

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ruszt-do-frytkownic-beztluszczowy-p-60492.html>

RUSZT DO FRYTKOWNIC BEZTŁUSZCZOWY

Cena brutto	36,14 zł
Cena netto	29,38 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67599
Kod producenta	67599
Kod EAN	5906083120725
Producent	Lund

Opis produktu

Ruszt do frytkownic beztłuszczowych Lund 67599

Dodatkowa półka do airfryera wykonana ze stopu aluminium z powłoką non-stick. Zwiększa powierzchnię użytkową frytkownicy, umożliwiając jednoczesne przygotowanie większej ilości potraw lub różnych składników na osobnych poziomach.

Materiał **Stop aluminium**

Powłoka **Non-stick**

Uchwyty **2 szt.**

Model **67599**

Charakterystyka rusztu do airfryera

Stop aluminium jako materiał konstrukcyjny

Stop aluminium charakteryzuje się wysoką przewodnością cieplną (około 200 W/mK), co zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury po całej powierzchni rusztu. Materiał ten jest odporny na temperatury do 260°C, typowe dla frytkownic beztłuszczowych, oraz na deformacje termiczne. Niska waga aluminium ułatwia manipulację rusztem podczas pracy z gorącym urządzeniem.

Powłoka nieprzywierająca non-stick

Powłoka non-stick to warstwa polimerowa nanoszona na powierzchnię aluminium, która zmniejsza adhezję produktów spożywczych do powierzchni rusztu. Eliminuje to konieczność stosowania tłuszczu do nasmarowania powierzchni oraz ułatwia czyszczenie po użyciu. Powłoka zwiększa również żywotność rusztu, chroniąc aluminium przed korozją i uszkodzeniami mechanicznymi.

Konstrukcja z uchwytami

Dwa boczne uchwyty umożliwiają bezpieczne wyjmowanie rusztu z komory frytkownicy bez kontaktu z gorącymi powierzchniami. Rozwiązanie to jest szczególnie istotne przy temperaturach roboczych 180-200°C. Uchwyty są zintegrowane z konstrukcją, co zwiększa stabilność całego elementu podczas przenoszenia.

Zwiększenie powierzchni roboczej frytkownicy

Ruszt funkcjonuje jako dodatkowy poziom w komorze airfryera, umożliwiając rozmieszczenie produktów na dwóch wysokościach jednocześnie. Rozwiązanie to zwiększa efektywność przygotowywania posiłków, pozwalając na jednoczesne gotowanie różnych składników bez mieszania smaków. Konstrukcja rusztu zapewnia cyrkulację gorącego powietrza pod i nad powierzchnią.

Specyfikacja techniczna

Nazwa produktu	Ruszt do frytek beztłuszczowych
Producent	Lund
Model	67599
Materiał konstrukcyjny	Stop aluminium
Typ powłoki	Non-stick (nieprzywierająca)
Liczba uchwytów	2
Zastosowanie	Frytkownice beztłuszczowe (airfryer)

Zastosowanie rusztu w airfryerze

- Przygotowanie frytek, wedges i innych produktów ziemniaczanych z równomiernym zapiekiem
- Pieczenie mięs drobiowych, wołowych i wieprzowych z zachowaniem soków wewnątrz
- Obróbka termiczna ryb i owoców morza bez przywierania do powierzchni
- Pieczenie warzyw korzeniowych i sezonowych z minimalną ilością tłuszczu
- Jednoczesne przygotowanie dwóch rodzajów produktów na różnych poziomach
- Odgrzewanie pieczywa, pizzy i innych wypieków z przywróceniem chrupkości
- Suszenie ziół, owoców i warzyw w niskich temperaturach
- Przygotowanie przekąsek typu nuggetsy, krokiety czy spring rolls

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z frytkownicami

Przed zakupem należy sprawdzić wymiary wewnętrzne komory frytkownicy beztłuszczowej. Ruszt powinien mieć luz minimum 5-10 mm z każdej strony, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza. Zbyt ciasne dopasowanie ogranicza przepływ gorącego powietrza i obniża efektywność gotowania. Producent zaleca weryfikację zgodności wymiarów przed pierwszym użyciem.

Czyszczenie powłoki non-stick

Powłokę non-stick należy czyścić miękką gąbką z użyciem płynu do naczyń w temperaturze nie wyższej niż 40°C. Unikać szczotek druciaków, proszków ściernych i ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić warstwę antyprzypalną. Po umyciu ruszt należy dokładnie osuszyć, aby zapobiec powstawaniu przebarwień. Większość rusztów aluminiowych z powłoką non-stick nie nadaje się do mycia w zmywarkach ze względu na agresywne detergenty i wysoką temperaturę.

Rozmieszczenie produktów na ruszcie

Produkty należy układać w pojedynczej warstwie z odstępami minimum 10-15 mm między kawałkami. Taka konfiguracja zapewnia dostęp gorącego powietrza do wszystkich powierzchni i równomierne przypieczenie. Przeładowanie rusztu prowadzi do nierównomiernego gotowania, wydłużenia czasu przygotowania i uzyskania mniej chrupiącej tekstury. W przypadku produktów wydzielających sok zaleca się umieszczenie ich na dolnym poziomie.