

Produktbeschreibung:

- **XL-KAPAZITÄT:** 3,5 l Fassungsvermögen für 1,2 kg Lebensmittel - perfekt für die ganze Familie (4-6 Personen)
- **EINZIGARTIGE TECHNOLOGIE:** Fritteuse, die automatisch das Öl ablässt und filtert, um es im entsprechenden Behälter unten zu sammeln - das Öl kann so bis zu 8x wieder verwendet werden
- **FRITTIEREN WIE EIN PROFI:** Semiprofessionelle elektrische Fritteuse mit eingetauchten, frei im Frittierfeld liegenden Heizelement für schnelles Aufheizen und optimale Frittieretemperatur - weniger Fett kann so in das Frittiergut eindringen trotz knuspriger Ergebnisse
- **KALTZONEN-FRITTEUSE:** Kaltzone unter dem Heizelement verhindert das Verbrennen von Frittiergutresten: das Öl bleibt länger frisch und behält seine Qualität
- **SICHERHEIT UND KOMFORT:** dank patentierter Oleoclean-Technologie - keine Berührung mit dem heißen Öl/Fett
- **PATENTIERTE ÖL-FILTERUNG:** Automatische Öl-/ Fett-Filterung und praktische Aufbewahrung: Öl wird automatisch in den Aufbewahrungsbehälter abgelassen und dabei gefiltert
- **LEICHTE REINIGUNG:** Komplett zerlegbare Fritteuse mit spülmaschinenfesten Teilen zum einfachen Reinigen (bis auf das elektrische Heizelement – Deckel, Frittierbehälter, Frittierkorb und Gehäuse sind spülmaschinengeeignet)
- **INDIVIDUELL EINSTELLBAR:** Anpassbare Temperatur (150°C bis 190°C) zum perfekten Frittieren aller Zutaten. Mit Temperaturkontrollleuchte und digitalem Timer
- **KONTROLLE DES FRITTIERVORGANGS:** Großes Sichtfenster und eingebauter digitaler Timer für die perfekte Überwachung
- Herausnehmbare Frittierbehälter aus Edelstahl
- Thermokunststoffgriffe
- Kabelaufwicklung

Farbe

- Edelstahl/Schwarz mit weißem Öl-Aufwahrungsbehälter

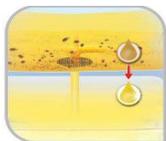
Fassungsvermögen: 1,2 kg **Fettfüllmenge:** 3,5 L **Technische Merkmale:** 2.300 W

Kabellänge: 0,9 m



Art.Nr.	CMMF	Beschreibung	EAN	UVP*
FR8041	7211419101	Oleoclean Pro	3045387291013	329,99 €
			VEAN 3045387291013	

Verpackung	Anzahl	Länge/ mm	Breite/ mm	Höhe/ mm	Gewicht/ kg
Artikel	1	464	348	375	7,5
VE	1	481	365	403	7,5
PA	20	1200	800	2124	171,0



Automatische Öl-/Fett-Filterung und praktische Aufbewahrung
Öl wird automatisch in den Aufbewahrungsbehälter abgelassen und dabei gefiltert. Sicherheit und Komfort dank patentierter Oleoclean-Technologie (keine Berührung mit Öl/Fett)



Sauberes Öl für jeden Gebrauch
Öl wird nach jedem Gebrauch automatisch in den Aufbewahrungsbehälter abgelassen und dabei gefiltert



Digitale Timer
Leichte Kontrolle des Kochvorgangs



Komplett zerlegbar
Leicht zu reinigen - Deckel, Frittierbehälter, Frittierkorb und Gehäuse sind spülmaschinengeeignet



Funktionswahlschalter 1) Öl Behälter: Gefiltertes Öl wird automatisch im Behälter aufbewahrt - jederzeit bereit für den nächsten Gebrauch. 2) Frittieren 3) Öl / Fett ablassen und filtern: Sicherheit und Komfort dank patentierter Oleoclean-Technologie (keine Berührung mit dem Öl/ Fett). Einfach den Wahlschalter drehen



Heizelement
Mithilfe des Heizelements wird die nötige Hitze schnell erreicht, für knusprige Ergebnisse



Einstellbare Temperatur
Frittieren von 150°C - 190°C



Kochdeckel
Deckel kann während des Kochens verwendet werden und ist mit einem Metallfilter und Sichtfenster ausgestattet



15 Jahre Reparierbarkeit
Schnelle und günstige Ersatzteillieferung für 15 Jahre

**Werbetext/Produktvorteil:****Einzigartig und patentiert: Immer wieder reines Öl dank automatischer Öl-/Fett-Filterung**

Diese semi-professionelle Fritteuse ist einzigartig: Sobald Sie fertig sind mit Frittieren, das Gerät ausschalten und den Schalter auf „automatische Filterung“ stellen, filtert sie das Öl buchstäblich selbst. Sobald das Öl abgekühlt ist, wird es durch ein Sieb gegossen, um anschließend in den darunter befindlichen Öl-Aufwahrungsbehälter abgelassen zu werden. So bleibt Ihr Öl immer sauber und kann bis zu 8x wieder verwendet werden. Das schont die Umwelt und Ihren Geldbeutel. Das 3,5-l-Fassungsvermögen ermöglicht die Zubereitung von bis zu 1,2 kg Lebensmitteln. Sie verfügt über einen abnehmbaren Behälter aus Edelstahl und einen Ein-/Aus-Schalter sowie einen digitalen Timer. Während des Frittierens kann das Gerät mit dem Deckel verschlossen werden. Sie hat einen permanenten Metallfilter und ein Sichtfenster. Die Fritteuse kann ganz leicht auseinandergebaut und gereinigt werden: Schale, Deckel, Frittierkorb und Ölbehälter sind spülmaschinenfest. Die Oleoclean Pro Fritteuse ist eine semi-professionelle Fritteuse mit Kühlzonen-Technologie und einem eingetauchten Heizelement. Definitiv die beste Fritteuse von Tefal für alle Fans von köstlich knusprigen Pommes frites: leistungsstark, praktisch, genial und benutzerfreundlich. Sie hat alles, was es für perfekte Pommes frites und köstliche frittierte Gerichte braucht.

Tefal | Oleoclean Pro

