

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/frytkownica-tradycyjna-olejowa-2-5-l-z-regulacja-temperatury-i-filtrem-zapachow-kd4332-kraftdele-p-67979.html>



Frytkownica tradycyjna olejowa 2,5 l z regulacją temperatury i filtrem zapachów — KD4332 KRAFT&DELE

Cena brutto	108,29 zł
Cena netto	88,04 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4332
Kod producenta	KD4332
Kod EAN	5903957022741
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Frytkownica tradycyjna olejowa 2,5 L — KD4332 KRAFT&DELE

KD4332 to elektryczna frytkownica tradycyjna (olejowa) przeznaczona do użytku domowego. Zbiornik o pojemności 2,5 litra i grzałka o mocy 1950 W umożliwiają przygotowanie większych porcji potraw smażonych w głębokim oleju w stosunkowo krótkim czasie. Urządzenie wyposażono w regulację temperatury, pokrywę z filtrem pochłaniającym zapachy oraz przezroczyste okienko do kontroli procesu smażenia.

Moc 1950 W
Pojemność zbiornika 2,5 L
Zasilanie 230 V / 50 Hz
Wymiary 29 x 25 x 20 cm

Charakterystyka urządzenia

Moc 1950 W i pojemność 2,5 L

Wysoka moc grzałki przekłada się na szybkie osiągnięcie zadanej temperatury oleju oraz jej stabilne utrzymywanie podczas smażenia. Zbiornik 2,5 L pozwala przygotować jednorazowo porcję wystarczającą dla 3-4 osób, bez konieczności dzielenia produktów na małe partie.

Regulacja temperatury

Pokrętko regulacji temperatury umożliwia dopasowanie parametrów smażenia do konkretnego produktu. Niższe temperatury sprawdzają się przy delikatniejszych potrawach (np. pączkach), wyższe — przy frytkach czy krążkach cebulowych wymagających szybkiego zrumienienia skórki.

Pokrywa z filtrem i okienko kontrolne

Filtr wbudowany w pokrywę ogranicza emisję zapachów i zatrzymuje część pary wodnej z olejem, redukując zabrudzenia otoczenia. Przezroczyste okienko pozwala ocenić stopień wysmażenia bez unoszenia pokrywy, co zmniejsza ryzyko oparzeń i utraty temperatury oleju.

Wyjmowany pojemnik na olej i koszyk ze składanym uchwytem

Wyjmowany zbiornik na olej upraszcza mycie — można go wyjąć i umyć osobno, bez konieczności czyszczenia całego urządzenia. Koszyk ze składanym uchwytem zajmuje mniej miejsca podczas przechowywania, a funkcja podnoszenia koszyka ułatwia odsączanie potraw z nadmiaru tłuszczu bezpośrednio nad zbiornikiem.

Bezpieczeństwo użytkowania

Uchwyt koszyka wykonano z materiału o niskiej przewodności cieplnej — nie nagrzewa się podczas smażenia, co zmniejsza ryzyko poparzenia przy wyjmowaniu potraw. Lampka kontrolna sygnalizuje, kiedy urządzenie jest włączone i kiedy olej osiągnął zadaną temperaturę. Przycisk otwierania pokrywy umożliwia jej bezpieczne uchylenie bez bezpośredniego kontaktu z gorącą powierzchnią.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4332
-------	--------

Moc	1950 W
Pojemność zbiornika	2,5 L
Zasilanie	230 V / 50 Hz
Wymiary (D × S × W)	29 × 25 × 20 cm
Regulacja temperatury	tak
Pokrywa z filtrem	tak
Okienko kontrolne	tak
Wyjmowany pojemnik na olej	tak
Koszyk ze składanym uchwytem	tak
Lampka kontrolna	tak

Zastosowanie

Frytkownica olejowa KD4332 przeznaczona jest do smażenia w głębokim tłuszczu produktów spożywczych wymagających zanurzenia w oleju. Typowe zastosowania obejmują:

- Frytki ziemniaczane (cienkie i grube)
- Nuggetsy drobiowe i rybne
- Krążki cebulowe w cieście
- Ryba w panierce lub cieście
- Pączki i inne wyroby cukiernicze smażone w oleju
- Warzywa w tempurze
- Krokiety i pierogi smażone w głębokim tłuszczu
- Skrzydełka kurczaka

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć koszyk i zbiornik na olej. Zbiornik napełnia się olejem do poziomu oznaczonego na ściankach — zbyt mała ilość oleju grozi przypaleniem potraw i przegrzaniem grzałki, zbyt duża — ryzykiem przelania się podczas smażenia. Olej należy wymieniać regularnie; ciemny kolor, nieprzyjemny zapach lub dymienie przy niskich temperaturach to sygnały wskazujące na konieczność wymiany.

Po każdym użyciu, gdy olej całkowicie ostygnie, zbiornik można wyjąć i umyć ciepłą wodą z detergentem. Zewnętrznych powierzchni urządzenia nie należy zanurzać w wodzie — do ich czyszczenia stosuje się wilgotną ściereczkę. Filtr w pokrywie wymaga okresowego czyszczenia lub wymiany zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w instrukcji obsługi.