

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-tradycyjna-1-5l-kd4330-p-67938.html>



# Frytkownica tradycyjna 1,5L KD4330

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Cena brutto      | 90,00 zł         |
| Cena netto       | 73,17 zł         |
| Dostępność       | Dostępny od ręki |
| Czas wysyłki     | natychmiast      |
| Numer katalogowy | KD4330           |
| Kod producenta   | KD4330           |
| Kod EAN          | 5903957022192    |
| Producent        | KRAFT&DELE       |

## Opis produktu

### Frytkownica tradycyjna 1,5L - Kraft&Dele KD4330

KD4330 to elektryczna frytkownica olejowa przeznaczona do użytku domowego. Urządzenie o pojemności 1,5 litra sprawdza się przy przygotowywaniu frytek, nuggetsów, ryb, krewetek, krążków cebulowych i innych smażonych potraw dla 1-2 osób. Obudowa ze stali nierdzewnej, mechaniczne sterowanie i kompaktowe wymiary pozwalają na codzienne użytkowanie bez zajmowania dużej przestrzeni roboczej.

|                                  |
|----------------------------------|
| Pojemność oleju 1,5 L            |
| Moc 1000 W                       |
| Regulacja temperatury 130-190°C  |
| Materiał obudowy Stal nierdzewna |

## Charakterystyka urządzenia

### Regulacja temperatury 130-190°C

Zakres temperatury dobierany jest mechanicznym pokręteł w zależności od rodzaju potrawy. Niższe wartości (ok. 130-150°C) stosuje się przy delikatniejszych produktach, takich jak ryby czy warzywa, natomiast wyższe (175-190°C) — przy frytkach i

panierowanych przekąskach. Lampka kontrolna sygnalizuje osiągnięcie ustawionej temperatury.

**Pokrywa z okienkiem i filtrem przeciwtłuszczowym**

Przezroczyste okienko w pokrywie umożliwia obserwację procesu smażenia bez konieczności jej otwierania, co ogranicza utratę ciepła i ryzyko oparzeń. Wbudowany filtr przeciwtłuszczowy redukuje emisję oparów tłuszczu do otoczenia kuchennego.

**Chromowany koszyk z odłączanym uchwytem**

Wijmowany koszyk ułatwia zanurzanie i wyjmowanie produktów z gorącego oleju. Odłączany uchwyt pozwala na wygodne przechowywanie koszyka wewnątrz urządzenia po zakończeniu smażenia, co zmniejsza zajmowaną przestrzeń.

**Nieprzywierająca powłoka wewnętrzna**

Powłoka wewnątrz miski ułatwia czyszczenie urządzenia po użyciu — resztki oleju i osad nie przylegają trwale do powierzchni. Nienagrzewające się uchwyty boczne obudowy zwiększają bezpieczeństwo podczas przenoszenia urządzenia.

Specyfikacja techniczna

|                       |                                                      |
|-----------------------|------------------------------------------------------|
| Model                 | KD4330                                               |
| Typ urządzenia        | Frytkownica tradycyjna (olejowa)                     |
| Moc                   | 1000 W                                               |
| Pojemność oleju       | 1,5 L                                                |
| Regulacja temperatury | 130°C - 190°C                                        |
| Sterowanie            | Mechaniczne (pokrętło)                               |
| Materiał obudowy      | Stal nierdzewna                                      |
| Powłoka wewnętrzna    | Nieprzywierająca                                     |
| Pokrywa               | Z okienkiem podglądowym i filtrem przeciwtłuszczowym |
| Koszyk                | Chromowany z odłączanym uchwytem                     |
| Zasilanie             | 220-240V ~ 50/60Hz                                   |

Typowe zastosowania

- Frytki ziemniaczane i słodkoziemniaczane
- Nuggetsy drobiowe i rybne
- Panierowane filety rybne

- 
- Krewetki w cieście lub panierce
  - Krążki cebulowe
  - Warzywa w tempurze
  - Pączki i inne smażone wypieki
  - Smażone przekąski imprezowe (np. mozzarella sticks)

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy napełnić misę olejem do poziomu wskazanego na skali — zbyt mała ilość oleju może spowodować nierównomierne smażenie lub przegrzanie urządzenia, zbyt duża grozi przelaniem podczas wkładania koszyka z produktami. Pojemność 1,5 L pozwala na przygotowanie porcji odpowiedniej dla 1-2 osób.

Po każdym użyciu, gdy urządzenie ostygnie, olej należy przelać do pojemnika i przechowywać osobno. Misę, koszyk i pokrywę myje się ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem — przed czyszczeniem warto sprawdzić w instrukcji, czy elementy dopuszczają mycie w zmywarce. Obudowę ze stali nierdzewnej czyści się wilgotną ściereczką.

### Wskazówka dotycząca doboru temperatury

Mrożone produkty wymagają wyższej temperatury smażenia niż świeże — zaleca się ustawienie ok. 180-190°C, aby szybkie odparowanie wilgoci zapewniło chrupiącą skórkę. Produkty świeże lub delikatne (np. ryby) smaży się w niższym zakresie temperatur (ok. 160-170°C), co ogranicza ryzyko przypalenia zewnętrznej warstwy przy niedosmażeniu wnętrza.