

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-2200w-2-szuflady-4l4l-czarna-p-60277.html>

## FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 2200W 2 SZUFLADY 4L+4L CZARNA

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>270,71 zł</b>                               |
| Cena netto       | <b>220,09 zł</b>                               |
| Dostępność       | <b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>                                   |
| Numer katalogowy | <b>67563</b>                                   |
| Kod producenta   | <b>67563</b>                                   |
| Kod EAN          | <b>5906083117862</b>                           |
| Producent        | <b>Lund</b>                                    |

### Opis produktu

#### Frytkownica beztłuszczowa 2200W z dwoma szufladami 4L+4L - model 67563

Wielofunkcyjna frytkownica beztłuszczowa Lund z technologią cyrkulacji gorącego powietrza i dwoma niezależnymi komorami roboczymi. Umożliwia jednoczesne przygotowanie dwóch różnych potraw bez mieszania smaków, wykorzystując do 80% mniej tłuszczu niż tradycyjne metody smażenia.

Całkowita pojemność 8L (2x4L)

Moc urządzenia 2200W

Zakres temperatury 60-200°C

Funkcje 5 w 1

### Charakterystyka frytkownicy beztłuszczowej z podwójną komorą

#### Dwie niezależne komory 4L+4L

System dwóch oddzielnych szuflad pozwala na równoczesne przygotowanie różnych potraw w różnych temperaturach i czasach. Każda komora pracuje niezależnie, co eliminuje przenoszenie zapachów między produktami. Rozwiązanie przydatne przy przygotowywaniu pełnego posiłku - na przykład mięso w jednej komorze i warzywa w drugiej, lub dwa różne dania dla domowników o odmiennych preferencjach kulinarnych.

### Moc 2200W dla efektywnego nagrzewania

Wysoka moc 2200W zapewnia szybkie osiągnięcie docelowej temperatury i równomierne utrzymanie ciepła podczas całego procesu gotowania. Przekłada się to na skrócenie czasu przygotowania potraw oraz bardziej równomierne przepieczone produkty. Moc ta jest wystarczająca do obsługi dwóch komór jednocześnie bez utraty wydajności.

### Technologia cyrkulacji gorącego powietrza

Frytkownica wykorzystuje system intensywnej cyrkulacji rozgrzanego powietrza, które otacza produkty ze wszystkich stron. Efekt przypomina smażenie w głębokim tłuszczu, ale wymaga minimalnej ilości oleju lub całkowicie go eliminuje. Metoda ta pozwala uzyskać chrupiącą zewnętrzną warstwę przy zachowaniu soczystości wewnątrz, redukując zawartość tłuszczu w potrawach nawet o 80% w porównaniu z tradycyjnym smażeniem.

### Cyfrowy panel z precyzyjną kontrolą parametrów

Wyświetlacz LCD z cyfrowymi przyciskami umożliwia dokładne ustawienie temperatury w zakresie 60-200°C co 5°C oraz czasu pracy od 1 do 60 minut. Precyzyjna regulacja pozwala dostosować warunki gotowania do specyfiki każdego produktu. Funkcja automatycznego wyłączenia z sygnałem dźwiękowym informuje o zakończeniu programu, a zabezpieczenie przed przegrzaniem chroni urządzenie przed uszkodzeniem.

## Specyfikacja techniczna

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Model                        | 67563   |
| Marka                        | Lund  |
| Moc nominalna                | 2200W   |
| Pojemność komór              | 2 x 4L (łącznie 8L)   |
| Zakres regulacji temperatury | 60-200°C  |
| Zakres regulacji czasu       | 0-60 minut  |
| Typ panelu sterowania        | Cyfrowy z wyświetlaczem LCD                                     |
| Liczba funkcji               | 5 (smażenie, pieczenie, grillowanie, rozmrażanie, podgrzewanie) |
| Powłoka mis                  | Nieprzywierająca, nadająca się do zmywarki                      |
| Zabezpieczenia               | Przed przegrzaniem, automatyczne wyłączenie, sygnał dźwiękowy   |
| Waga urządzenia              | 6,8 kg  |
| Kolor obudowy                | Czarny  |

