

Tefal®



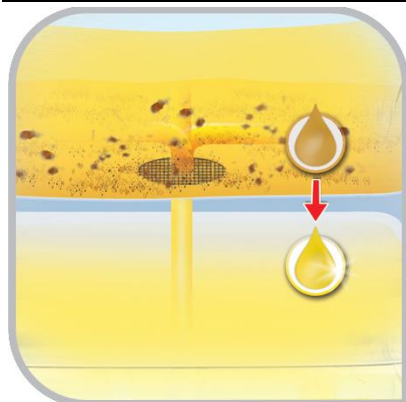
Oleoclean

Oleoclean Pro FR804015CH
Friteuse avec minuteur numérique
FR804015CH

Filtre et conserve automatiquement l'huile propre pour une nouvelle utilisation

Oleoclean Pro, une technologie mondiale unique brevetée. Cette friteuse est unique : elle filtre l'huile toute seule. Après utilisation, il vous suffit d'éteindre l'appareil et de positionner la manette sur « Filtrage automatique ». Lorsque l'huile commence à refroidir, elle passe au travers d'un filtre avant d'être transférée dans le bac à huile en dessous. Votre huile reste ainsi toujours propre et peut être utilisée plusieurs fois.

AVANTAGES DU PRODUIT



Filtrage automatique de l'huile

Technologie brevetée Oleoclean : l'huile utilisée est automatiquement filtrée et conservée à la fin du processus de friture.

Huile propre à chaque utilisation

Filtrée après chaque utilisation, l'huile dure plus longtemps.



Minuteur digital

Pour plus de praticité et de précision.

Entièrement démontable

Facile à nettoyer grâce aux éléments compatibles lave-vaisselle.



Elément de chauffage immergé

Résistance immergée dans la cuve, ce qui permet à l'huile de chauffer plus rapidement. Une "zone froide" se crée sous la résistance. C'est à cet endroit que viennent se déposer tous les résidus de cuisson (gratons), permettant de garder une huile propre plus longtemps. Il y a plus d'huile dans la cuve (par rapport à une friteuse classique), permettant une cuisson plus homogène.

Température réglable

Pour frire de 150 à 190 °C.



Couvercle de cuisson avec hublot

Le couvercle, pourvu d'un filtre métallique et d'un hublot de contrôle, peut être utilisé lors de la cuisson.

"Vainqueur du test" du magazine ETM Testmagazin

La friteuse Oleoclean Pro de Tefal a reçu la note "Très bien" par le magazine ETM en mars 2016.

TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN • URTEIL	
Tefal Oleoclean Pro Inox & Design FR8040	
SEHR GUT	93,0 %
Im Test: 8 Kaltzonen-Fritteusen Testurteile: 1× sehr gut, 7× gut www.etm-testmagazin.de	
Heft 03/2016	



Réparable au juste prix - 15 ans

- Conçu pour être réparé
- Mise à disposition rapide des pièces à coût limité pendant 15 ans et plus
- 6200 réparateurs agréés mondiaux

PHOTOS DU PRODUIT

Autres photos de produits



Photos de mode de vie de produit



Photo(s) de recette



Conditionnement



Mode d'emploi



Fiche de sécurité



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

➤ Capacité huile	3.5 L
➤ Capacité aliments	1.2 kg
➤ Revêtement de la récipient	Acier inoxydable
➤ Zone froide	Oui
➤ Couvercle	Cuisson
➤ Fenêtre	Oui
➤ Filtre	Métallique
➤ Poignées	Oui
➤ Panneau de commande	Métal
➤ Voyant lumineux	Oui
➤ Coloris	Corps en acier inoxydable brossé, réservoir à huile bleu
➤ Capacité frites	1.2 kg
➤ Conteneur amovible	Oui
➤ Bouton Marche/Arrêt	Oui
➤ Minuteur	Oui
➤ Compatible lave-vaisselle - détails	Cuve, couvercle, panier à friture et réservoir à huile
➤ Puissance	2300 W
➤ Pays d'origine	Chine

DONNÉES LOGISTIQUES

CMMF : 9100017145

Code EAN	Colisage	Pièces / Couches	Couche / Palette	Pièces / Palette	Pièces / Container
EAN ST : 3045386366545 EAN UC :	1	4	5	20	C20 : 370 C40 : 765 HQ4 : 918

	Produit déballé	Produit emballé	Colis standard	Palette
Dimensions (L x l x H)	464 x 348 x 375 (mm)	464 x 348 x 375	481 x 365 x 403	1 200 x 800 x 2 124
Poids	4.9 (kg)	7,5 (KG)	7,5 (KG)	150 (KG)