

SO4302S3X



Κατηγορία

Οικογένεια προϊόντων

Vitality System

Παροχή ενέργειας

Πηγή θερμότητας

Cooking method

ΠΛΑΤΦΟΡΜΑ GALILEO

Σύστημα καθαρισμού

Κωδικός EAN

60cm - ύψος 45cm

Φούρνος

Ναι

Ηλεκτρική

PEYMA

Combi Ατμού

Steam100

VaporClean

8017709305215



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική

Χρώμα

Φινίρισμα

Design

Υλικό

Τύπος γυαλιού

Χρώμα σειρογραφίας

Classic

Ανοξείδωτο ασάλι

Χωρίς δαχτυλιές

Flat

Ανοξείδωτο ασάλι

Eclipse

Μαύρο

Serigraphy type

Πόρτα

Λαβή

Χρώμα λαβής

Λογότυπος

Χειριστήρια

Σύμβολα

2 οριζόντιες λωρίδες

Classic

Εφέ ατσαλιού

Ανάγλυφο

Classic

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ



Τύπος οθόνης

Τύπος οθόνης

EvoScreen

LCD

Τρόπος χειρισμού

Αριθμός χειριστηρίων

Χειριστήρια & πλήκτρα αφής

2

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

12

Μαγειρικές λειτουργίες

Πάνω + κάτω αντίσταση

Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας

Πίσω αντίσταση & αέρας

Turbo

Eco

Μεγάλο γκριλ

Κάτω αντίσταση

Pizza

Λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό

Ατμός	Πάνω + κάτω αντίσταση + αέρας + ατμός	Πίσω αντίσταση + αέρας + ατμός
Sous Vide		

Άλλες λειτουργίες ατμού

Καθαρισμός δεξαμενής	Έξοδος νερού	Είσοδος νερού
Αφαλάτωση		

Άλλες λειτουργίες

Απόψυξη βάσει χρόνου	Φούσκωμα ζύμης	Μαγείρεμα σε πέτρα
BBQ	Air-Fry	Sabbath

Λειτουργίες καθαρισμού

VaporClean

ΕΠΙΛΟΓΕΣ



Επιλογές ρύθμισης χρόνου	Καθυστέρηση έναρξης και αυτόματη λήξη μαγειρέματος	Άλλες επιλογές	Keep warm, Eco light, Ηχητική επιβεβαίωση, Φωτεινότητα
Υπενθύμιση	Ναι	Λειτουργία εκθεσιακού χώρου	Ναι
Χρονοδιακόπτης	1	Ταχεία προθέρμανση	Ναι

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Capacity (Lt)	72 l	Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι
Κοιλότητα	QS-Galileo	Κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Ελάχιστη θερμοκρασία	25 °C	Αφαιρούμενο εσωτερικό πόρτας	Ναι
Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C	Κρύσταλλα πόρτας	3
Αριθμός οδηγών	2	Μεντεσεδες Soft Close	Ναι
Αρ. ανεμιστήρων	1	Μεντεσεδες Soft Open	Ναι
Αριθμός λαμπτήρων	1	Καπνοδόχος	Μεταβλητή
Τύπος λαμπτήρων	Αλογόνου	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Λαμπτήρας που μπορεί να αντικατασταθεί από το χρήστη	Ναι	Cooling duct	Single

Ισχύς λαμπτήρα	40 W	Speed Reduction Cooling System	Ναι
Ενεργοποίηση φωτισμού με το ανοίγμα της πόρτας	Ναι	Εύρος ατμού	20 - 100%
Ισχύς κάτω αντίστασης	1200 W	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (Υ×Π×Β)	211x462x401 mm
Ισχύς γκριλ	1750 W	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρονικός
Ισχύς πίσω κυκλικής αντίστασης	1400 W	Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean
Απενεργοποίηση αντιστάσεων & αέρα με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Πλήρωση νερού	Συρταρωτή υποδοχή, χειροκίνητη
Τύπος ανοίγματος πόρτας	Προς τα κάτω	Χωρητικότητα δοχείου	0,8 l
Πόρτα	Πόρτα ασφαλείας		

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΠΟΔΟΣΗΣ / ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Ενεργειακή Απόδοση	A++	Κατανάλωση ενέργειας με στατικό μαγείρεμα και αέρα	1,58 MJ
Καθαρή χωρητικότητα	41 λίτρα	Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα και αέρα	0,44 kWh
Κατανάλωση ενέργειας ανά κύκλο με στατικό μαγείρεμα	0,80 kWh	Αριθμός κοιλοτήτων	1
Κατανάλωση ενέργειας σε συμβατικό τρόπο λειτουργίας	2,88 MJ	Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61,1 %

ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Ράφι με προστασία πίσω (ανοξείδωτο, κοίλο)	1	Ανοξείδωτο ταψί, βάθους 20mm	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 50mm	1	Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο, βάθους 40mm	1
Ένθετη σχάρα ψησίματος	1	Άλλο	Κιτ πλήρωσης νερού

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Τάση	220-240 V	Ονομαστική ισχύς	3000 W
Φις	Όχι	Συχνότητα (Hz)	50/60 Hz
Ένταση ρεύματος	13 A	Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	150 cm



Compatible Accessories

AIRFRY

Σχάρα AIRFRY. Αντικαταστήστε το παραδοσιακό τηγάνισμα, τώρα με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να δημιουργείτε γρήγορα και απλά πιάτα όπως τηγανιτές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.



