

Friteuse



FRYING SERIES

Turbo SF® 4154

Artikelnummer
138251

EAN Code
5410585382517

- 3 L
- 2400 Watt
- 38 x 24,5 x 29 cm
- 3,3 kg

Turbo SF® 4154

Deze FRITEL-friteuse is uitgerust met een dubbel verwarmingselement waardoor je tot 50% sneller kan frituren. De frietjes worden sneller dichtgeschroeid, zijn dus krokanter, minder vet en gezonder! Dit is het ultieme geheim van de echte Belgische friet! Uniek en gepatenteerd, alleen bij FRITEL! Een leuk extraatje is de speciale vetsmeltstand voor vast frituurvet.

Fritel, met Smaak bedacht !

Unieke productvoordelen

- Friteuse met dubbel verwarmingselement
- Het ultieme geheim van de échte Belgische friet = Gepatenteerd dubbel verwarmingselement
 - Tot 50% sneller frituren
 - Krokantere en minder vette frietjes, dus gezonder
 - Sneller, dus ook energiezuiniger
 - Gebruik van vast vet is mogelijk dankzij de unieke vetsmeltstand
- VEILIG: 3-voudige beveiliging tegen oververhitting.
- Mantel in geborsteld inox
- Met antistofdeksel in geborsteld inox
- Voor 2-4 personen
- 10 jaar garantie mits online registratie



Accessoires

FRITEL 135600
Friteusereiniger

FRITEL 135604
Vetlosweker



Stadsheide 11, B-3500 Hasselt

België
Nederland

+32 (0)11 22 21 71
+31 (0)85 273 67 69

info@fritel.com
nederland@fritel.com

www.fritel.com



FRYING SERIES

Turbo SF®

4154

Artikelnummer
138251

EAN Code
5410585382517

- 3 L
- 2400 Watt
- 38 x 24,5 x 29 cm
- 3,3 kg



Technische details

- Baktemperatuur manueel instelbaar tussen 150-190°C en vetsmeltstand
- Kuip, mantel en antistofdeksel in geborsteld inox
- Met Koude Zone waardoor
 - Bakrestjes naar de bodem zakken en niet verbranden
 - De frituurolie helder blijft en 3x langer meegaat
- Dubbel verwarmingselement = actieve koude zone die sneller op temperatuur is
- 3 veiligheden (thermostaat, micro switch, fail safe)
- COOL TOUCH handgrepen
- Antislipvoeten
- ONDERHOUDSVRIENDELIJK:
 - Volledig demonteerbaar
 - Kuip, mantel en deksel zijn vaatwasserbestendig
 - Click System® voor een makkelijke reiniging van de kuiprand
- Kleur: Inox

