

FRITTEUSE *Edelstahl*

Perfekt in Funktion, Design, Bedienkomfort



ROMMELSBACHER

Mit dieser Edelstahl-Fritteuse wird Frittiertes immer lecker und knusprig. Der herausnehmbare, antihaftbeschichtete Frittierbehälter aus Aludruckguss speichert Hitze und puffert Temperaturschwankungen ab, die durch Eintauchen des kalten Frittiergutes ins Öl entstehen, so saugt sich das Frittiergut nicht voll Öl. Sehr praktisch: der Frittierkorb kann auch bei geschlossenem Deckel gehoben und gesenkt werden, das Sichtfenster sorgt dabei für den nötigen Einblick. Der Klappdeckel ist durch Knopfdruck zu öffnen und bleibt offen stehen, so dass beide Hände frei sind zum Arbeiten mit dem Frittiergut. Ein Permanentfilter in Deckel minimiert Frittiergerüche, entstehendes Kondenswasser wird in einen Kondensat Behälter geleitet. Perfektes Handling für perfekt zubereitete Gerichte. Auch die Reinigung ist sehr benutzerfreundlich, da das Gerät mit wenigen Handgriffen komplett zerlegbar und zum Teil spülmaschinengeeignet ist. Ansprechendes Design trifft auf angenehmen Bedienkomfort und Funktionalität.



ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Rommelsbacher FR 2125/E	
SEHR GUT	92,5 %
8 Fritteusen im Vergleichstest	Heft 09/2010

Technische Daten:

- Type: FR 2125/E
- 230 V ~ 2100 W
- Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl,
- Fassungsvermögen 2,5 Liter
- antihaftbeschichteter, herausnehmbarer Frittierbehälter aus Aludruckguss
- abnehmbarer Klappdeckel mit Sichtfenster und Permanentfilter
- Total-Clean-System, zur Reinigung komplett zerlegbar
- Temperatur bis 190 °C regelbar
- Korb-Lift-Funktion bei geschlossenem Deckel
- geräumiger Frittierkorb, ca. 20 x 16 x 6,5 cm
- Überhitzungsschutz, Betriebs- und Temperaturkontrolllampe
- Abmessungen: 35 x 25 x 25 cm
- EAN: 40 01797 810007