

SharkNinja Ninja Foodi Dual Zone Heißluft-Fritteuse 7.6 Liter 2470 W Schwarz Grau

| | |
|----------------------|-----------|
| Artikelnummer | 999962286 |
| Gewicht | 1kg |
| Länge | 1mm |
| Breite | 1mm |
| Höhe | 1mm |



Produktbeschreibung

Mehr als eine Heißluftfritteuse - Die Ninja Foodi Dual Zone bietet gleich 6 Zubereitungsfunktionen in einem Gerät: Max Crisp, Braten, Backen, Aufwärmen, Dörren und Heißluft-Frittieren.

Beim Kochen ist Timing alles. Die Ninja Foodi Dual Zone Heißluftfritteuse mit 7,6 Liter Fassungsvermögen bereitet Ihre Speisen gleichzeitig auf den Punkt zu. Dank 2 unabhängiger Garzonen können Sie Programme, Garzeiten und Temperaturen in beiden Fächern individuell einstellen und so im Handumdrehen köstliche Mahlzeiten zaubern!

Mit der SYNC-Funktion stimmen Sie die unterschiedlichen Zubereitungszeiten miteinander ab und können alles zur gleichen Zeit servieren. Sie kochen für die ganze Familie? Mit der MATCH-Funktion können Sie problemlos die doppelte Menge zubereiten.

- **Die Heißluftfritteuse, mit der Sie gleichzeitig 2 unterschiedliche Mahlzeiten zubereiten**

Die Heißluftfritteuse mit 6 Zubereitungsfunktionen: Max Crisp, Braten, Backen, Aufwärmen, Dörren und Heißluft-Frittieren.

- **2 unabhängige Garzonen**

Beim Kochen ist Timing alles. Die Ninja Foodi Dual Zone Heißluftfritteuse mit 7,6 Liter Fassungsvermögen unterstützt Sie dabei, Ihre Mahlzeit auf den Punkt zuzubereiten und gleichzeitig zu servieren.

- **SYNC-Funktion**

Bereiten Sie mit der SYNC-Funktion in den separaten Frittierfächern zwei verschiedene Mahlzeiten mit unterschiedlichen Programmen, unterschiedlicher Garzeit und unterschiedlicher Temperatur punktgenau zu, sodass alles zur gleichen Zeit servierbereit ist! Sie wollen ein Fach zum Braten, das andere zum Heißluft-Frittieren verwenden? Kein Problem! Auch wenn das Fischfilet und die Pommes frites verschiedene Garzeiten haben! 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 Hähnchenbrust mit leckeren Bratkartoffeln, Lachsfilet mit Gemüse oder saftige Burger mit knusprigen 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 im anderen Fach Fleisch zu.

- **MATCH-Funktion**

Sie kochen für die ganze Familie? Mithilfe der MATCH-Funktion können Sie in beiden Garzonen dieselben Einstellungen verwenden und erhalten damit die doppelte Menge in der gleichen Zeit. Sie kochen nur für sich? Sie können auch nur ein Fach verwenden. Jedes der beiden antihafbeschichteten, spülmaschinenfesten Fächer mit 3,8 Liter Fassungsvermögen nimmt 1 kg Pommes auf.

- **75% schneller als ein Umluftherd**

Bereiten Sie schnell und einfach eine köstliche Vielfalt an Speisen für die ganze Familie zu.

- **Heißluft-Frittieren**

75% weniger Fett als bei herkömmlichen Frittiermethoden. Beim Heißluft-Frittieren zirkuliert heiße Luft um die Speisen, sodass überschüssige Feuchtigkeit entweicht und ein köstlich knuspriges, goldbraunes Finish entsteht. Dabei ist nur wenig bis gar kein zusätzliches Öl erforderlich: Von leckeren Chicken Wings und crispy Blumenkohl bis hin zu knusprigen Pommes frites und zartem Fischfilet.

- **Max Crisp**

Von Tiefkühlkost zum knusprigen Ergebnis in wenigen Minuten. Bei Temperaturen von 240°C können Sie Ihre liebsten Tiefkühlgerichte gleichmäßig garen und knusprig servieren - von Hähnchenstreifen bis hin zu leckeren Beilagen.

- **Braten**

Braten Sie Fleisch, Fisch und Gemüse perfekt auf den Punkt und verleihen Sie Ihren Speisen ein goldbraunes Finish. Von Lachsfilets, Hähnchenbrust oder Schweinekoteletts bis hin zu fluffigen Kartoffelpuffern, Wintergemüse oder in Balsamico angebratenen Tomaten. - Ihren Ideen sind keine Grenzen gesetzt!

- **Backen**

Bereiten Sie mühelos leckeren Nudelauflauf oder herzhaftes Gebäck zu und genießen Sie frisch gebackenes Brot, Kuchen und Desserts.

- **Dörren**

Bereiten Sie köstliche 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

