

FRIGGITRICE AD ARIA + FORNO VINTAGE

Modello: 4632/04
Codice: 00C463204AR0
EAN: 8003705122444

Con la **Friggitrice ad aria e Forno Vintage** puoi friggere qualsiasi pietanza in grandi quantità, utilizzando **un solo cucchiaio di olio** per ottenere fritture gustose. Grazie alla sua capacità pari a **16L**, con Friggitrice ad aria Vintage di Ariete potrai cuocere tanto fritto in una sola volta! Patatine fritte, ma non solo, anche crocchette, pesce, carne e tanti altri alimenti impanati, sia surgelati e pronti da friggere, che freschi e appena impanati.

Come funziona la friggitrice ad aria?

La friggitrice ad aria cuoce grazie all'aria ad alta temperatura, regolabile **fino a 230°C**, che circola alla massima velocità e a 360° all'interno della camera di cottura e garantisce una distribuzione uniforme del calore al suo interno. E' proprio l'aria calda che consente una cottura omogenea delle pietanze e la formazione di una croccante crosticina all'esterno, che non ha niente da invidiare alla frittura tradizionale. Grazie all'aria calda, **non ci sarà bisogno di aggiungere tanto olio** per ottenere un fritto gustoso, perché ne basterà un semplice cucchiaio, in questo modo porterai in tavola cibi più leggeri, ma gustosi per tutta la famiglia. Friggi e inforna come piace a te e alla tua famiglia. Puoi utilizzare gli accessori in dotazione: **3 cestelli forati in acciaio inox** per separare i cibi e cuocere contemporaneamente, **cestello rotante** per cottura uniforme e **girarrosto** per cuocere il pollo.

Dalle manopole è possibile regolare tempi di cottura, programmi, temperatura e timer.

La **friggitrice ad aria e forno Vintage** è **facile da pulire.**

Specifiche prodotto	
Potenza	1400W
2in1	friggitrice ad aria e forno
Capacità	16L
Doppio vetro trasparente	✔
Controllo meccanico	✔
Timer	regolabile 60 minuti
Temperatura regolabile	80°C - 230°C
Accessori	3 cestelli forati in acciaio inox, cestello rotante in acciaio inox, griglia in acciaio inox, set girarrosto in acciaio inox e leccarda
Lunghezza prodotto	34.00 cm
Larghezza prodotto	34.00 cm
Altezza prodotto	34.00 cm
Peso prodotto	4.98 Kg
Peso scatola	8.20 Kg
Peso master	8.20 Kg
Pezzi master	1
Pezzi pallet	20
Pezzi container 20	365
Pezzi container 40	858
Pezzi container 40H	1000