

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kombiwar-halogenowy-18l-kd4135-kraftdele-p-63648.html>

Kombiwar halogenowy 18L KD4135 KRAFT&DELE

Cena brutto	112,10 zł
Cena netto	91,14 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4135
Kod producenta	KD4135
Kod EAN	5903957005478
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Kombiwar halogenowy 18L KRAFT&DELE KD4135

Urządzenie wielofunkcyjne z grzaniem halogenowym i termoobiegiem, zastępujące tradycyjny piekarnik. Łączy funkcje pieczenia, grillowania, opiekania, gotowania, gotowania na parze, odmrażania i podgrzewania w jednej kompaktowej misce z hartowanego szkła o pojemności 18 litrów.

Moc **1500 W**

Pojemność **18 litrów**

Zakres temperatury **20-250°C**

Czas pracy **0-60 min**

Charakterystyka urządzenia

Grzanie halogenowe

Lampa halogenowa wytwarza promieniowanie podczerwone, które przenika bezpośrednio do wnętrza potrawy. W połączeniu z termoobiegiem skraca czas pieczenia 3-5-krotnie w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem elektrycznym, co przekłada się na

niższe zużycie energii przy tej samej ilości przygotowanych potraw.

Termoobieg i równomierne pieczenie

Wbudowany wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz miski, eliminując strefy zimne i gorące. Efektem jest jednolite zarumienienie i upieczenie potrawy bez konieczności obracania jej w trakcie procesu.

Misa z hartowanego szkła z autoczyszczeniem

Misa wykonana ze szkła hartowanego jest odporna na nagłe zmiany temperatury i nadaje się do mycia w zmywarce. Funkcja autoczyszczenia polega na pracy urządzenia z wodą i detergentem — pozwala usunąć osady tłuszczu bez ręcznego szorowania.

Beztłuszczowe gotowanie

Promieniowanie halogenowe pozwala uzyskać chrupiącą skórkę bez dodawania tłuszczu. Tłuszcz naturalnie zawarty w mięsie lub rybie spływa na dno miski, oddzielając się od potrawy — co zmniejsza kaloryczność gotowego dania.

Uchwyt z funkcją włącznika

Pokrywa urządzenia wyposażona jest w uchwyt służący jednocześnie do przenoszenia i jako element bezpieczeństwa — uniesienie pokrywy powoduje automatyczne wyłączenie grzania, co zapobiega przypadkowemu kontaktowi z gorącymi elementami.

Regulacja temperatury i czasu

Dwa pokręta umożliwiają ustawienie temperatury w zakresie 20–250°C oraz czasu pracy do 60 minut. Szeroki zakres temperatur pozwala na delikatne podgrzewanie potraw (dolny zakres) oraz intensywne grillowanie i pieczenie mięs (górny zakres).

Specyfikacja techniczna

Model	KD4135
Marka	KRAFT&DELE
Pojemność	18 litrów
Moc	1500 W
Zasilanie	230 V / 50 Hz
Zakres temperatury	20-250°C
Czas pracy	0-60 minut
Materiał misy	Szkło hartowane
Waga	ok. 5,9 kg
Długość kabla	ok. 1 m
Funkcje	Pieczenie, grillowanie, opiekanie, gotowanie, gotowanie na parze, odmrażanie, podgrzewanie, autoczyszczenie

Orientacyjne czasy i temperatury przygotowania

Poniższe wartości stanowią punkt wyjścia do ustawiania parametrów. Rzeczywisty czas pieczenia zależy od grubości i wagi porcji, temperatury składników przed włożeniem do urządzenia oraz indywidualnych preferencji dotyczących stopnia wypieczenia.

Produkt	Czas pieczenia	Temperatura
Drób	30-40 min	180-200°C
Wieprzowina	15-20 min	180-200°C
Ryba	15-20 min	130-150°C
Ciasto	10-12 min	140-160°C
Homar	12-15 min	140-160°C
Krewetki	10-12 min	150-180°C
Krab	10-13 min	140-160°C
Kiełbaski	10-13 min	120-150°C
Ziemniaki	30-40 min	180-200°C
Chleb	8-10 min	120-140°C

Zastosowanie

- Pieczenie mięs i drobiu bez tłuszczu z chrupiącą skórką
- Grillowanie ryb, owoców morza i warzyw
- Opiekanie kanapek, tostów i zapiekanek
- Gotowanie na parze z zachowaniem wartości odżywczych
- Odmrażanie produktów bez użycia kuchenki mikrofalowej
- Podgrzewanie gotowych potraw i leftovers
- Pieczenie ciast i pieczywa w małych porcjach
- Przygotowanie potraw dla 2-4 osób jako alternatywa dla dużego piekarnika

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić cykl rozgrzewania bez żywności (ok. 10 minut w 250°C), aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Misę szklaną i akcesoria można myć w zmywarce. Pokrywę z elementem halogenowym należy czyścić wilgotną szmatką po ostygnięciu — nie wolno zanurzać jej w wodzie. Funkcja autoczyszczenia: włączyć do misy ciepłą wodę z dodatkiem płynu do naczyń i uruchomić urządzenie na 10-15 minut w niskiej temperaturze.

