

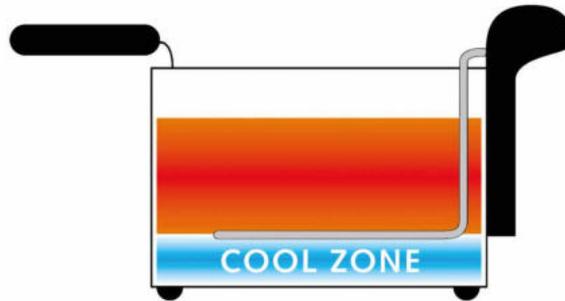


## Friteuse INOX, 3 litres



### Avec corps de chauffe professionnel

Friture comme au restaurant: corps de chauffe professionnel, réglage de la température de 130 °C à 190 °C, couvercle avec filtre et fenêtre de visualisation. L'utilisation simple et intuitive donne très envie de frire toutes sortes d'aliments chaque jour.



Cuisiner & cuire  
Un résultat parfait avec KOENIG

### Caractéristiques

Corps de chauffe professionnel

Réglage de la température en continu: 130 °C–190 °C  
Capacité:  
max. 3.4 litres d'huile, max. 1000 g d'aliments à frire

Corps en acier inoxydable  
Poignées en matière synthétique

Couvercle avec filtre et fenêtre de visualisation

Cuve avec revêtement en émail  
La friteuse est complètement démontable

### Avantages

Les résidus se déposent dans la «zone froide» sous le corps de chauffe et ne brûlent pas.

Température à choix selon les ingrédients.

Matériaux de haute qualité.

Réduction des odeurs désagréables grâce au filtre, contrôle du processus de friture grâce à la fenêtre de visualisation.

Pour un nettoyage facile.

N° article	B02206	Code EAN	7640184595669
Unité de vente	2 pièces	Coloris	Chrome, noir
Emballage	Boîte en carton de couleur	Poids (net) / Longueur câble	2.8 kg / 0.9 m
Puissance	2000 watts	Dimensions emballage	430 x 257 x 225 mm
Dimensions produit	230 x 250 x 390 mm	PVC (TAR 0.60 excl.)	CHF 99.–

