

KERNAU**FRYTKOWNICA PAROWA**

KSAF 719 EB STEAM

Frytkownica beztłuszczowa z funkcją parową o pojemności 7 litrów i mocy 1800 W (moduł pary 900 W). Urządzenie wyposażono w elektroniczny panel z wyświetlaczem, 10 programów automatycznych, timer oraz termostat z regulacją w zakresie 80-200°C. Wygodną i bezpieczną eksploatację gwarantują nienagrzewający się uchwyt, system ochrony przed przegrzaniem oraz możliwość mycia wyjmowanych elementów w zmywarce.



Informacje podstawowe:

Typ	Frytkownica beztłuszczowa (parowa)
Kolor	Czarny
EAN	5902701882297

Funkcjonalność:

Pojemność (L)	7 l
Moc (W)	1800W (steamer 900W)
Timer	Tak (1-60 min)
Wyjmowana szuflada	Tak
Elektroniczny panel	Tak
Programy automatyczne	Tak
Ilość programów automatycznych	10
Termostat	Tak
Regulacja temperatury	80-200 °C
Wyświetlacz	Tak
Kosz na jedzenie	Tak
Funkcja wstrząsania	Tak
Funkcja automatycznego wyłączania po wyjściu kosza/otwarciu drzwi	Tak
Zakończenie pracy sygnalizowane dźwiękiem	Tak
Części można myć w zmywarce	Tak
Materiał zewnętrzny	Tworzywo sztuczne

Bezpieczeństwo

Funkcja bezpiecznego odcięcia zasilania po otwarciu okna	Tak
Ochrona przed przegrzaniem	Tak
Nienagrzewający się Uchwyt	Tak
Antypoślizgowe nóżki	Tak

Wymiary urządzenia

Szerokość (mm)	437 mm
Głębokość (mm)	298 mm
Wysokość (mm)	346 mm
Waga netto (kg)	5,9 kg

Instalacja

Napięcie (Volt)	220-240V
Częstotliwość	50-60Hz

Technologie:



Duża pojemność szuflady 7 L

Pojemna szuflada pozwala przygotować większą porcję jedzenia podczas jednego cyklu. To wygodne rozwiązanie na rodzinny obiad, spotkanie z bliskimi lub szybkie przyrządzenie kilku porcji potrawy.



Timer

Możliwość ustawienia czasu pracy ułatwia dopasowanie przygotowania do rodzaju potrawy. Po zakończeniu cyklu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłącza.



Elektroniczny panel sterowania

Czytelny panel elektroniczny zapewnia wygodny dostęp do programów oraz ustawień czasu i temperatury. Intuicyjne oznaczenia sprawiają, że obsługa frytkownicy jest szybka i komfortowa.



8 programów automatycznych

Gotowe programy do frytek, steków, skrzydełek, udek z kurczaka, ryb, pizzy, wypieków oraz suszonych owoców automatycznie dobierają odpowiednie parametry pracy. Dzięki nim możesz łatwo przygotować różnorodne dania bez ręcznego ustawiania wszystkich wartości.



Regulacja temperatury od 60°C do 230°C

Zakres temperatury od 60°C do 230°C pozwala dostosować intensywność podgrzewania do rodzaju składników. Możesz zarówno delikatnie suszyć owoce, jak i przygotowywać chrupiące frytki, pizzę czy mięso.



Funkcja utrzymywania ciepła

Funkcja utrzymuje gotowe danie w temperaturze 80°C nawet przez 60 minut. Potrawa pozostaje przyjemnie ciepła, gdy domownicy nie mogą zasiąść do stołu w tym samym czasie.



Funkcja wstrząsania

Urządzenie za pomocą sygnału dźwiękowego i migającego wskaźnika przypomina o konieczności wstrząśnięcia lub obrócenia składników. Pomaga to uzyskać bardziej równomierne przyrumienienie potrawy.



Funkcja podgrzewania

Podgrzewanie wstępne przygotowuje komorę frytkownicy do pieczenia jeszcze przed włożeniem składników. Domyślne ustawienie 200°C przez 3 minuty pozwala szybciej rozpocząć gotowanie i pomaga uzyskać lepsze rezultaty.



Termostat

Pomaga utrzymać optymalne warunki pieczenia, dzięki czemu dania są równomiernie przygotowane, chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku. To większa wygoda, powtarzalne efekty i mniejsze ryzyko przypalenia potraw.