BBQ

Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψευς. Για ζουμερά και τραγανά αποτελέσματα στο φούρνο με την αυθεντική γεύση του BBQ. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά. Η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.



BN640

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 40 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 50 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



GTTV2

Πλήρως εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για φούρνους ατμού. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



AIRFRY2

Δίσκος φριτέζας αέρα. Ιδανικό για την αναδημιουργία του παραδοσιακού τηγανίσματος στο φούρνο, αλλά με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να μαγειρεύετε γρήγορα και απλά πιάτα, όπως οι τηγανητές πατάτες, τα τηγανητά λαχανικά και τα ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο τηγάνισμα και τραγανότητα.



BN620-1

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.



BX640

Δίσκος από ανοξείδωτο χάλυβα για φούρνο ατμού, Y40xΠ455xB176 mm



ET20

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.



GTP2

Μερικώς εξαγώμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



PALPZ

Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm



PR3845X

Ανοξείδωτο ατσάλι χωρίς δακτυλιές.
Κάλυμμα επιπλού για την τοποθέτηση
περισσότερων φούρνων σε στήλη.



STONE

Ορθογώνια πυρίμαχη επιφάνεια ιδανική
για το ψήσιμο πίτσας για το ίδιο
αποτέλεσμα όπως με έναν τυπικό
ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να
χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού,
ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών,
όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα
Διαστάσεις: M42 x Y1,8 x Π37,5 cm.

































STONE2














Ορθογώνια πέτρα πίτσας χωρίς λαβές,
κατάλληλη για φούρνους πλάτους 45 και
60 εκατοστών. Διαστάσεις W42 x H1,8 x
D37,5cm. Ιδανικός για το μαγείρεμα
πίτσας με τα ίδια αποτελέσματα με έναν
κλασσικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να
χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού,
ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών,
όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα



Symbols glossary

- | | |
|---|--|
|  <p>Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για χρήση της επιφάνειας μπάρμπεκιου διπλής όψης BBQ. Κατάλληλο για την δημιουργία ζουμερών και τραγανών ψητών στο φούρνο, με τη χαρακτηριστική γεύση του ψησίματος στο μπάρμπεκιου. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά, ενώ η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.</p> |  <p>Χειροκίνητο σύστημα φόρτωσης νερού: Είναι δυνατή η φόρτωση της δεξαμενής σε λιγότερο από 40 δευτερόλεπτα. Η φόρτωση γίνεται χειροκίνητα χάρη σε ένα ειδικό χωνί που περιλαμβάνεται.</p> |
|  <p>A++: Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης A++ συμβάλλει στην εξοικονόμηση ενέργειας έως και 20% σε σύγκριση με την κατηγορία A. Η μέγιστη απόδοση με ελάχιστη κατανάλωση είναι εγγυημένη.</p> |  <p>Συνδυασμός ατμού: οι φούρνοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν είτε ως φούρνος ατμού, είτε ως παραδοσιακός φούρνος, ή εναλλακτικά οι δύο μέθοδοι μπορούν να συνδυαστούν.</p> |
|  <p>Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.</p> |  <p>Απόψυξη με το χρόνο: με αυτή τη λειτουργία ο χρόνος απόψυξης των τροφίμων καθορίζεται αυτόματα.</p> |
|  <p>Λειτουργία αφαλάτωσης: Είναι απαραίτητο για την απομάκρυνση της περισσειας των εναποθέσεων ασβεστόλιθου στο δοχείο και να επιτρέψει την ορθή λειτουργία του προϊόντος. Η ανάγκη εκτέλεσης αυτής της λειτουργίας επισημαίνεται από το ίδιο το προϊόν.</p> |  <p>Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.</p> |
|  <p>Αυτόματη απενεργοποίηση φωτισμού: για μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός σβήνει αυτόματα μετά από ένα λεπτό από την έναρξη του μαγειρέματος.</p> |  <p>Ηλεκτρική</p> |
|  <p>Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή. Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. Διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα.</p> |  <p>Ανοξείδωτο ασάλι που δεν αφήνει δαχτυλιές: Το ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα ανοξείδωτο ασάλι το διατηρεί σαν καινούργιο.</p> |
|  <p>Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.</p> |  <p>Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γεμιστών κέικ.</p> |

