

HEIßLUFT FRITTEUSE

mit Hot Air Convection Technologie

Fettarm, lecker und sehr vielseitig –
schnelle und bekömmliche Snacks für alle!



ROMMELSBACHER

Hot Air Convection – innovative Technologie für eine moderne Küche. Ob Fleisch, Fisch, Pommes oder Gebackenes – kinderleicht lassen sich mit diesem Gerät kleine Gerichte und leckere Snacks fettarm zubereiten. Die Kombination aus leistungsstarkem Heizelement, Ventilator und einer ausgeklügelten Luftzirkulation liefert gleichmäßige Hitze im Backraum. Das Gargut wird von allen Seiten heiß umströmt, so werden innerhalb kurzer Zeit perfekte Ergebnisse erzielt. Zudem ist das Gerät zeit- und energiesparend im Betrieb. Mit hochwertigen Sensortasten können 5 voreingestellte Programme plus Aufheizfunktion angewählt werden. Temperatur und Zeit können auch individuell an den persönlichen Geschmack angepasst werden. Die herausnehmbare Backschublade und der Backkorb sind antihafbeschichtet – so bleibt nichts kleben und alles lässt sich schnell und einfach reinigen. Das übersichtliche LED Bedienfeld und ein integriertes Sicherheitssystem sorgen zudem für ein angenehm einfaches Handling und Sicherheit im Betrieb. Ein echtes Multitalent für die schnelle und bekömmliche Küche!



Technische Daten:

- Type: FRH 1400
- 230 V ~ 1400 W • weiß/silber
- innovative Hot Air Convection Technologie
- Bedienung mit Sensor Tasten, LED-Display
- 5 voreingestellte Programme, Aufheizfunktion
- Temperatur von 65 °C – 200 °C einstellbar
- 30 Min. Zeitschaltuhr, 2-fach Sicherheitssystem
- hochwertige 2-Lagen Antihafbeschichtung
- herausnehmbarer Korb für 2,0 l Inhalt – für 600 g Pommes
- Abmessungen: 25 x 32 x 29 cm
- EAN: 40 01797 813008