

Steba DF300 Olajsütő dupla inox



Gyártó: Steba
Cikkszám: DF300

Rozsdamentes acélház
Teljesen szétszerelhető
Zománcozott olajtartály
5 literes térfogat
Időzítő és termosztát
Akár 1,5 kg sültnek
3000W

Eredeti ár: 36990 Ft
Akciós ár: 34990 Ft

(2020-08-12)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu

Kinek ajánljuk

A Steba DF 300 rozsdamentes acél olajsütőt Önnek ajánljuk, ha:

- többféle ételt szeretne egyszerre olajban sütni
- nagyobb mennyiségű húst, krumplit, zöldségeket szeretne egyszerre sütni, (nagyobb űrtartalom)
- fontos Önnek az állítható termosztát mellett, hogy időzítőt is be tudjon állítani,
- szereti látni a sütőben süülő ételeket
- a takarítást könnyen és hatékonyan szeretné elvégezni a sütés után
- megbízik a német minőségű Steba termékekben, és egy igényes, ám egyszerű olajsütőt szeretne

A **Steba DF 300** olajsütője egy nagyobb zománcozott olajsütő medencével rendelkező készülék, űrtartalma 5 liter, így többféle és nagyobb mennyiségű étel elkészítését teszi lehetővé. A sütőhöz tartozó 3 kosár, mely egy nagyobb XXL kosárból és két kisebb kosárból áll, lehetővé teszi, hogy egyszerre kétféle alapanyagból készítsen ebédet, vagy vacsorát.

Az olajsütő teljesen szétszerelhető, mely azt jelenti, hogy az egyes alkatrészek, sütőház, medence, kosarak, melegítő fűtőszál, kivehető egymásból, így sokkal könnyebben és egyszerűbben tudja tisztán tartani gépét.

A Steba DF 282 olajsütőben az állítható hőmérsékletet 190 °C-ig szabályozhatja egy tekerőgomb segítségével, mely megkönnyíti az olajban sütést.

Ezen kívül az olajsütő rendelkezik még egy időzítő, „timer” funkcióval, mellyel 0 - 30 perc közötti értéket állíthat be. A beállított értéke lejártát követően a készülék csengetni fog, Önnek jelezve, hogy az étel elkészült, itt az idő kivenni az olajból!

A hőmérséklet és a teljesítmény állapotáról jelzőfények figyelmeztetik a használat.

A sütő levehető fedelében található tartós filternek köszönhetően a készülékből a gőz távozik csak, az olaj nem. Fedelén ezenkívül egy ablakocska is található, melyen át könnyen ellenőrizhetjük a süülő ételt.

A Cool Zone olajsütő technológia

A Steba DF 300-ban a fűtőszál látható helyen van, néhány centiméterre a medence aljától, és mivel a sütőedény alján ún. hideg zónát képez, nem égeti meg az olajban lezuhló panír darabokat sem.

Megakadályozza, hogy leégjen az étel, ezáltal az olaj kétszer-háromszor hosszabb ideig használható.

A Steba DF 300-al kényelmesebben süthet és egészségesebb ételeket készíthet.

Az ideális mennyiség, melyet a készülékben egyszerre megsüthet, körülbelül 1 - 1,5 kg.

Az olajsütő könnyen áthelyezhető, egyik pontból a másikba, az oldalán található stabil fogantyúk segítségével.

Technikai adatok

XXL-kosár: 10 x 29 x 18 cm

+ 2 kosarak 8 x 14 x 21 cm

Térfogat: 5 l

Teljesítmény: 3000 W

Külső méretek :24,5 x 35,5 x 34,5 cm

Olajsütő ház: Nemesacél

Súly: 3,7 kg