

Link do produktu: <https://mjpg.pl/frytkownica-frytownica-1-5l-kosz-900w-aigostar-p-23.html>



FRYTKOWNICA FRYTOWNICA 1,5L KOSZ 900W AIGOSTAR

Cena	159,90 zł
Kod producenta	8433325504113
Kod EAN	8433325504113
EAN	8433325504113
Bezpieczeństwo	nóżki antypoślizgowe, zabezpieczenie przed przegrzaniem, nieprzy
Komunikacja	lampka kontrolna
Funkcje	regulacja temperatury
Typ	tradycyjna
Moc	900 W
Waga (z opakowaniem)	3 kg
Waga produktu	2.5 kg
Głębokość produktu	26 cm
Wysokość produktu	20.5 cm
Szerokość produktu	28.5 cm
Pojemność koszyka	1.9 kg
Pojemność miski	1.5 l
Kolor dominujący	srebrny/szary
Kod producenta	8433325504113
Model	Fries 30IZD
Marka	inna

Opis produktu

FRYTKOWNICA FRYTOWNICA 1,5L KOSZ 900W AIGOSTAR



1. Frytkownica
2. Kosz





Cechy produktu:

- Funkcje produktu □ Domowe frytki ; Smażone udka kurczaka ; Smażone banany ; Smażone lody itp.
- Kontrolka pracy i gotowości
- Regulowany termostat
- Koszyk do smażenia może być podnoszony i opuszczany
- Zbiornik z powłoką nieprzywierającą
- Duże okienko podglądu
- Rozmiar □ L248*W237*H203mm
- Długość kabla □ 1 m
- Moc □ 900W
- Materiał wykonania: PP&Aluminium
- Pojemność: 1500ml
- Kolor □ Srebrny

Unikaj rozprysków oleju podczas smażenia, po prostu zamykając pokrywkę. Dzięki dużemu oknu możesz monitorować smażenie.

Urządzenie zawiera również filtr, zapobiegający niepożądanym zapachom!



Materiał do kontaktu z żywnością

Wysoka izolacja temperatury w garnku, chromowany kosz klasy żywnościowej, bezpieczne i trwałe.



Wyjmowany kosz

Projekt frytkownicy z koszem i uchwytem, które można odpiąć, dobra izolacja termiczna, bezpieczeństwo.



FILTR DO FRYTKOWNICY

Filtr usuwa wszystkie zanieczyszczenia z oleju i zamienia je na kropelki pary



Wskaźnik poziomu oleju

Na środkowej ścianie znajduje się maksymalny i minimalny znacznik poziomu oleju, bezpieczna kontrola ilości oleju, który nie będzie się marnował



Lampka kontrolna

Gdy temperatura oleju jest niższa niż ustawiona, lampka wskaźnika będzie się świecić, a frytownica będzie w stanie grzania. Gdy temperatura oleju jest wymagana, lampka wskaźnika będzie wyłączona, a frytownica będzie smażyć w stałej temperaturze.





aigostar

4-6min
150°C



4-7min
160°C



9-13min
170°C



5-14min
190°C



