suszenie owoców, warzyw i ziół przy temperaturze 80-100°C

Zasady użytkowania i konserwacji

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym uruchomieniem należy umyć kosz i misę ciepłą wodą z detergentem, wysuszyć, a następnie uruchomić urządzenie na 10 minut w temperaturze 200°C bez produktów w celu wypalenia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Podczas pracy urządzenia należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół obudowy dla prawidłowej cyrkulacji powietrza. Nie należy umieszczać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi lub w zamkniętych wnękach.

W trakcie smażenia zaleca się wyciągnięcie kosza w połowie czasu i przemieszanie produktów w celu równomiernego zarumienienia. Nie ma konieczności zatrzymywania urządzenia – timer automatycznie kontynuuje odliczanie po włożeniu kosza z powrotem.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu urządzenia kosz i misę można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Obudowę należy wycierać wilgotną szmatką. Nie należy zanurzać korpusu z elementem grzejnym w wodzie.

Regularne czyszczenie elementu grzejnego i wentylatora miękką szczotką zapobiega osadzeniu się tłuszczu i zapewnia

prawidłową cyrkulację powietrza. Czynność tę należy wykonywać po całkowitym ostygnięciu urządzenia i odłączeniu od zasilania.

Produkty uzupełniające

Do frytkownicy beztłuszczowej można dokupić dodatkowe akcesoria: forma do pieczenia ciast, ruszt grillowy, skewer do szaszłyków oraz separator pozwalający na jednoczesne przygotowanie dwóch różnych potraw. Akcesoria te rozszerzają możliwości kulinarne urządzenia.