

Humanes de Madrid. MADRID

Código postal: 28970 Teléfono: 900 820 300 **900820300@lufthous.es**

http://www.lufthous.es









AIR FRYER LH CRISP

Con la nueva freidora de aire Air fryer LH Crisp de Lufthous conseguirás resultados espectaculares en la cocina sin necesidad, siquiera, de usar aceite. Genera una potente corriente de aire caliente a gran presión/velocidad, que circula de forma homogénea en el interior a diferentes grados de temperatura, para conseguir todos los beneficios de los fritos sin sus inconvenientes. Textura crujiente, apetitoso aspecto y todo el sabor; de una manera beneficiosa, apta para el consumo diario.

Olvídate de los humos, olores, salpicaduras, difícil limpieza... la freidora de aire Air fryer LH Crisp prepara tus platos favoritos sin complicaciones, ni quebraderos de cabeza. No volverás a usar las freidoras convencionales.

De eficiente funcionamiento, se puede programar la temperatura desde 80 – 200ºC para alcanzar el punto exacto de cocción con cada alimento. Además, cuenta con temporizador de hasta 1 hora. **6L de capacidad** para que el espacio no sea un problema, con posibilidad de conservar **tus platos calientes hasta 2 horas**.













También posee modos predeterminados para alimentos usuales como: patatas fritas, aves, mariscos, carnes, pescados, asados o pasteles. Estos modos optimizan las opciones para ofrecerte unos resultados aún más excelentes, teniendo en cuenta las cualidades singulares de cada uno. No te tendrás que preocupar por nada. Elige el modo, tu freidora de aire Air Fryer LH Crisp sabrá qué hacer.

Si tu plato se ha quedado frío o quieres aprovechar las sobras de la última comida, la **función "Recalentar"** será lo que necesites. En unos pocos minutos, volverás a tener un plato como recién hecho.

Por si fuera poco, al limitar el uso de aceites, su limpieza se facilita increíblemente. Nunca fue tan cómodo lavar los utensilios después de comer.

Ventajas adicionales de la freidora de aire Air Fryer LH Crisp

Versátil: asa, cuece, "fríe", etc.: Ninguna técnica se le escapa, para que puedas tener a tu disposición una enorme variedad de platos. La excusa perfecta para mejorar tus artes culinarias y atreverte con esas opciones que nunca has probado.

Más rápida que un horno: Si tu máxima es el bienestar, estás de suerte. Las freidoras de aire concentran toda la potencia de forma optimizada, disminuyendo el tiempo de preparación necesario. Para que tú lo puedas invertir donde de verdad se merece.

Económica: Supondrá un ahorro para tu bolsillo. Al aprovechar mejor el calor, necesita menos tiempo de uso. Una ventaja ecológica para el planeta (no malgasta energía) y para tu factura al final de mes. En adición, reducirá tu consumo de aceites, por lo que, día a día, notarás la diferencia en el monedero.

Ausencia de olores: La cocción se realiza en un recipiente cerrado, luego, las molestias de aromas fuertes en tu hogar después de hacer ciertos platos serán cosa del pasado. Lufthous ha llegado para cambiarlo para siempre.

Seguridad ante todo: Otra de las ventajas de trabajar con una máquina cubierta es que reduce el riesgo de quemaduras, accidentes o exposición al calor (en verano, agradecerás no estar al lado de un electrodoméstico abrasador). Todo ocurre dentro de un entorno controlado, sin afectar al exterior.

Datos técnicos

Potencia: 1.800 W

Temperatura: 80 – 200º C
Temporizador hasta 1h

Capacidad: 6 L

Tensión nominal: 220-240V~ Frecuencia nominal: 50/60 Hz Medidas: 40,5x31x36,8 cm

Peso neto: 5.5 kg