

Freidora De Aire Digital 9 Lt Oster CKSTAF90D



Código Artículo (Proveedor)	CKSTAF90D-052
Color	Gris Claro
Género	Unisex
Marca	Oster
Modelo	CKSTAF90D-052
Capacidad	9 Litros
Potencia	1700 W

Freidora de Aire Oster® con Recubrimiento DiamondForce La freidora de aire Oster® con recubrimiento DiamondForce ofrece una capacidad extra grande de 9 litros y está equipada con un panel digital y 6 funciones preprogramadas para cocinar una variedad de alimentos como papas fritas, pollo, pescado, carne, pizza y hornear. Su generosa capacidad extra grande permite cocinar un pollo entero de hasta 2,9 kg (6,3 lbs). Características Destacadas: Recubrimiento DiamondForce: La rejilla para freír está revestida con DiamondForce, reforzado e infundido con partículas de diamante. Este revestimiento es 12 veces más duradero y resistente a rayaduras, y hasta 15 veces más fácil de limpiar en comparación con otros recubrimientos*. Funciones Predeterminadas: Con 6 funciones preprogramadas, puedes preparar papas fritas, pollo, pescado, carne, pizza y utilizar la función de hornear con facilidad. Temporizador y Control de Temperatura: Cuenta con un temporizador de 60 minutos con una alerta sonora de "listo". El control de temperatura es ajustable hasta 200 °C (400 °F), brindándote flexibilidad en la preparación de tus comidas. Bandeja de Freír con Aire Extraíble: La bandeja de freír con aire es extraíble, proporcionando más espacio y facilitando la limpieza después de su uso. Ahorro de Energía y Tiempo: Cocina hasta un 30% más rápido, lo que no solo ahorra tiempo sino también energía. Opción de Freír con Aire: Utiliza hasta un 99,5% menos de aceite** para preparar comidas más saludables y deliciosas. Diseñada para Facilitar tu Experiencia Culinaria: Esta freidora de aire Oster® no solo ofrece un rendimiento superior con su recubrimiento DiamondForce y funciones avanzadas, sino que también está diseñada para simplificar la preparación de tus comidas y la limpieza posterior. Cocina de manera más eficiente y saludable con la freidora de aire Oster®.