-  **Κάτω αντίσταση:** η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό. Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.
-  **ECO:** μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.
-  **Λειτουργία πίτσας:** Η ταυτόχρονη λειτουργία τριών στοιχείων εξασφαλίζει τη βέλτιστη δυνατότητα μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται με την πέτρα πίτσας Smeg.
-  **Μαγείρεμα με ατμό:** είναι ένας φυσικός τρόπος μαγειρέματος για κάθε είδους προϊόντα, από λαχανικά μέχρι επιδόρπια, για τη διατήρηση των θρεπτικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων των συστατικών. Ιδανικό για μαγείρεμα χωρίς λίπος, για να ζεσταίνετε το φαγητό χωρίς να το στεγνώνετε. Ο ατμός είναι ιδανικός για ταυτόχρονο μαγείρεμα γευμάτων που απαιτούν διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος.
-  **Στοιχείο κυκλοφορίας με ατμό:** Μαγείρεμα με ταυτόχρονη χρήση του θερμαντικού στοιχείου κυκλοφορίας σε συνδυασμό με ανεμιστήρα και παροχή ατμού.
-  **Turbo:** Η χρήση του αέρα με την πίσω αλλά και την πάνω και κάτω αντίσταση επιτρέπει το γρήγορο μαγείρεμα, ακόμα και σε πολλά ράφια χωρίς να αναμειγνύονται τα αρώματα. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες ή φαγητά που απαιτούν έντονο μαγείρεμα.
-  **Πλήρως γυάλινο εσωτερικό πόρτα:** Το εσωτερικό της πόρτας αποτελείται από μια ενιαία επίπεδη γυάλινη επιφάνεια που είναι εύκολη στον καθαρισμό.
-  **KEEP WARM.** Λειτουργία που κρατά ζεστό το φαγητό μετά το πέρας του μαγειρέματος
-  **Κυκλική αντίσταση με αέρα:** Ο συνδυασμός του αέρα με την πίσω κυκλική αντίσταση δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη κατανάλωση ενέργειας και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
-  **Γκριλ:** Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.
-  **FUN_SOUS_VIDE_72dpi**
-  **Ο ανεμιστήρας σε συνδυασμό με το παραδοσιακό μαγείρεμα,** όπου η θερμότητα παράγεται από πάνω και κάτω, παρέχει ομοιόμορφη θερμότητα. Η προσθήκη της λειτουργίας ατμού επιτρέπει τα ίδια αποτελέσματα μαγειρέματος σε λιγότερο χρόνο.
-  **FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi**
-  **Μικρές συσκευές ύψους 45 cm -** ιδανική λύση για την κάλυψη των λειτουργικών απαιτήσεων των σετ κουζίνας μικρού ύψους. Διατίθεται σε διάφορους τύπους και σε διαφορετικά στυλ.
-  **Το τζάμι της εσωτερικής πόρτας:** μπορεί να αφαιρεθεί με μερικές γρήγορες κινήσεις για τον καθαρισμό.
-  **Ασύμμετρος φωτισμός:** Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.

-  Ο αέρας στους 40°C παρέχει το ιδανικό περιβάλλον για να παρέχει μείγματα ζύμης τύπου μαγιάς. Απλά επιλέξτε τη λειτουργία και τοποθετήστε τη ζύμη στην κοιλότητα για την κατανομή
-  Σάββατο: Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε φαγητό κατά τη διάρκεια του Σαββάτου, της γιορτής της ανάπαυσης στην Εβραϊκή θρησκεία, σεβόμενοι τις αρχές. Ο φούρνος λειτουργεί
-  Soft close: όλα τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με προηγμένη λειτουργία ομαλού κλεισίματος της πόρτας, η οποία επιτρέπει στη συσκευή να κλείνει ομαλά και αθόρυβα.
-  Ηλεκτρονικός έλεγχος: Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 ° C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  Η νέα οθόνη EVO είναι βελτιωμένη με νέα έγχρωμα γραφικά: 5 πλήκτρα αφής ελέγχουν τις λειτουργίες και τις παραμέτρους με εξαιρετικά απλό τρόπο.
-  Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για την ορθογώνια πυρίμαχη επιφάνεια PPR2. Διαστάσεις Ιδανική για το ψήσιμο πίτσας για το ίδιο αποτέλεσμα όπως με έναν τυπικό ξυλόφουρνο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμιού φοκάτσια και άλλων συνταγών, όπως οι πίτες, φλαν ή μπισκότα
-  Ταχεία προθέρμανση: Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιλεγμένης θερμοκρασίας μέσα σε λίγα λεπτά.
-  Η κοιλότητα του φούρνου έχει 2 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  Για να διασφαλιστεί η βέλτιστη λειτουργία της συσκευής, συνιστάται να γίνεται ο καθαρισμός του θαλάμου περίπου μία φορά κάθε 2-3 μήνες.
-  Vapor Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθίσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  Ειδική λειτουργία μαγειρέματος για τη σχάρα τηγανίσματος στον αέρα AIRFRY. Ιδανικό για την αναδημιουργία του παραδοσιακού τηγανίσματος στο φούρνο, αλλά με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να μαγειρεύετε γρήγορα και απλά πιάτα, όπως τηγανητές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.