

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-5-2l-1800w-67573-lund-p-16955.html>

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 5,2L 1800W 67573 LUND

Cena brutto	196,62 zł
Cena netto	159,85 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67573
Kod producenta	67573
Kod EAN	5906083054532
Producent	Lund

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa Lund 5,2L 1800W (model 67573)

Urządzenie wykorzystujące technologię smażenia gorącym powietrzem do przygotowywania potraw z minimalnym użyciem tłuszczu. Kosz o pojemności 5,2 litra pozwala na jednorazowe przygotowanie porcji dla 4-5 osób, a moc 1800W zapewnia sprawne nagrzewanie i utrzymanie temperatury w zakresie 80-200°C.

Moc 1800W

Pojemność kosza 5,2 L

Zakres temperatury 80-200°C

Timer 0-30 min

Charakterystyka techniczna frytkownicy Lund 67573

Technologia Hot Air Frying

Cyrkulacja gorącego powietrza wokół produktów zastępuje tradycyjne zanurzenie w oleju. Pozwala to na redukcję tłuszczu nawet o 80% w porównaniu ze smażeniem głębokim, przy zachowaniu chrupkości zewnętrznej warstwy i soczystości wnętrza.

Moc 1800W i zakres temperatur

Wysoka moc grzałki zapewnia szybkie osiągnięcie docelowej temperatury (80-200°C) i jej stabilne utrzymanie podczas pracy. Regulacja temperatury umożliwia dostosowanie warunków do specyfiki produktu – niższe temperatury dla delikatnych warzyw, wyższe dla mięsa i frytek.

Pojemność 5,2L z misą 8L

Kosz roboczy o pojemności 5,2 litra mieści się w zewnętrznej misie 8-litrowej. Taka konstrukcja pozwala na przygotowanie około 1-1,2 kg frytek lub innych produktów w jednym cyklu, co wystarcza dla rodziny 4-5 osób.

Zabezpieczenia i automatyka

Funkcja automatycznego wyłączenia po upływie ustawionego czasu, zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz podwójna blokada rączki zapobiegają przypadkowemu otwarciu podczas pracy. Urządzenie wyłącza się również po wyjęciu kosza.

Specyfikacja techniczna

Model	67573
Moc znamionowa	1800W
Pojemność kosza roboczego	5,2 L
Pojemność misy zewnętrznej	8 L
Zakres regulacji temperatury	80-200°C
Zakres timera	0-30 minut
Powłoka kosza	Nieprzywierająca
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (kosz i misa)
Zabezpieczenia	Automatyczne wyłączenie, ochrona przed przegrzaniem, podwójna blokada rączki

Zastosowanie frytkownicy beztłuszczowej

- Smażenie frytek ziemniaczanych z 1-2 łyżkami oleju zamiast zanurzania w tłuszczu
- Pieczenie mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego z zachowaniem soków wewnątrz
- Przygotowywanie ryb i owoców morza bez ryzyka przypalenia
- Zapiekanie warzyw korzeniowych i sezonowych z minimalnym dodatkiem tłuszczu
- Odgrzewanie gotowych potraw z przywróceniem chrupkości (pizza, pierogi, naleśniki)
- Pieczenie ciast, muffinów i innych wypieków w formach żaroodpornych
- Grillowanie kiełbasek, szaszłyków i hamburgerów
- Odmrażanie produktów z kontrolowaną temperaturą

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć kosz i misę w ciepłej wodzie z detergentem, następnie uruchomić urządzenie na 10 minut w temperaturze 200°C bez produktów – usunie to ewentualne zapachy produkcyjne. Kosz nie powinien być przepelniony – produkty wymagają przestrzeni dla cyrkulacji powietrza.

Czyszczenie po użyciu

Kosz i misa z powłoką nieprzywierającą można myć w zmywarce lub ręcznie gąbką z detergentem. Nie należy używać ostrych przedmiotów ani ściernych gąbek, które uszkadzają powłokę. Obudowę urządzenia wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką po ostygnięciu.

Optymalizacja wyników

Dla równomiernego przysmażenia produktów zaleca się wstrząśnięcie koszem w połowie czasu gotowania. Produkty z wyższą zawartością tłuszczu (np. skrzydełka kurczaka) nie wymagają dodawania oleju, podczas gdy suche produkty (frytki, warzywa) można skropić 1-2 łyżkami oleju dla lepszej chrupkości.