



БЫТОВАЯ ТЕХНИКА MAGNIT

Аэрофритюрница MAGNIT **RAF-1001**

Можно ли быстро приготовить вкусные и полезные блюда, затрачивая при этом минимум усилий? Аэрофритюрница MAGNIT **RAF-1001** с легкостью решит этот вопрос. Картофель фри, крылышки в кисло-сладком соусе, пирожки – теперь не нужно долго жарить на масле или ждать когда все испечется в духовке. Аэрофритюрница MAGNIT **RAF-1001** освободит Вас от необходимости стоять у плиты и сделает эти лакомства не только вкусными, но и полезным без лишних затрат времени на приготовление.

Секрет приготовления полезной еды в новой аэрофритюрнице заключается в уникальной **технологии AirFlow**, благодаря которой, продукты подвергаются воздействию непрерывно циркулирующего горячего воздуха и готовятся без использования масла.



RAF-1001

Мощность: 1400 Вт,
Напряжение: 220-240 В,
Температура для приготовления пищи: 80С° – 190С°,
Таймер: 30 минут,
Приготовление пищи в 2 раза быстрее благодаря технологии **Air Flow**
Материал корпуса: термостойкий пластик

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

ТОЛЬКО ЗДОРОВАЯ ЕДА

приготовление в аэрофритюрнице **RAF-1001** не требует масла, за исключением картофеля фри и блюд, готовящихся в панировке, для их приготовления достаточно половины столовой ложки масла или меньше. Еда будет не только аппетитно хрустящей и вкусной, но и полезной, в отличие от обычных фритюрниц, в которых продукты обжариваются в большом количестве масла.

ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ

для тех кто следит за своим здоровьем и фигурой.

БЫСТРО И ВКУСНО

любители горячих бутербродов и вкусных хот догов тоже будут довольны, так как за короткий промежуток времени будут готовы идеальные сочные бутерброды или сосиски. Если Вы готовите их в СВЧ печи, то Вы сразу поймете огромную разницу во вкусе и больше не променяете горячие сочные бутерброды из аэрофритюрницы на сухие бутерброды из СВЧ печи.

ВОЗМОЖНОСТЬ ГОТОВИТЬ ДВА БЛЮДА ОДНОВРЕМЕННО.

для этого в корзину вставляется специальный разделитель, который дает возможность приготовить несколько блюд одновременно, избегая при этом смешивания пищевых вкусов. Воздушный фильтр, встроенный в аэрофритюрницу, не пропускает запахи и пар.

УНИКАЛЬНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ AIRFLOW

обеспечивает обработку продуктов со всех сторон. Мощный поток горячего воздуха циркулирует вокруг продуктов, а сверху работает нагревательный элемент.

ПРОСТОТА И ЛЕГКОСТЬ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ

чашу и сетку можно мыть как в посудомоечной машине, так и вручную: чаша и корзина имеют антипригарное покрытие, с которого легко и быстро удаляются загрязнения с помощью обычной моющей губки.

ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

отменное качество приготовления без контроля и дополнительных усилий, главное: определитесь с блюдом, подготовили продукты, взвесили, выставили время - и великолепный результат гарантирован! Готовность в 2-3 раза быстрее, чем в духовке.

БЕЗУПРЕЧНАЯ ЧИСТОТА

еще один плюс, который многие оценят — это безупречная чистота, плита будет оставаться чистой неделями. Ведь жарить мясо, курицу и рыбу гораздо вкуснее и полезнее в аэрофритюрнице, а значит никаких жирных капель и брызг на плите и вокруг нее.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО

циркулирующий горячий воздух абсолютно безопасен, он не нагревает поверхность прибора, а значит, нет риска обжечься. Даже младшие члены семьи могут помогать готовить любимые лакомства! Приготовление разнообразных блюд станет отличным поводом для того, чтобы чаще проводить время с детьми, вовлекая их в этот важный и интересный процесс.



Уникальная технология **AirFlow** обеспечивает обработку продуктов со всех сторон



Механический таймер и установка температуры: простота и легкость приготовления



Возможность приготовить 2 блюда одновременно



Съемная чаша с 3-слойным антипригарным покрытием

Закуски и десерты, картофель фри, картофельные дольки и кубики, куриные ножки и крылышки, фрикадельки, рыбные палочки, картофельные тефтели и драники, креветки, овощи - все это и даже больше Вы сможете приготовить в новой аэрофритюрнице MAGNIT **RAF-1001**.

www.magnit.net