

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-8l-airfryer-kd4109-kraftdele-p-63595.html>

## FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA 8L AIRFRYER KD4109 KRAFT&DELE

Cena brutto	<b>178,80 zł</b>
Cena netto	<b>145,37 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>KD4109</b>
Kod producenta	<b>KD4109</b>
Kod EAN	<b>5903957016436</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### Opis produktu

#### Frytkownica beztłuszczowa 8L KD4109

Frytkownica beztłuszczowa KD4109 to urządzenie kuchenne o pojemności 8 litrów, przeznaczone do przygotowywania posiłków metodą cyrkulacji gorącego powietrza. Zastępuje tradycyjne smażenie w głębokim tłuszczu, umożliwiając jednocześnie pieczenie, grillowanie i suszenie. Pojemność 8 litrów pozwala na przygotowanie porcji odpowiednich dla 4-6 osób w jednym cyklu.

Pojemność 8 litrów

Moc 2200 W

Zakres temperatury 80-200°C

Programy 10 trybów

### Charakterystyka urządzenia

#### **Pojemność 8 litrów**

Kosz o pojemności 8 litrów umożliwia przygotowanie większych porcji bez konieczności dzielenia składników na kilka partii.

---

Optymalna porcja frytek wynosi ok. 500 g, co odpowiada standardowej porcji dla 2-3 osób. Większa pojemność sprawdza się przy gotowaniu dla całej rodziny lub przygotowywaniu posiłków z wyprzedzeniem.

### **Moc 2200 W i cyrkulacja gorącego powietrza**

Wysoka moc grzewcza skraca czas nagrzewania komory i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła wokół składników. Technologia hot air eliminuje potrzebę zanurzania produktów w oleju — wystarczy minimalna ilość tłuszczu lub jego całkowity brak, w zależności od rodzaju przygotowywanego dania.

### **Wyświetlacz LED i 10 programów**

Cyfrowy wyświetlacz LED prezentuje bieżące ustawienia temperatury i czasu. Dziesięć wbudowanych programów zawiera predefiniowane parametry dla najczęściej przygotowywanych potraw — od frytek i mięs po wypieki i suszenie owoców. Eliminuje to konieczność ręcznego dobierania temperatury i czasu przy standardowych przepisach.

### **Regulacja temperatury 80-200°C**

Szeroki zakres temperatur pozwala na realizację różnych technik kulinarnych w jednym urządzeniu. Dolna granica 80°C umożliwia delikatne podgrzewanie i suszenie, górna 200°C — uzyskanie chrupiącej skórki przy smażeniu frytek czy pieczeniu mięsa. Podgrzewanie resztek zalecane jest w zakresie ok. 150°C przez maksymalnie 10 minut.

## **Wbudowane programy gotowania**

---

Urządzenie dysponuje dziesięcioma predefiniowanymi trybami z fabrycznie ustawionymi parametrami temperatury i czasu. Poniższe wartości stanowią punkt wyjścia — mogą wymagać korekty w zależności od gramaturze składników i ich temperatury wyjściowej. Przy zimnym urządzeniu zaleca się wydłużenie czasu o 3 minuty.

Program	Temperatura	Czas
Frytki	200°C	20 min
Stek	180°C	15 min
Chleb	160°C	25 min
Ryby	180°C	15 min
Pizza	180°C	15 min
Kurczak	185°C	25 min
Ciasto	160°C	25 min
Krewetki	160°C	20 min
Owoce (suszenie)	55°C	8 h

---

Program	Temperatura	Czas
Suchar	180°C	20 min

## Zastosowania

---

- Smażenie frytek i warzyw bez zanurzania w oleju
- Pieczenie mięs: kurczak, stek, ryby, krewetki
- Wypieki: chleb, ciasto, pizza, sucharki
- Suszenie owoców i warzyw w niskiej temperaturze (55°C)
- Podgrzewanie gotowych potraw i resztek
- Grillowanie mięs i warzyw
- Przygotowywanie przekąsek z gotowego ciasta (np. nadziewane bułeczki)
- Pieczenie quiche i zapiekanek w formach żaroodpornych

## Specyfikacja techniczna

Model	KD4109
Moc	2200 W
Napięcie zasilania	220-240 V~ 50/60 Hz
Pojemność kosza	8 litrów
Zakres temperatury	80-200°C
Wyświetlacz	LED
Liczba programów	10
Metoda gotowania	Cyrkulacja gorącego powietrza (hot air)

## Użytkowanie i wskazówki praktyczne

---

### Dobór czasu i temperatury

Mniejsze porcje składników wymagają krótszego czasu niż podany w programie. Większa ilość produktów może wydłużyć czas przygotowania. Przy zimnym urządzeniu należy dodać ok. 3 minuty do ustawionego czasu. Potrząsanie drobniejszymi składnikami (np. frytkami) w połowie cyklu zapewnia równomierne zarumienienie ze wszystkich stron.

### Dobór naczyń i składników

Do przygotowania ciast, quiche i delikatnych składników należy używać form żaroodpornych lub foremek do pieczenia umieszczonych bezpośrednio w koszu frytkownicy. Świeże ziemniaki warto skropić niewielką ilością oleju, aby uzyskać chrupiącą powierzchnię. Należy unikać smażenia bardzo tłustych produktów (np. surowych kiełbasek), które wydzielają dużą ilość tłuszczu podczas obróbki. Przepisy przeznaczone pierwotnie do piekarnika można przygotowywać w tej frytkownicy, stosując zbliżone parametry temperatury.

## Zawartość opakowania

---

- 
- Frytkownica beztuszczowa KD4109
  - Instrukcja obsługi w języku polskim
  - Gwarancja producenta