

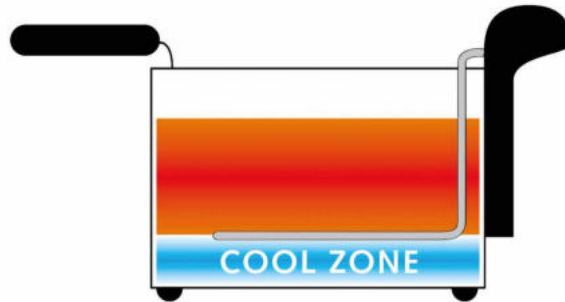


## Fritteuse INOX, 3 Liter



### Mit Profi-Heizsystem

Frittieren wie im Restaurant: Profi-Heizsystem, Temperatureinstellung von 130 °C–190 °C, Deckel mit Filter und Sichtfenster. Die einfache und intuitive Bedienung macht so richtig Lust auf tägliches Frittieren.



Kochen & Backen  
Königliches Gelingen

### Merkmal

Profi-Heizsystem: Kaltzonenprinzip

### Nutzen

Bei Kaltzonenfritteusen befindet sich das Heizelement nicht unter dem Frittierbehälter, es hängt mit ein bis zwei Zentimeter Abstand frei im Öl. Das aufgeheizte Öl steigt nach oben, kühlt sich dabei ab und sinkt zurück auf den Behälterboden und sammelt sich unter dem Heizelement, der sogenannten «Cool Zone».

Stufenlose Temperaturwahl: 130 °C–190 °C  
Kapazität: 3.4 Liter Öl, max. 1000 g Frittiergut

Ideale Temperatúrauswahl für jedes Frittiergut.

Gehäuse und aus Edelstahl  
Thermogriffe aus Kunststoff

Hochwertige Materialien.

Deckel mit Metall-Dauerfilter und Sichtfenster

Reduzierung der unangenehmen Gerüche dank Filter, Kontrolle über den Frittierprozess dank Sichtfenster.

Frittier-Behälter mit Emaille-Beschichtung  
Fritteuse komplett zerlegbar

Für eine einfache Reinigung.

<b>Artikelnummer</b>	B02206	<b>EAN Code</b>	7640184595669
<b>Verkaufseinheit</b>	2 Stück	<b>Farbe</b>	Chrom und Schwarz
<b>Verpackung</b>	Farbige Kartonschachtel	<b>Gewicht (net)/Kabellänge</b>	2.8 kg / 0.9 m
<b>Leistung</b>	2000 Watt	<b>Verpackungsmasse (BxHxT)</b>	430 x 257 x 225 mm
<b>Produktgrösse (BxHxT)</b>	230 x 250 x 390 mm	<b>UVP (zzg. 0.60 vRG)</b>	CHF 99.–

