



## Friteuse en inox avec système de filtration de l'huile

**KOENIG**

### Huile propre et filtrée

Une friteuse innovante: grâce à son système de filtration de l'huile, l'huile est à chaque fois filtrée et propre. Sur simple pression d'un bouton, l'huile s'écoule dans le récipient de récupération situé sous la friteuse et est prête pour la prochaine utilisation.

Cuisiner & cuire  
Un résultat parfait avec KOENIG



### Caractéristiques

### Avantages

Système automatique de filtration et de récupération de l'huile et des graisses

Ainsi, l'huile est à chaque fois filtrée et propre.

Sur simple pression d'un bouton, l'huile s'écoule dans le récipient de récupération situé sous la friteuse

L'huile filtrée est prête pour une prochaine utilisation.

Système de chauffe professionnel: principe à zone froide

Les résidus se déposent dans la «zone froide» sous le système de chauffe et ne brûlent pas.

Sélection de la température: 150 °C–190 °C.  
Capacité: 3.5 litres d'huile, max. 1 kg d'aliments frits

Température à choix selon les ingrédients.

Corps et cuve en acier inox avec poignée pour le transport

Matériaux de haute qualité.

Couvercle avec filtre permanent et hublot

Réduction des odeurs désagréables.

La friteuse est complètement démontable

Nettoyage facilité.

N° article	B02202	Code EAN	7610045012093
Unité de vente	2 pièces	Coloris	Argent, noir
Emballage	Boîte en carton de couleur	Poids (net) / Longueur câble	4.6 kg / 1.1 m
Puissance	2300 watts	Dimensions emballage	444 x 373 x 306 mm
Dimensions produit	250 x 340 x 410 mm	PVC (TAR 0.61 excl.)	CHF 179.–

