

# SharkNinja Ninja Foodi MAX Dual Zone Heißluft-Fritteuse 9.5 Liter 2.47 kW Schwarz

<b>Artikelnummer</b>	999962294
<b>Gewicht</b>	1kg
<b>Länge</b>	1mm
<b>Breite</b>	1mm
<b>Höhe</b>	1mm



## Produktbeschreibung

Mehr als eine Heißluftfritteuse. 6 Zubereitungsfunktionen - Max Crisp, Braten, Backen, Aufwärmen, Dörren und Heißluft-Frittieren. Diese vielseitige Heißluftfritteuse ist die ultimative Lösung für alle Mahlzeiten, perfekt für die Verpflegung der ganzen Familie. Mit zwei unabhängigen Garzonen können Sie Garprogramme, Zeiten und Temperaturen in beiden Fächern mischen und anpassen, um im Handumdrehen köstliche Gerichte zuzubereiten!

Mit der SYNC-Funktion können Sie in jedem Fach unterschiedliche Speisen garen und beide gleichzeitig auf den Tisch bringen! Verwenden Sie die MATCH-Funktion, um mit denselben Einstellungen Ihre Portionsgröße in beiden Fächern zu verdoppeln.

- **Mehr als eine Heißluftfritteuse**

Entdecken Sie 6 Zubereitungsfunktionen - Max Crisp, Braten, Backen, Aufwärmen, Dörren und Heißluft-Frittieren.

- **Zwei unabhängige Garzonen**

Beim Kochen ist gutes Timing alles. Ideal für Familien und große Haushalte: Die Ninja Foodi MAX Dual Zone 9,5 Liter Heißluftfritteuse übernimmt die Zeitplanung für Sie. Bereiten Sie mit der SYNC-Funktion in den zwei separaten Fächern zwei verschiedene Gerichte mit unterschiedlichen Temperaturen, Zeiten und Einstellungen punktgenau zu, sodass alles zur gleichen Zeit servierbereit ist! Sie kochen für die ganze Familie? Mithilfe der MATCH-Funktion können Sie in beiden Garzonen die gleichen Einstellungen verwenden und erhalten damit die doppelte Menge in der gleichen Zeit!

- **SYNC-Funktion**

Mit der SYNC-Funktion können Sie zwei verschiedene Gerichte mit unterschiedlichen Zeiten, Temperaturen und Programmen zubereiten - und beide sind zur gleichen Zeit servierfertig! Sie wollen ein Fach zum Braten, das andere zum Heißluft-Frittieren verwenden? Kein Problem! Unterschiedliche Garzeiten für Brathähnchen und knusprige Pommes? In beiden Fächern werden die unterschiedlichen Mahlzeiten trotzdem zur gleichen Zeit fertig - in einem Gerät! Und die Beilage wird auch nicht kalt, während Sie noch das Hauptgericht zubereiten. Ob ein ganzes, 2 kg schweres Hähnchen und knuspriges Wurzelgemüse, gebackener Lachs und sautierte Zucchini oder saftige Rinder-Koftas und goldgelbe Pommes frites - Ihr perfektes Gericht lässt sich im Handumdrehen zubereiten. In Ihrer Familie gibt es unterschiedliche Ernährungsweisen? Bereiten Sie in einem Fach eine vegetarische Mahlzeit und in einem anderen Fach Fleisch zu.

- **MATCH-Funktion**

Sie kochen für zusätzliche Gäste oder die ganze Familie? Mithilfe der MATCH-Funktion können Sie in beiden Garzonen dieselben Einstellungen verwenden. Garen Sie in beiden Zonen dasselbe Gericht, um die doppelte Menge in der gleichen Zeit zuzubereiten! Oder bereiten Sie ganz einfach zwei verschiedene Gerichte mit denselben Einstellungen zu. Sie kochen nur für sich? Kein Problem - verwenden Sie einfach nur eines der beiden Fächer.

- **Kochen für die ganze Familie**

Ideal für Familien und große Haushalte: Diese extra große Heißluftfritteuse gart 25% mehr. Machen Sie mühelos 8 oder mehr Personen satt - oder bereiten Sie einfach genug für sich selbst zu. In jedes 4,75-Liter-Fach passt ein 2 kg schweres Hähnchen oder 1,4 kg Pommes frites - das heißt, Sie können mühelos eine komplette Mahlzeit aus einem ganzen Brathähnchen und knusprigen, heißluftfrittierten Pommes kreieren, die in einem Gerät gegart und auf den Punkt verzehrbereit ist! 75% schneller als Umluftherde: Zaubern Sie schnell und einfach eine Vielfalt köstlicher Gerichte, die der ganzen Familie schmecken.

- **Heißluftfrittieren**

75% weniger Fett als bei herkömmlichen Frittiermethoden. Genießen Sie mit gutem Gewissen Ihre frittierten Lieblingsgerichte mit wenig bis gar keinem Öl - von Knoblauchgarnelen, saftigen Würstchen und knusprigen Chicken Wings bis hin zu würzigen Fajitas, hausgemachten Arancini und Falafel. Beim Heißluftfrittieren werden die Speisen gleichmäßig mit heißer Luft umströmt, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen und dem Gargut ein köstliches Finish zu verleihen.

- **Max Crisp**

von Tiefkühlkost bis zum knusprigen Ergebnis in wenigen Minuten. Bei Temperaturen von 240°C können Sie Ihre liebsten Tiefkühlgerichte gleichmäßig garen und knusprig servieren - von paniertem Fisch und Hähnchen-Goujons bis hin zu Pommes frites. Ideal für ein schnelles, köstliches Abendessen.

- **Braten**

Bereiten Sie eine perfekt gebratene Lammschulter, Lachsfilets oder Entenbrüste zusammen mit würzigen Kartoffeln, Balsamico-Tomaten und gebratenem mediterranem Gemüse zu.

- **Backen**

Kreieren Sie frisch gebackenes Brot und hausgemachte süße Leckereien, von Muffins und Brownies bis hin zu Gebäck und Desserts. Oder überbacken Sie köstliche Nudelgerichte mit einem knusprigen Käsebelag.

- **Dörren**

Bereiten Sie leckere Trockenfrüchte einfach selbst zu - ob Apfel, Mango, Banane oder Ananas. Genießen Sie selbstgemachte Gemüsechips, Dörrfleisch oder getrocknete Kräuter.

- **Aufwärmen**

Wärmen Sie Reste so auf, dass sie wieder diesen einmaligen Duft und Geschmack wie frisch aus dem Backofen bekommen - perfekt für übrig gebliebene Pizza, Quiche, Frühlingsrollen und vieles mehr.

## Weitere Bilder

