

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ruszt-do-frytkownic-beztluszczowych-18cm-67587-lund-p-48844.html>

ruszt do frytkownic beztłuszczowych 18cm 67587 LUND

Cena brutto	13,13 zł
Cena netto	10,67 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67587
Kod producenta	67587
Kod EAN	5906083084683
Producent	Lund

Opis produktu

Ruszt do frytkownic beztłuszczowych 18cm Lund 67587

Wymienne akcesoria do frytkownic beztłuszczowych Lund wykonane ze stali nierdzewnej. Ruszt zapewnia równomierny przepływ gorącego powietrza podczas przygotowywania potraw metodą air fry.

Srednica 180 mm

Wysokość 40 mm

Materiał Stal nierdzewna

Kompatybilność Frytkownice Lund

Charakterystyka rusztu do frytkownic Lund

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna zapewnia odporność na korozję i wysokie temperatury typowe dla frytkownic beztłuszczowych (do 200°C). Materiał nie wchodzi w reakcje chemiczne z produktami spożywczymi, zachowuje właściwości przez długi okres użytkowania.

Wymiary dostosowane do modeli Lund

Średnica 180 mm i wysokość 40 mm zapewniają precyzyjne dopasowanie do komory frytkownic Lund 67572, 67573, 67574, 67575, 67576. Ruszt stabilnie opiera się na wewnętrznych prowadnicach urządzenia.

Konstrukcja ażurowa

Otwarta struktura rusztu umożliwia swobodną cyrkulację gorącego powietrza wokół produktów. Zapewnia to równomierne przygotowanie potraw z każdej strony bez konieczności ręcznego przewracania.

Łatwość czyszczenia

Gładka powierzchnia stali nierdzewnej nie absorbuje tłuszczu i zapachów. Ruszt można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce, co skraca czas konserwacji po użyciu.

Specyfikacja techniczna

Model	67587
Marka	Lund
Średnica	180 mm
Wysokość	40 mm
Wymiary (średnica × wysokość)	180 × 40 mm
Materiał	Stal nierdzewna
Kompatybilność	Frytkownice Lund 67572, 67573, 67574, 67575, 67576
Typ akcesoria	Ruszt wymienny

Zastosowanie rusztu w frytkownicy beztłuszczowej

- Pieczenie warzyw (ziemniaki, bataty, papryka, cukinia) z minimalną ilością oleju
- Przygotowanie panierowanych produktów (nuggetsy, paluszki rybne, kotlety schabowe)
- Smażenie frytek z równomiernym zarumienieniem z każdej strony
- Pieczenie mięsa i drobiu z zachowaniem soczystości wewnątrz
- Odgrzewanie gotowych potraw z zachowaniem chrupkości
- Pieczenie mrożonych półproduktów bez rozmrażania
- Przygotowanie przekąsek (krążki cebulowe, spring rollsy, sajgonki)
- Suszenie ziół, owoców i warzyw w niższych temperaturach

Sprawdzenie kompatybilności

Przed zakupem należy zweryfikować model frytkownicy Lund. Ruszt 67587 jest kompatybilny wyłącznie z modelami: 67572, 67573, 67574, 67575, 67576. Numer modelu znajduje się na tabliczce znamionowej urządzenia (zwykle na spodzie lub tylnej ścianie) oraz w

instrukcji obsługi.

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem ruszt należy umyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, spłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć. Zaleca się przeprowadzenie testowego cyklu w frytkownicy bez produktów spożywczych (temperatura 180°C przez 10 minut) w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produkcyjnych.

Zasady użytkowania

Produkty należy układać na ruszcie w pojedynczej warstwie, zachowując odstępy między kawałkami. Zapewnia to swobodny przepływ powietrza i równomierne przygotowanie. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności frytkownicy określonej przez producenta. W przypadku większych porcji zaleca się przygotowanie w kilku cyklach.

Czyszczenie po użyciu

Po ostygnięciu ruszt można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem, używając miękkiej gąbki. Dopuszczalne jest mycie w zmywarce, jednak długotrwałe stosowanie agresywnych detergentów może wpływać na połysk powierzchni. Po umyciu ruszt należy dokładnie osuszyć przed kolejnym użyciem lub przechowywaniem.

Produkty powiązane

Do frytkownic beztłuszczowych Lund dostępne są również inne akcesoria: foremki do muffinów, blachy do pieczenia, kosze z drobniejszym sitem oraz szczypcy do wyjmowania gorących produktów. Sprawdź kompatybilność z posiadanym modelem frytkownicy.

...