

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

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AIRFRYER 6L KD4108 KRAFT&DELE

Cena brutto	142,78 zł
Cena netto	116,08 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

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
Ryby	15 min	180°C

Tryb	Czas	Temperatura
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.