Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 03:49

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/frytownica-airfryer-dz30-p-407047.html



Frytownica Airfryer DZ30

Cena brutto	**885,99 zł**
Cena netto	**720,32 zł**
Numer katalogowy	**HKDRMFRDZ300000**
Kod producenta	**DZ30**
Kod EAN	**6978515258381**
Data Act	**Dreame - __DRM%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Ilość programów	**8**
Mycie w zmywarce	**Tak**
Wyświetlacz LCD	**Tak**
Podstawa antypoślizgowa	**Tak**
Moc	**3000**
Akcesoria w zestawie	**Air Fryer Koszyk x2 Taca grillowa x2 Zbiornik na wodę x2**
Funkcje	**Suszenie owoców 2 niezależne kosze Technologia 360°**
Materiał	**Tworzywo sztuczne (plastik)**
Pojemność (AGD)	**11**
Wymiary	**40.4 x 43.1 x 33.5 cm**
Kolor AGD	**czarny**
Pozostałe parametry	**Pojemność kosza 5,5 l + 5,5 l Wyświetlacz LED Tryby 8 Zakres regulacji temperatury 35-240°C Powłoka kosza nanoceramiczna, nieprzywierająca Okienko do podglądu Ekran dotykowy**

Opis produktu

Air Fryer Dreame DZ30 (czarny)

Air fryer Dreame Tasti DZ30 pozwoli Ci przygotować posiłki nie tylko szybciej, ale i zdrowiej bez konieczności użycia dużej ilości tłuszczu. Dzięki innowacyjnej technologii 360° Dual-Source Cyclonic Heat potrawy zyskują złocistą, chrupiącą skórkę, zachowując jednocześnie soczyste wnętrze. Dwie oddzielne komory o łącznej pojemności 11 litrów umożliwiają równoczesne przygotowanie dwóch dań, co doskonale sprawdzi się w przypadku większej rodziny. Model oferuje również 8 zautomatyzowanych programów gotowania, które usprawniają codzienne przygotowywanie posiłków.

Technologia 360° równomierne pieczenie z każdej strony

Za idealną strukturę potraw odpowiada system cyrkulacji gorącego powietrza z dwóch kierunków z góry i z dołu. Dreame Tasti

DZ30 gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz każdej komory, co przekłada się na doskonale wypieczone dania, bez konieczności ich obracania. Mięso pozostaje soczyste, a warzywa i frytki nabierają apetycznej chrupkości, niezależnie od wybranej funkcji. Taki sposób obróbki cieplnej nie tylko poprawia smak potraw, ale również pozwala uniknąć przypaleń.

Soczyste dania

Wbudowany system wykorzystujący parę wodną dba o to, by przyrządzane dania nie traciły wilgoci podczas pieczenia. Air fryer zatrzymuje aż 72,8% naturalnych soków potraw, co sprawia, że jedzenie pozostaje miękkie i soczyste, a jednocześnie zyskuje chrupiącą powierzchnię. Gorąca para otula produkty z każdej strony, chroniąc je przed przesuszeniem i poprawiając ich strukturę oraz walory smakowe.

Gotowanie w dwóch strefach

Model DZ30 wyposażony został w dwa niezależne kosze, a każdy z nich oferuje pojemność 5,5 litra. To rozwiązanie pozwala przygotować dwa różne dania jednocześnie bez ryzyka przenikania smaków czy zapachów. Funkcja ta sprawdzi się szczególnie dobrze w domach, gdzie potrzeby kulinarne domowników są zróżnicowane. Dzięki niej możesz szybko i wygodnie serwować pełnowartościowy posiłek, nie czekając na zakończenie pierwszego etapu gotowania.

Suszenie owoców i inne funkcje

Air fryer Dreame Tasti DZ30 wyposażony został w 8 zaprogramowanych trybów pracy, które obejmują między innymi funkcję suszenia owoców. Dzięki precyzyjnemu monitorowaniu wilgotności, urządzenie potrafi usunąć ponad 80% zawartości wody w ciągu około 3 godzin, oferując szybki i wygodny sposób na przygotowanie zdrowych przekąsek. Różnorodność trybów umożliwia przygotowanie szerokiego wachlarza dań od mięs, przez warzywa, aż po desery.

Trwałość i łatwość czyszczenia

Komory urządzenia pokryte są wysokiej jakości powłoką tytanowo-ceramiczną, odporną na wysokie temperatury oraz intensywne użytkowanie. Gładka, nieprzywierająca powierzchnia ułatwia usuwanie resztek i zapobiega wchłanianiu zapachów, nawet przy pieczeniu w 600°C. Co więcej, kosze można bezpiecznie myć w zmywarce, a trwałość materiału pozwala na długotrwałe korzystanie z urządzenia bez obaw o uszkodzenia czy utratę właściwości.