

Friteuse à induction avec robinet de vidange - 8 l code:

215012

Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.

Avec minuteur compte à rebours.

Une transmission de chaleur efficace.

Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.

Protection surchauffe.

Affichage de la température programmée de l'huile.

Livré avec un panier à fritures et couvercle.



Code	Liter	V	W	LxWxH (W)
215012	8	230	3500	288x619x(H)408