



Friteuse à filtration d'huile

TKG FT 1012 F KTO

Le plaisir des frites sans embarras !



Pourquoi filtrer l'huile d'une friteuse?

L'huile d'une friteuse doit être filtrée après chaque utilisation. Cela permet de prolonger la durée de vie de votre huile, faire des économies et c'est surtout plus sain. Cette étape est souvent fastidieuse et complexe en utilisant un filtre papier, un tamis ou un écumoire.

La friteuse TKG FT 1012 F KTO fait pour vous cette filtration : en fin de cuisson, et après refroidissement, il suffit de tourner la molette centrale pour permettre à l'huile de cuisson située dans le bol de passer dans le récipient tout en étant filtrée des impuretés au passage.

Pour frire comme un professionnel

Cette friteuse a une grande capacité de 3 litres.

Sa puissance de 2000 Watt et son élément chauffant immergé garantissent un préchauffage et une récupération rapide de la température de l'huile.

Le thermostat intégré permettra de sélectionner manuellement la température de l'huile.

La friteuse dispose d'un couvercle équipée d'un filtre pour réduire les odeurs et bien sûr, empêcher les éclaboussures.

Enfin, la résistance et le bol de cuisson sont amovibles pour un nettoyage facile.



Pour frire comme un professionnel

Cette friteuse a une grande capacité de 3 litres pour frire de grandes fournées en famille ou entre amis. Sa puissance de 2000 Watt et son élément chauffant immergé garantissent un préchauffage et une récupération rapide de la température de l'huile. Le thermostat intégré permet de sélectionner la température de l'huile suivant le type d'aliment cuisiné : frites, poissons, beignets...



Stockage de l'huile

Une fois toute l'huile écoulée dans le tiroir, il suffit alors de le fermer puis de le retirer de son logement et de le stocker au frigo ou dans un endroit frais jusqu'à la prochaine utilisation. Il faudra alors simplement verser l'huile dans le bol et replacer le récipient dans son emplacement pour recommencer une cuisson.



Nettoyage simple et facile

Le bol de cuisson dispose d'un revêtement anti-adhésif de haute qualité, et est amovible afin de pouvoir être nettoyé facilement.

Vos avantages en un coup d'œil :

Le plaisir des frites sans embarras !

- Grande capacité de 3L
- Préchauffage et récupération de la température de l'huile rapides
- Résistance chauffante amovible
- Parois extérieurs en acier inoxydable
- Couvercle avec filtre anti-odeurs
- Bol de cuisson avec revêtement anti-adhésif
- Filtre à huile anti-impuretés
- Tiroir de stockage de l'huile filtrée
- Puissance : 2000 W