



WOLNOWAR 320W 5,6L 67661 LUND

Cena brutto	116,09 zł
Cena netto	94,38 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67661
Kod producenta	67661
Kod EAN	5906083057939
Producent	Lund

Opis produktu

Wolnowar LUND 67661 - 5,6L, 320W

Wolnowar elektryczny z ceramiczną misą o pojemności 5,6 litra, przeznaczony do długotrwałego gotowania potraw w niskich temperaturach. Urządzenie umożliwia przygotowanie posiłków metodą slow cooking, zachowując strukturę składników i wartości odżywcze.

Pojemność misy 5,6 litra
Moc grzewcza 320W
Materiał misy Ceramika
Liczba trybów 3 tryby pracy

Charakterystyka wolnowara LUND 67661

Pojemność robocza 5,6 litra

Misa o takiej pojemności pozwala na przygotowanie 6-8 porcji zupy lub 4-5 porcji gulaszu. Odpowiednia dla gospodarstw domowych 4-5 osobowych oraz do przygotowania posiłków na kilka dni. Objętość użytkowa wynosi około 5 litrów ze względu na konieczność pozostawienia przestrzeni nad powierzchnią potraw.

Moc 320W i energooszczędność

Moc 320W zapewnia stabilne podgrzewanie w zakresie 80-95°C (tryb niski) i 95-105°C (tryb wysoki). Przy 8-godzinnym gotowaniu zużycie energii wynosi około 2,5 kWh. Niższa moc w porównaniu do tradycyjnych garnków (1500-2500W) przekłada się na redukcję kosztów energii elektrycznej przy długotrwałym gotowaniu.

Ceramiczna misa z powłoką nieprzywierającą

Wyjmowana misa ceramiczna z powłoką zapobiegającą przywieraniu składników. Ceramika zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i utrzymanie stabilnej temperatury. Misę można myć w zmywarce, co ułatwia konserwację. Materiał nie reaguje z kwasami spożywczymi, nie zmienia smaku potraw.

Trzy tryby regulacji temperatury

Tryb niski (LOW) - temperatura 80-95°C, stosowany do delikatnych składników i gotowania przez 8-10 godzin. Tryb wysoki (HIGH) - temperatura 95-105°C, skraca czas gotowania do 4-6 godzin. Tryb podtrzymywania ciepła (WARM) - utrzymuje temperaturę około 70°C, zapobiega wystudzeniu gotowych potraw.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67661
Moc znamionowa	320W
Pojemność misy	5,6 litra
Materiał misy	Ceramika z powłoką nieprzywierającą
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Pokrywa	Szkło hartowane
Tryby pracy	LOW (niski), HIGH (wysoki), WARM (podtrzymywanie ciepła)
Rączki	Izolowane termicznie
Możliwość mycia w zmywarce	Tak (misa ceramiczna)

Zastosowanie wolnowara w kuchni

- Przygotowanie zup i bulionów - długotrwałe gotowanie wyciąga pełnię smaku z kości i warzyw
- Gulasze i potrawy duszone - mięso staje się miękkie, a sosy gęstnieją naturalnie
- Dania jednogarnkowe - łączenie różnych składników w jednej misie
- Przetwory owocowe i kompoty - delikatne podgrzewanie zachowuje strukturę owoców
- Fasolka, ciecierzycza i inne rośliny strączkowe - równomierne gotowanie bez ryzyka przypalenia
- Dania z ryżem i kasz - absorpcja płynów bez konieczności mieszania

-
- Podgrzewanie potraw na przyjęciach - funkcja WARM utrzymuje odpowiednią temperaturę serwowania
 - Przygotowanie jogurtu i innych fermentowanych produktów - stabilna niska temperatura

Użytkowanie i konserwacja

Zasady bezpiecznego użytkowania

Przed pierwszym użyciem należy umyć misę ceramiczną ciepłą wodą z detergentem. Podczas pracy urządzenie należy ustawić na stabilnej, płaskiej powierzchni oddalonej od źródeł wody. Obudowa stalowa nagrzewa się podczas pracy - nie należy jej dotykać bez użycia rękawic kuchennych. Pokrywę szklana można zdejmować tylko za uchwyt, unikając kontaktu z gorącą parą.

Czyszczenie i przechowywanie

Misę ceramiczną można myć w zmywarce lub ręcznie przy użyciu miękkiej gąbki. Nie należy używać ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Obudowę stalową czyści się wilgotną szmatką. Przed przechowywaniem urządzenie musi być całkowicie suche. Nie wolno zanurzać bazy z elementem grzewczym w wodzie.

Optymalizacja procesu gotowania

Napełnianie misy w 2/3 objętości zapewnia optymalną cyrkulację ciepła. Nie należy otwierać pokrywy bez konieczności - każde otwarcie wydłuża czas gotowania o około 20-30 minut. Składniki należy kroić w podobnej wielkości dla równomiernego gotowania. Płyny należy dodawać na początku gotowania, gdyż w wolnowarze nie następuje parowanie w takim stopniu jak w tradycyjnych garnkach.