



FR 2464 SEVERIN FryLight "Pizza & More"

- **Voor veelzijdige, gezonde en snelle bereiding zonder toevoeging van olie of vet**
Snel, gezond en energiebesparend dankzij heteluchttechnologie
- **Veelzijdig apparaat met een speciale vorm**
De praktische brede vorm van het apparaat maakt het mogelijk om verschillende soorten voedsel te bereiden, zoals pizza, kippenvleugels, muffins, frietjes en nog veel meer.
- **Speciale pizza programma's**
Optimale bereiding van verse of diepvriespizza's
- **Individuele kookprogramma's**
De 10 vooraf ingestelde kookprogramma's zorgen voor een optimale voedselbereiding
- **Praktisch kijkvenster voor het observeren van het kookproces**
Het kookproces kan ook tijdens de bereiding worden geobserveerd via het praktische kijkvenster
- **Optimale warmteverdeling**
De boven-/onderwarmte van ca. 2100 W zorgt voor een ideale warmteverdeling en optimale resultaten.
- **Instelbare temperatuur van 40 tot 230 °C**
voor de bereiding van een grote verscheidenheid aan gerechten

Overzicht van belangrijke gegevens

Vermogen	2100 Watt
Kleur / Materiaal	zwart / zilver / Kunststof
Kabellengte	80,5 cm
Afmetingen van de verpakking BxDxH)	42,5 x 42,0 x 23,6 cm
Brutogewicht incl. verpakking	6,50 kg
Afmetingen van het product (BxDxH)	41,0 x 39,0 x 20,0 cm
Nettogewicht	5,03 kg
Gekleurde kartonnen verpakking (VE)	1 St.
EAN	4008146046650
Andere bijzondere kenmerken	- Max. temperatuur: 230 °C - Automatische uitschakeling: ja - Capaciteit: 4 Liter - Temperatuurregeling: ja - Timer: ja - Spanning: 240,0 Volt - Programma: 10

Productdetails



Voor een veelzijdige, gezonde en snelle bereiding zonder toevoeging van olie of vet



Veelzijdig apparaat met een speciale vorm. De praktische brede vorm van het apparaat maakt het mogelijk om de bereiding van verschillende soorten voedsel mogelijk, zoals pizza, kippenvleugels, muffins, frietjes, enz.



Speciale pizzaprogramma's. Optimale bereiding van verse of diepvriespizza's



Individuele kookprogramma's. De 10 vooraf ingestelde kookprogramma's zorgen voor een optimale voedselbereiding



Praktisch kijkvenster om het kookproces te observeren



Optimale warmteverdeling. De boven-/onderwarmte van ca. 2100 W zorgt voor een ideale warmteverdeling en optimale resultaten.



Instelbare temperatuur van 40 tot 230 °C voor het bereiden van een grote verscheidenheid aan gerechten