

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-beztluszczowa-airfryer-6l-kd4108-p-63594.html>



FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AIRFRYER 6L KD4108

Cena brutto	159,60 zł
Cena netto	129,76 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4108
Kod producenta	KD4108
Kod EAN	5903957016429
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Frytkownica beztłuszczowa AirFryer 6L KD4108

KD4108 to frytkownica beztłuszczowa z technologią cyrkulacji gorącego powietrza, umożliwiającą smażenie, pieczenie, grillowanie i suszenie bez konieczności używania tłuszczu. Pojemność 6 litrów i moc 2000 W pozwalają na przygotowywanie porcji odpowiednich zarówno dla rodziny, jak i w zastosowaniach gastronomicznych.

Pojemność 6 litrów
Moc 2000 W
Zakres temperatury 80-200°C
Tryby gotowania 10 programów

Charakterystyka urządzenia

Cyrkulacja gorącego powietrza

Technologia obiegu powietrza rozprowadza ciepło równomiernie wokół potrawy, co pozwala uzyskać chrupiącą powierzchnię bez zanurzania w tłuszczu. Efekt zbliżony do tradycyjnego smażenia przy znacznie mniejszej kaloryczności potraw.

Pojemność 6 litrów

Komora o pojemności 6 litrów mieści jednorazowo ok. 500 g frytek lub odpowiednio większe porcje mięsa i warzyw. Sprawdza się przy gotowaniu dla 3-5 osób lub przy przygotowywaniu kilku porcji jednocześnie.

Wyświetlacz LED i 10 trybów

Czytelny wyświetlacz LED umożliwia bieżący podgląd ustawionych parametrów. 10 wbudowanych programów automatycznie ustawia temperaturę i czas dla najczęściej przygotowywanych potraw — od frytek po suszenie owoców.

Regulacja temperatury 80-200°C

Szeroki zakres temperatur pozwala dostosować urządzenie do różnych technik kulinarnych: od delikatnego suszenia w niskich temperaturach (ok. 55-80°C) po intensywne pieczenie i grillowanie w 200°C.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4108
Napięcie zasilania	220-240V~ 50/60Hz
Moc	2000 W
Pojemność	6 litrów
Zakres temperatury	80-200°C
Wyświetlacz	LED
Liczba trybów gotowania	10
Zawartość opakowania	Frytkownica, instrukcja obsługi (PL), gwarancja producenta

Wbudowane tryby gotowania

Urządzenie posiada 10 fabrycznie zaprogramowanych trybów z predefiniowanymi ustawieniami czasu i temperatury. Wartości te stanowią punkt wyjścia — mogą być modyfikowane w zależności od grubości i ilości składników. Jeśli urządzenie jest zimne przed uruchomieniem, zaleca się dodanie ok. 3 minut do podanego czasu.

Tryb	Czas	Temperatura
Frytki	20 min	200°C
Stek	15 min	180°C
Chleb	25 min	160°C

Tryb	Czas	Temperatura
Ryby	15 min	180°C
Pizza	15 min	180°C
Kurczak	25 min	185°C
Ciasto	25 min	160°C
Krewetki	20 min	160°C
Owoce (suszenie)	8 h	55°C
Suchar	20 min	180°C

Zastosowanie

- Smażenie frytek i warzyw bez tłuszczu lub z minimalną jego ilością
- Pieczenie mięs: kurczak, stek, ryby, krewetki
- Przygotowywanie wypieków: chleb, ciasta, pizza
- Suszenie owoców i warzyw w niskich temperaturach
- Podgrzewanie gotowych potraw (150°C, maks. 10 minut)
- Przygotowywanie przekąsek z gotowego ciasta
- Pieczenie potraw w formach żaroodpornych
- Zastępowanie piekarnika przy mniejszych porcjach

Użytkowanie i wskazówki praktyczne

Zalecenia dotyczące obsługi

Mniejsze składniki wymagają krótszego czasu przygotowania niż podany w trybie domyślnym. Większa ilość produktów wydłuża czas obróbki — warto sprawdzać stopień wypieczenia przed zakończeniem cyklu. Potrząsanie drobnymi składnikami (np. frytkami) w połowie czasu zapewnia równomierne przyrumienienie ze wszystkich stron. Przy przygotowywaniu świeżych ziemniaków zaleca się dodanie niewielkiej ilości oleju, co poprawia chrupkość. Należy unikać smażenia produktów o bardzo wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak surowe kiełbaski — nadmiar wytapianego tłuszczu może powodować dymienie. Do potraw delikatnych i ciast zaleca się używanie żaroodpornych form wkładanych do komory.