

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-olejowa-3l-2300w-z-regulacja-temperatury-130-190c-kd4331-p-67939.html>



Frytkownica olejowa 3L 2300W z regulacją temperatury 130-190°C KD4331

Cena brutto	88,80 zł
Cena netto	72,20 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4331
Kod producenta	KD4331
Kod EAN	5903957022208
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Frytkownica olejowa 3L 2300W z regulacją temperatury — KD4331 KRAFT&DELE

KD4331 to elektryczna frytkownica olejowa przeznaczona do domowego smażenia frytek, nuggetsów, ryb, owoców morza i innych produktów w głębokim tłuszczu. Pojemność 3 litrów i moc 2300 W pozwalają na przygotowanie porcji dla kilku osób w jednym cyklu smażenia.

Pojemność oleju 3 L
Moc 2300 W
Regulacja temperatury 130-190°C
Obudowa Stal nierdzewna

Charakterystyka urządzenia

Moc 2300 W i szybkie nagrzewanie

Wysoka moc grzewcza skraca czas oczekiwania na osiągnięcie zadanej temperatury oleju. Przekłada się to na krótszy czas smażenia

i mniejsze wchłanianie tłuszczu przez produkt — olej utrzymuje właściwą temperaturę nawet po włożeniu zimnych składników.

Regulacja temperatury 130-190°C

Pokrętko regulacyjne umożliwia ustawienie temperatury dopasowanej do rodzaju smażonego produktu. Niższe zakresy (130-150°C) sprawdzają się przy delikatnych produktach, takich jak ryby czy warzywa, natomiast wyższe (175-190°C) stosuje się do frytek i panierowanych potraw wymagających chrupiącej skórki.

Obudowa ze stali nierdzewnej i emaliowane wnętrze

Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i trwałość mechaniczną. Emaliowane wnętrze ogranicza przywieranie osadów tłuszczowych, co ułatwia mycie po użyciu i skraca czas konserwacji urządzenia.

System zabezpieczeń termicznych

Wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem automatycznie wyłącza element grzewczy w przypadku przekroczenia dopuszczalnej temperatury. Przycisk RESET pozwala na ponowne uruchomienie urządzenia po ustąpieniu przyczyny przegrzania, bez konieczności serwisowania.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4331
Typ	Frytkownica tradycyjna (olejowa)
Napięcie zasilania	220-240 V ~
Częstotliwość	50-60 Hz
Moc	2300 W
Maksymalna pojemność oleju	3 L
Zakres regulacji temperatury	130-190°C
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wnętrze	Emaliowane
Panel sterowania	Pokrętko regulacyjne + dwie lampki kontrolne (POWER, READY)
Zabezpieczenia	Termostat, ochrona przed przegrzaniem, przycisk RESET, wyłącznik bezpieczeństwa
Dodatkowe funkcje	Komora do przechowywania przewodu, antypoślizgowe nóżki

Zastosowanie

- Frytki ziemniaczane i słodkoziemniaczane
- Nuggetsy drobiowe i rybne
- Filety rybne w panierce
- Owoce morza (krewetki, kalmary)
- Krążki cebulowe
- Warzywa w cieście tempura
- Pączki i inne wyroby cukiernicze smażone w głębokim tłuszczu
- Panierowane kawałki mięsa i sera

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie wyjmowane elementy — koszyk, pojemnik na olej i pokrywę — ciepłą wodą z detergentem. Olej należy wlewać wyłącznie do wyjątego pojemnika, nie przekraczając oznaczenia maksymalnego poziomu (3 L). Urządzenie należy podłączać do sieci dopiero po napełnieniu olejem i zamknięciu pokrywy.

Po zakończeniu smażenia i ostudzeniu oleju pojemnik można wyjąć i przelać tłuszcz do naczynia do przechowywania. Rozbieralna konstrukcja — wyjmowany koszyk z odłączanym uchwytem, wyjmowany pojemnik na olej i zdejmowana pokrywa — umożliwia mycie każdego elementu oddzielnie. Zewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej wymaga jedynie przetrarcia wilgotną ściereczką.

Wskazówka dotycząca doboru temperatury

Mrożone produkty wymagają wyższej temperatury smażenia (180–190°C), ponieważ ich włożenie do oleju gwałtownie obniża jego temperaturę. Świeże produkty o niższej zawartości wody można smażyć w niższych zakresach (150–170°C), co ogranicza ryzyko przypalenia zewnętrznej warstwy przed ugotowaniem wnętrza.

Zawartość zestawu

- Frytkownica olejowa KD4331
- Koszyk do smażenia
- Odłączany uchwyt koszyka
- Pojemnik na olej
- Pokrywa z uchwytem
- Instrukcja obsługi w języku polskim