

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kombiwar-halogenowy-wielofunkcyjny-17l-pierscien-67642-yato-p-48638.html>

kombiwar halogenowy wielofunkcyjny 17l pierścień 67642 YATO

Cena brutto	173,95 zł
Cena netto	141,42 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	67642
Kod producenta	67642
Kod EAN	5906080000000
Producent	Vorel

Opis produktu

Kombiwar halogenowy wielofunkcyjny 17L z pierścieniem YATO 67642

Wielofunkcyjne urządzenie kuchenne z ogrzewaniem halogenowym, łączące funkcje piekarnika konwekcyjnego, grilla, parowaru i frytownicy beztłuszczowej. System halogenowy skraca czas pieczenia nawet o 80% w porównaniu z tradycyjnymi piekarnikami, a misa z hartowanego szkła o pojemności 12-17L pozwala na przygotowanie posiłków dla całej rodziny.

Pojemność robocza 12L / 17L z pierścieniem

Moc grzewcza 1200-1400 W

Zakres temperatury 65-250°C

Liczba funkcji 7 trybów pracy

Charakterystyka techniczna kombiwaru halogenowego

System ogrzewania halogenowego

Żarówka halogenowa generuje promieniowanie podczerwone, które penetruje potrawy głębiej niż konwencjonalne źródła ciepła. Połączenie z termoobiegiem zapewnia równomierne rozprowadzenie temperatury w całej komorze roboczej, eliminując zimne strefy. Rezultat to krótszy czas przygotowania i zachowanie wilgoci wewnątrz potraw przy jednoczesnym rumienieniu powierzchni.

Pierścień ze stali nierdzewnej z siatką do smażenia

Dodatkowy pierścień zwiększa pojemność z 12L do 17L, umożliwiając pieczenie większych kawałków mięsa lub drobiu. Zintegrowana siatka ze stali nierdzewnej pełni funkcję kosza do smażenia beztłuszczowego – gorące powietrze krąży wokół produktów, tworząc chrupiącą warstwę bez zanurzania w oleju. Rozwiązanie szczególnie przydatne przy przygotowywaniu frytek, nuggetów czy panierowanych warzyw.

Misa z hartowanego szkła

Szkło hartowane wytrzymuje temperatury do 250°C i gwałtowne zmiany termiczne. Przezroczysta konstrukcja pozwala obserwować proces gotowania bez otwierania pokrywy, co zapobiega utracie ciepła. Gładka powierzchnia nie wchłania zapachów i tłuszczów, a funkcja autoczyszczenia polega na napełnieniu ciepłą wodą i aktywacji urządzenia – rozpuszcza zanieczyszczenia bez detergentów.

Precyzyjna regulacja parametrów pracy

Mechaniczny regulator temperatury działa w zakresie 65-250°C z dokładnością około 5°C. Niskie temperatury (65-100°C) służą do odmrażania i podgrzewania, średnie (120-180°C) do gotowania na parze i pieczenia delikatnych produktów, wysokie (200-250°C) do grillowania i rumienienia. Timer mechaniczny do 60 minut z sygnałem dźwiękowym eliminuje ryzyko przypalenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YATO 67642
Typ ogrzewania	Halogenowe z termoobiegiem
Moc znamionowa	1200-1400 W
Napięcie zasilania	220-240 V AC, 50/60 Hz
Pojemność miski podstawowej	12 litrów
Pojemność z pierścieniem rozszerzającym	17 litrów
Zakres regulacji temperatury	65-250°C
Zakres timera	0-60 minut
Materiał miski	Hartowane szkło żaroodporne
Materiał pierścienia	Stal nierdzewna
Materiał parowaru	Aluminium
Wymiary z pierścieniem (dł. × szer. × wys.)	445 × 335 × 410 mm
Klasa izolacji elektrycznej	I (wymagane uziemienie)
Masa netto	1,8 kg
Kolor obudowy	Czarny
Zawartość zestawu	Kombiwar, górny ruszt, dolny ruszt, pierścień z siatką do smażenia, parowar aluminiowy, patelnia z powłoką, szczypcy,

Zastosowania kombiwaru halogenowego

- Pieczenie mięs, drobiu i ryb z jednoczesnym rumienieniem i zachowaniem soczystości
- Grillowanie warzyw, steków i kiełbas bez konieczności rozpalania tradycyjnego grilla
- Przygotowywanie frytek, nuggetów i chipsów metodą beztłuszczową w pierścieniu z siatką
- Gotowanie na parze warzyw, ryb i pierogów z użyciem aluminiowego parowaru
- Odmrażanie mrożonych produktów w temperaturze 65-80°C bez ryzyka przegotowania
- Podgrzewanie gotowych potraw z zachowaniem świeżości i tekstury
- Pieczenie ciast, zapiekanek i gratynów w szklanej misie
- Opiekanie tostów i pieczywa na specjalnym stojaku

Funkcje i tryby pracy

7 funkcji w jednym urządzeniu

Kombiwar YATO 67642 realizuje siedem podstawowych funkcji kulinarnych: pieczenie (temperatura 180-220°C, termoobieg), grillowanie (250°C, intensywne promieniowanie halogenowe), opiekanie (200-230°C, krótki czas), gotowanie (100-120°C, długi czas), gotowanie na parze (z wkładem parowaru, 100°C), odmrażanie (65-80°C, delikatne ogrzewanie) oraz podgrzewanie (80-100°C, utrzymanie temperatury). Funkcja autoczyszczenia polega na napełnieniu miski wodą z detergentem i uruchomieniu cyklu 10-15 minut w temperaturze 100°C.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy kontaktujące się z żywnością ciepłą wodą z płynem do naczyń. Urządzenie wymaga podłączenia do gniazda z uziemieniem (klasa izolacji I). Uchwyt pokrywy pełni jednocześnie funkcję włącznika – podniesienie automatycznie wyłącza halogen, co zapobiega przypadkowemu uruchomieniu bez miski.

Podczas pracy miska i pokrywa nagrzewają się do wysokich temperatur – należy używać dołączonych szczypców lub rękawic kuchennych. Nie wolno napełniać miski powyżej oznaczenia MAX, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza. Po zakończeniu gotowania urządzenie należy odłączyć od zasilania i pozostawić do ostygnięcia minimum 30 minut.

Czyszczenie miski ze szkła hartowanego można przeprowadzić w zmywarce lub ręcznie z użyciem miękkiej gąbki. Nie stosować ściernych past ani druczianych myjek, które mogą porysować powierzchnię. Pokrywę z elementem grzewczym czyścić wyłącznie wilgotną szmatką po odłączeniu od prądu – nie wolno zanurzać w wodzie.

Bezpieczeństwo użytkowania

Urządzenie spełnia wymogi klasy izolacji I, co oznacza konieczność podłączenia do instalacji z przewodem ochronnym PE. Moc 1200-1400 W wymaga sprawnego obwodu elektrycznego – nie podłączać do przedłużaczy z wieloma odbiornikami. Nie używać kombiwaru z uszkodzoną misą szklaną lub pękniętą pokrywą. Minimalna odległość od ścian i mebli podczas pracy to 15 cm ze wszystkich stron dla zapewnienia wentylacji.

Aksesoria w zestawie