FF215D - Fritteuse UNO M Edelstahl

Produktbeschreibung:

• Fritteuse mit großer Kapazität: Bis zu 1 kg Frittiergut für bis zu 4 Personen
• Einfach zu verstauende Fritteuse: kompakte Größe mit einklappbarem Griff
• Einfache Überwachung der elektrischen Fritteuse dank großem Sichtfenster
• Einstellbarer Thermostat: 150 °C bis 190 °C, für große Vielseitigkeit
• Automatischer Deckelöffner: noch praktischer
• Abtropfposition für weniger Öl im fertigen Frittiergut
• Behälterbeschichtung: Antihaftversiegelung

Farbe: Edelstahl/Schwarz

Fassungsvermögen: 1,0 kg (800 g Pommes frites) **Öl-Volumen:** 1,8 L **Technische Merkmale:** 1600 W



Werbetext/Produktvorteil:

Uno M - Die kompakte Fritteuse für die ganze Familie

Mit der elektrischen Fritteuse Uno von Tefal nutzen Sie eine kompakte Fritteuse für die ganze Familie! Perfekt für eine vierköpfige Familie dank der großzügigen Kapazität von 1 kg. Diese Fritteuse lässt sich dank ihrer kompakten Form mit einklappbarem Griff in jeder Küche leicht verstauen. Mit praktischen Merkmalen, wie einem großen Sichtfenster, verfügt die Uno außerdem über einen einstellbaren Thermostat (150 °C bis 190 °C) für optimale Vielseitigkeit.



Art.Nr.	CMMF	Beschreibung	EAN		
FF215D	7211003813	Fritteuse UNO M Edelstahl	3045386381807		
			VEAN 13045386381804		

Verpackung	Anzahl	Länge/ mm	Breite/ mm	Höhe/ mm	Gewicht/ kg
FZ722015	1	344	306	262	3,7
VE	2	629	360	285	7,4
PA	24	1200	800	1274	109,4



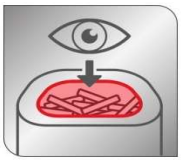




Einfach zu verstauen
Dank der kompakten Größe und des einklappbaren Griffs passt sie in jede Küche.



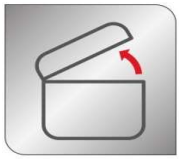
Hohes Fassungsvermögen
Große Kapazität von bis zu 1 kg, für bis zu 4 Personen.



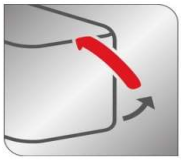
Einfache Überwachung
Überwachen Sie den Garvorgang durch das große Sichtfenster.



Zum Frittieren aller möglichen Speisen
Dank des einstellbaren Thermostats (150 °C bis 190 °C) lassen sich alle möglichen Speisen frittieren, für große Vielseitigkeit.



Automatischer Deckelöffner
Der praktische automatische Deckelöffner sorgt für zusätzlichen Bedienungskomfort.



Abtropfposition
Abtropfposition für weniger Öl beim Servieren.