---

|                   |  |
|-------------------|--|
| Zawartość zestawu | Frytkownica, 2 misy, książka z 28 przepisami, instrukcja obsługi |
|-------------------|--|

## Zastosowanie frytkownicy beztłuszczowej

---

- Smażenie frytek, chipsów ziemniaczanych i innych przekąsek z minimalną ilością oleju
- Przygotowanie mięs drobiowych – skrzydełka, nuggetsy, piersi z kurczaka z chrupiącą skórką
- Smażenie panierowanych produktów – kotlety schabowe, sznycel, nuggetsy rybne
- Pieczenie warzyw – papryka, cukinia, bakłażan, brukselka, kalafior
- Grillowanie steków, żeberek, kiełbas i innych produktów mięsnych
- Pieczenie ryb i owoców morza – filety, krewetki, kalmary
- Przygotowanie wypieków – muffiny, ciasta, zapiekanki, pizza
- Rozmrażanie i podgrzewanie gotowych potraw z zachowaniem tekstury

## Funkcje gotowania 5 w 1

---

### Smażenie

Główna funkcja urządzenia wykorzystująca cyrkulację gorącego powietrza do uzyskania efektu smażenia w głębokim tłuszczu. Temperatura 180-200°C zapewnia złocistą, chrupiącą zewnętrzną warstwę przy soczystym wnętrzu. Metoda ta wymaga maksymalnie 1 łyżki oleju lub całkowicie go eliminuje, redukując kalorie w porównaniu z tradycyjnym smażeniem.

### Pieczenie

Funkcja zastępująca piekarnik, działająca w zakresie 160-180°C. Nadaje się do przygotowania ciast, zapiekanek, gratynów i innych potraw wymagających równomiernego pieczenia. Cyrkulacja powietrza zapewnia jednorodne przypieczenie z każdej strony bez konieczności obracania produktu.

### Grillowanie

Wysoka temperatura 190-200°C symuluje warunki grillowania, tworząc charakterystyczne przypalenia na powierzchni mięs i warzyw. Funkcja przydatna do steków, żeberek, warzyw grillowanych bez konieczności używania zewnętrznego grilla i bez wytwarzania dymu.

### Rozmrażanie

Niska temperatura 60-80°C z cyrkulacją powietrza pozwala na bezpieczne i równomierne rozmrażanie produktów mrożonych bez gotowania brzegów. Proces jest szybszy niż rozmrażanie w temperaturze pokojowej i bezpieczniejszy mikrobiologicznie.

---

## Podgrzewanie

Temperatura 100-140°C służy do odświeżania wcześniej przygotowanych potraw. W przeciwieństwie do mikrofal, metoda ta przywraca chrupkość panierki i nie powoduje nawilgocenia produktów. Przydatna do podgrzewania pizzy, frytek, pieczywa.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy przemyć misy ciepłą wodą z płynem do naczyń i wysuszyć. Urządzenie powinno pracować przez 10 minut w temperaturze 200°C bez produktów w celu wypalenia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Podczas pracy frytkownica wymaga swobodnej cyrkulacji powietrza – należy zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony obudowy. Nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi z uwagi na emisję gorącego powietrza z górnej części obudowy.

Produkty umieszcza się w misach w pojedynczej warstwie, unikając przepełnienia – zapewnia to równomierne opływanie gorącym powietrzem. W przypadku większych porcji zaleca się wstrząśnięcie koszem w połowie czasu gotowania dla uzyskania równomiernego efektu.

Po zakończeniu pracy misy można myć ręcznie lub w zmywarce. Nieprzywierająca powłoka ułatwia usuwanie r