

Philips 1000 Series
Airfryer 1000 Series 3,2 l

Egyszerűen használható

Idő- és energiatakarékos

Kevesebb olaj

Állítható idő és hőmérséklet

NA110/00



Maximális íz, bajlódás nélkül

Kívül ropogós, belül szaftos. Az egyedülálló RapidAir technológia időt és energiát takarít meg miközben megőrzi az étel eredeti ízét. Egyszerűen csak állítsa be az időt és a hőmérsékletet, és élvezze a finom, egészséges ételeket kevesebb mint 20 perc alatt.

Egyszerűen használható

- 3,2 l-es kapacitás az egyszerű köretre és ételekhez

Egyszerűen használható

- Gyors és egyszerű tisztítás
- A NutriU alkalmazásban megtalálja az Airfryer készülékének megfelelő, finom recepteket

Idő- és energiatakarékos

- Takarítson meg időt, és csökkentse energiaszámláját

Kevesebb olaj

- Finom és ropogós a RapidAir technológiának köszönhetően
- Készítsen egészséges ételeket, akár 90%-kal kevesebb zsiradékkal**

Állítható idő és hőmérséklet

- 12 elkészítési mód egyetlen praktikus készülékben

PHILIPS

Műszaki adatok

Származási hely

- Származási ország: Kína

Műszaki adatok

- Feszültség: 220–240 V
- Kábel hossza: 0,8 m
- Tápellátás: 1300 W
- Frekvencia: 50–60 Hz
- Azonnali bekapcsolás/nincs előmelegítés

Tömeg és méretek

- Készülék tömege: 3,67 kg
- A termék mérete (Ho x Szé x Ma): 352 x 257 x 273 mm

Általános műszaki adatok

- Vezetéktárolás
- Csúszásmentes talp
- Automatikus kikapcsolás
- Beépített kábeltároló
- Hőszigetelt fogantyúk
- Mosogatógépben tisztítható

- Hideg falú burkolat
- Hőfokszabályozás: 80–200 °C
- Termékjellemzők: Analóg
- Technológia: Rapid air technológia
- Időszabályozó: Akár 60 perc
- Tapadásmentes bevonat
- Kényelmes fogantyú
- Elkészítési mód: Olajban sütés, Pörkölés, Grillezés, Sütés, Egyedényes főzés, Keverve piritás, Hirtelen sütés, Fagyasztott alapanyag főzése, Felmelegítés, Kiolvasztás, Aszalás, Piritás
- BPA-mentes belső bevonat

Formatervezés és kidolgozás

- Szín(ek): Fekete

Szerviz

- 2 év garancia

Fenntarthatóság

- Felhasználói útmutató: 100% újrahasznosított papírból

Fénypontok

RapidAir technológia

Kívül ropogós, belül szaftos, kevés vagy hozzáadott olaj nélkül. A RapidAir technológia és az egyedülálló StarPlate kialakítás tökéletes légáramot biztosít, így mindig finom ételeket készíthet el, gyorsan.

Akár 90%-kal kevesebb zsiradék

Most már lelkiismeret-furdalás nélkül készíthet ínycsiklandó ételeket, gyakorlatilag zsiradékmentesen, hogy egészségesen táplálkozzon anélkül, hogy le kellene mondania a finom ízekről.

12 elkészítési mód egyben

Sütés, grillezés, piritás és sok minden más. Könnyen beállíthatja az időt és a hőmérsékletet a 12 különböző elkészítési módhoz, beleértve a gyors felmelegítést, kiolvasztást és aszalást.

Gyors és egyszerű tisztítás

Nincs szükség dörzsölésre vagy áztatásra. Takarítsa meg a tisztítási időt a mosogatógépben tisztítható, tapadásmentes, valamint PFOA-mentes StarPlate és sütődény révén.

NutriU recept alkalmazás

Fedezzen fel több ezer ingyenes receptet és speciális beállítást az Airfryer készülékhez. A felhasználók 93%-a szerint a NutriU alkalmazás megkönnyíti az ételkészítést.**

Takarítson meg időt és energiát

Süssön akár 50%-kal gyorsabban, és takarítson meg akár 70% energiát, amikor a Philips Airfryer készüléket használja a hagyományos sütő helyett.***

Tökéletesen méretezett

A kompakt kialakítás ideális minden konyhához, legyen az nagy vagy kicsi. Akár 400 g hasábburgonya, 4 csirkecomb vagy 400 g zöldség is befér a 3,2 literes sütődénybe.



Kiadás dátuma
2024-01-19

Verzió: 3.2.1

© 2024 Koninklijke Philips N.V.
Minden jog fenntartva.

A műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélkül változhatnak. Minden védjegy a Koninklijke Philips N.V. céget, vagy az illető jogtulajdonost illeti

www.philips.com

**A hagyományos olajsütőben, házilag készített sült burgonyával összehasonlítva.

**A NutriU felhasználói körében végzett felmérés, 6000 válaszadó, 2021.

***Átlagos százalékkértékek Philips Airfryer készülékekkel végzett belső laboratóriumi mérések alapján; egy csirkemell (AF beállítás: 160 °C, nincs előmelegítés) vagy lazacfilé (AF beállítás: 200 °C, nincs előmelegítés) sütése egy A osztályú sütővel összehasonlítva.