

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kuchenka-elektryczna-48l-2000w-funkcja-roznaakcesoria-kd4112-kraftdele-p-64320.html>



KUCHENKA ELEKTRYCZNA 48L 2000W FUNKCJA ROŻNA+AKCESORIA KD4112 KRAFT&DELE

Cena brutto	261,00 zł
Cena netto	212,20 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4112
Kod producenta	KD4112
Kod EAN	5903957016467
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

KRAFT&DELE KD4112 — elektryczna kuchenka wielofunkcyjna 48L z różnym i termoobiegiem

KD4112 to wolnostojąca kuchenka elektryczna o pojemności 48 litrów, wyposażona w element grzewczy 2000 W, system termoobiegu oraz mechaniczny rożen z napędem. Urządzenie zastępuje tradycyjny piekarnik w miejscach, gdzie jego instalacja jest niemożliwa lub nieuzasadniona — sprawdza się zarówno w kuchni domowej, jak i w przestrzeniach tymczasowych czy pomocniczych.

Pojemność komory 48 L

Moc znamionowa 2000 W

Zakres temperatury 65–230°C

Timer do 60 minut

Charakterystyka urządzenia

Termoobieg 360°

Wentylator cyrkuluje gorące powietrze równomiernie w całej komorze, eliminując różnice temperatur między poziomami. Oznacza to, że potrawy pieczone na różnych wysokościach uzyskują zbliżony stopień wypieczenia bez konieczności przestawiania naczyń w trakcie pieczenia.

Funkcja rożna z automatycznym obrotem

Mechaniczny napęd obraca rożen w stałym tempie, zapewniając równomierne zarumienienie mięsa ze wszystkich stron. Funkcja przeznaczona przede wszystkim do pieczenia całych kurczaków i większych kawałków mięsa, gdzie jednostronne działanie ciepła prowadziłyby do nierównego wypieczenia.

Panel sterowania — 4 pokręta

Oddzielne pokręta do regulacji temperatury (65–230°C), wyboru funkcji grzania, przełącznika selekcyjnego i timera pozwalają na precyzyjne ustawienie parametrów pracy. Mechaniczna obsługa jest odporna na uszkodzenia i nie wymaga kalibracji ani aktualizacji.

Timer z automatycznym wyłączeniem

60-minutowy timer z sygnałem dźwiękowym automatycznie odcina zasilanie po upływie ustawionego czasu. Eliminuje ryzyko przepieczenia potraw i zbędnego zużycia energii w przypadku, gdy użytkownik nie może stale monitorować procesu pieczenia.

Oświetlenie komory

Wbudowane oświetlenie umożliwia obserwację potraw przez szybę drzwiczek bez otwierania piekarnika. Każde otwarcie drzwiczek podczas pieczenia powoduje spadek temperatury wewnątrz komory — oświetlenie pozwala tego unikać.

Pojemność 48 L i kompletny zestaw akcesoriów

Komora o pojemności 48 litrów mieści standardowe naczynia do pieczenia oraz cały kurczak na rożnie. W zestawie znajdują się: ruszt, uchwyt do rusztu, tacka do pieczenia, rożen z uchwytami oraz tacka na okruszki — urządzenie jest gotowe do użycia bezpośrednio po rozpakowaniu.

Specyfikacja techniczna

Marka / Model	KRAFT&DELE / KD4112
Moc znamionowa	2000 W
Pojemność komory	48 L
Zakres temperatury	65°C - 230°C
Timer	Do 60 minut z sygnałem dźwiękowym i automatycznym wyłączeniem
Funkcje grzania	Rożen, termoobieg, grill, podgrzewanie
Panel sterowania	4 pokrętła mechaniczne (temperatura, funkcja, selektor, timer)
Oświetlenie komory	Tak
Zasilanie	AC 230V / 50Hz
Zawartość zestawu	Kuchenka, ruszt, uchwyt do rusztu, tacka do pieczenia, rożen z uchwytami, tacka na okruszki, instrukcja PL

Typowe zastosowania

- Pieczenie kurczaka lub mięs na rożnie
- Pieczenie ciast, chleba i zapiekanek w trybie termoobiegu
- Grilowanie warzyw, ryb i mięs
- Podgrzewanie gotowych potraw bez utraty chrupkości
- Pieczenie pizzy na blasze
- Użytkowanie w domku letniskowym, na działce lub w biurze jako zastępstwo piekarnika
- Jednoczesne przygotowywanie kilku potraw na różnych poziomach dzięki termoobiegowi

Kompatybilność i wymagania instalacyjne

Urządzenie wymaga standardowego gniazdka 230V / 50Hz. Przy mocy 2000 W pobór prądu wynosi około 8,7 A — należy upewnić się, że obwód elektryczny, do którego podłączana jest kuchenka, jest zabezpieczony bezpiecznikiem o odpowiedniej wartości (min. 10A) i nie jest przeciążony innymi odbiornikami dużej mocy. Kuchenka nie wymaga montażu ani specjalnych instalacji — wystarczy ustawić ją na stabilnej, żaroodpornej powierzchni z zachowaniem wolnej przestrzeni wokół obudowy dla wentylacji.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy uruchomić kuchenkę bez żywności przez około 15 minut w celu wypalenia ewentualnych pozostałości z procesu produkcji. Wnętrze komory należy czyścić po każdym użyciu, gdy urządzenie ostygnie — wystarczy wilgotna ściereczka z łagodnym środkiem czyszczącym. Tacka na okruszki jest wyjmowana i może być myta oddzielnie. Nie należy używać środków ściernych ani metalowych gąbek, które mogą uszkodzić powłokę wewnętrzną. Rożen i ruszt są zdejmowane i nadają się do mycia ręcznego.