

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kuchenka-elektryczna-30l-1650w-funkcja-roznaakcesoria-kd4111-kraftdele-p-64319.html>



KUCHENKA ELEKTRYCZNA 30L 1650W FUNKCJA ROŻNA+AKCESORIA KD4111 KRAFT&DELE

Cena brutto	220,66 zł
Cena netto	179,40 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4111
Kod producenta	KD4111
Kod EAN	5903957016450
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Kuchenka elektryczna KD4111 — 30L, 1650W, rożen i konwekcja 360°

KD4111 to elektryczna kuchenka piekarnikowa o pojemności 30 litrów, łącząca funkcję tradycyjnego pieczenia z konwekcją i rożnem. Zakres temperatury 65–230°C oraz 6-stopniowy przełącznik trybów pracy pozwalają dostosować parametry do różnych rodzajów potraw — od delikatnego podgrzewania po intensywne pieczenie mięs.

Moc 1650 W

Pojemność 30 litrów

Temperatura 65–230°C

Timer do 60 minut

Charakterystyka urządzenia

Konwekcja 360°

Wymuszony obieg gorącego powietrza wewnątrz komory zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła ze wszystkich stron potrawy. Skraca to czas pieczenia i eliminuje konieczność obracania potraw w trakcie przygotowania.

Funkcja rożna

Wbudowany mechanizm rożna umożliwia powolne, równomierne opiekanie mięs i drobiu z obrotem wokół własnej osi. W zestawie znajdują się dedykowany uchwyt oraz widelec rożna, gotowe do użycia bez dodatkowych zakupów.

6-stopniowy przełącznik trybów

Przełącznik pozwala wybrać aktywne elementy grzejne — górny, dolny lub oba jednocześnie — oraz włączyć konwekcję lub rożen. Dzięki temu jedno urządzenie zastępuje kilka różnych metod obróbki termicznej.

Precyzyjna regulacja temperatury

Termostat z zakresem 65–230°C umożliwia zarówno delikatne podgrzewanie i fermentację ciasta (niskie temperatury), jak i intensywne pieczenie mięs czy zapiekanek (wysokie temperatury). Dolna granica 65°C jest przydatna przy podtrzymywaniu ciepła potraw.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4111
Moc	1650 W
Pojemność komory	30 L
Zakres temperatury	65–230°C
Przełącznik funkcji	6-stopniowy
Timer	mechaniczny, do 60 minut
Funkcje grzania	Grzałka górna, grzałka dolna, konwekcja 360°, rożen
Zawartość zestawu	Kuchenka, ruszt do grilla, tacka na jedzenie, uchwyt rożna, widelec rożna, instrukcja obsługi (PL)
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowania

- Pieczenie mięs i drobiu z użyciem rożna
- Pieczenie ciast, chleba i bułek

-
- Zapiekanki warzywne i makaronowe
 - Grillowanie warzyw i mięs na ruszcie
 - Podgrzewanie i odgrzewanie potraw bez przesuszania
 - Opiekanie tostów i kanapek
 - Suszenie ziół i owoców w niskich temperaturach
 - Rozmrażanie z kontrolowaną temperaturą

Użytkowanie i konserwacja

Pojemność 30 litrów pozwala na pieczenie standardowych blach o wymiarach typowych dla piekarników domowych — przed zakupem warto zmierzyć dostępne akcesoria, które planuje się używać. Moc 1650 W wymaga gniazda elektrycznego z uziemieniem i zabezpieczeniem co najmniej 10 A.

Wskazówki dotyczące czyszczenia

Komorę należy czyścić po każdym użyciu, gdy urządzenie wystygnie. Ruszt, tackę oraz akcesoria różna można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Wnętrze komory przeciera się wilgotną ściereczką — nie należy używać środków ściernych ani agresywnych chemikaliów, które mogą uszkodzić powłokę wewnętrzną.

Timer mechaniczny — praktyczna uwaga

Urządzenie wyposażono w timer mechaniczny z zakresem do 60 minut. Po upływie ustawionego czasu kuchenka wyłącza grzanie i sygnalizuje koniec pieczenia. Przy potrawach wymagających dłuższego czasu przygotowania konieczne jest ręczne ponowne ustawienie timera.