

FREIDORA

cocifácil

FREIDORA
cocifácil



cocifácil



Características

- ¡2 en 1! Integra FUNCIÓN FREÍR y FUNCIÓN HORNO
- Sistema de “convección de aire caliente” integrado, descompone los tejidos grasos y permite cocinar con muy poco aceite.
- Programable y ajustable en tiempo y temperatura.
- Cocina uniformemente sin quemar los alimentos, consiguiendo unos acabados crujientes por fuera y tiernos por dentro.
- Cubeta antiadherente, los alimentos no se pegan y es muy fácil de limpiar.
- Tapa de cristal que permite ver el estado de los alimentos sin abrir la tapa, así guarda la temperatura y el calor acumulado, ahorrando energía.
- Tapa con asa evita-quemados, facilita el transporte y la apertura de la freidora cuando está caliente.
- Soporte para freidora con asas laterales, protege la encimera del calor.
- Conserva todas las propiedades de los alimentos y su sabor natural, ya que cocina sin agua.
- Bajo consumo eléctrico.
- No produce humos
- Muy fácil de limpiar
- Alimentación sana y saludable

Funciones

- Fríe
- Hornea
- Gratina
- Tuesta
- Asa
- Descongela rápidamente
- Seca
- Esteriliza

Incluye

- Cucharón especial para mantener la antiadherencia de la cubeta
- Cesto de rejilla para freir cómodamente los alimentos
- Soporte para la tapa
- Libro de recetas

Datos técnicos

- Capacidad: 5 litros
- Rango de temperatura: 65 a 250°C
- Rango de temporizador: 0 a 60 minutos

COCIFÁCIL



Avenida del Rodalet, nº2, 03690
San Vicente del Raspeig (Alicante)



965 105 125



965 286 221