

Rf.

P/N.



Xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L

Las zonas duales permiten cocinar simultáneamente platos principales y guarniciones.

3,5 L + 6,5 L, 10 L de gran capacidad 88,3% menos grasa La cocción inteligente garantiza que ambas cestas estén listas al mismo tiempo 101 recetas en la nube Interior metálico resistente a altas temperaturas*

Zonas duales con gran capacidad de 10L

Con una canasta izquierda de 3,5 L para guarniciones y una canasta derecha de 6,5 L para platos principales que puede cocinar un pollo entero con facilidad, la capacidad total de 10 L hace que preparar comida para reuniones familiares sea muy fácil. Cocina 3 platos a la vez

Las cestas cuentan con fuentes de calor individuales y la olla grande incluye una parrilla. Prepare tres platos a la vez para disfrutar de comidas prácticas y variadas. Operación con un solo toque para cocinar de forma inteligente y sin esfuerzo

Las cestas dobles comienzan a cocinar al mismo tiempo

Para utilizar la misma configuración para ambas cestas, pulse el botón L+R para configurar la temperatura y la duración. La sincronización inteligente garantiza que ambas cestas estén listas al mismo tiempo

Para usar diferentes ajustes para las cestas, pulse el botón SYNC y seleccione la temperatura y la duración por separado. Ambas cestas terminarán de cocinar al mismo tiempo. Freír con aire a alta potencia

Aumento del 71 %* en la eficiencia de cocción

Un flujo de aire de 360° circula el aire caliente y calienta los alimentos de forma rápida y uniforme, dejando una textura crujiente y tierna. La freidora de aire de alta potencia de 2700 W* ofrece un aumento del 71 %* en la eficiencia de cocción en comparación con un horno convencional. Menos grasa para comidas más saludables

Disfruta de comidas más saludables asando a 230 °C para liberar la grasa de los alimentos. La grasa se reduce un 88,3 %* en comparación con freír. Temperaturas de cocción altas y bajas para adaptarse a diversos escenarios.

La freidora de aire ofrece hasta 230 °C para asar y hasta 40#8211;60 °C para descongelar, fermentar y secar frutas: un electrodoméstico versátil para todas sus necesidades culinarias. Recordatorios giratorios para que no tengas que monitorearlos constantemente

La luz y el sonido de notificación te recuerdan que debes voltear la comida. Cocina sin estrés y sin tener que estar pendiente de la freidora de aire. Nueve modos preestablecidos

Establezca la temperatura y la duración de cocción óptimas para distintos platos y obtenga resultados perfectos en todo momento.

También hay un modo 'M' personalizado, donde puedes configurar el tiempo de cocción, la temperatura y más según sea necesario. Numerosas recetas en línea

Escanea el código QR* en la freidora de aire para acceder a 101 recetas populares. Prepara una delicia con la ayuda de profesionales. Interior metálico con resistencia a altas temperaturas.

Resistente a altas temperaturas y a la corrosión para una limpieza sin esfuerzo después de las comidas. Los alimentos se limpian sin esfuerzo del revestimiento antiadherente apto para contacto con alimentos*

El revestimiento interior antiadherente apto para contacto con alimentos* garantiza que limpiar la grasa sea sencillo, mientras que las cestas y los accesorios son aptos para lavavajillas, para una limpieza sin esfuerzo después de las comidas. Apagado automático al retirar la cesta

Más seguro al agregar ingredientes mientras cocina Mango anti-quemaduras

Mango seguro anti-escaldaduras para una manipulación sin riesgos.

Especificaciones

Modelo

MAF-D1001

Color

Negro

Potencia nominal

2700W (1150W (izquierda) + 1450W (derecha))

Tensión nominal

220#8211;240 V~

Frecuencia nominal

50#8211;60 Hz

Capacidad nominal

10L (3,5L (izquierda) + 6,5L (derecha))

Contenido del paquete

Freidora de aire (con cable de alimentación no desmontable) x1Parrilla x1Manual de usuario x1Plato para freír x2

** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.

*** La Garantía y Soporte de productos estan establecidas y gestionadas por cada fabricante y marca.