

LA FRITEUSE SANS HUILE QUI SYNCHRONISE LES FINS DE CUISSON

NINJA
FoodiÉconomisez jusqu'à
65% d'énergie
par rapport à un four**Tests et calculs réalisés sur la cuisson de saucisses en utilisant la friteuse sans huile, par rapport à un four 68L de classe énergétique A et un four de 71L de classe énergétique A*

9,6L

* Test réalisé sur des frites coupées à la main , en mode Air Fry par rapport à une cuisson en friture traditionnelle.

Description

Craquez sans culpabiliser avec la friteuse sans huile **DUAL ZONE** de Ninja Foodi. Préparez 2 types d'aliments avec 2 temps de cuisson différents dans les 2 tiroirs de cuissons indépendants. Repas complet, sucré-salé, snack végétariens ou pas, faites-vous plaisir avec des recettes variées, avec jusqu'à **75% de matières grasses en moins*** .

- . **SYNCRHONISEZ LES FINS DE CUISSON** : Cuisinez facilement une ou 2 recettes et utilisez les fonctions SYNC ou MATCH pour que la cuisson des aliments dans les 2 tiroirs se termine en même temps.
 - . **POLYVALENT: 6 Menus de cuisson** dont **Max Crisp** (pour décongeler les aliments rapidement), **Freire sans huile**, Réchauffer (en préservant le croustillant et les saveurs), **rôtir, cuisson four, et déshydrater** (pour des snacks sains et 100% naturels)
 - . Temps et températures de cuisson ajustables (jusqu'à 240°)
 - . **AUTOMATIQUE**: Minuteur LCD avec arrêt automatique et décompte du temps de cuisson.
 - . **FACILE À NETTOYER**: Accessoires amovibles, compatibles lave-vaisselle
 - . **Capacité** : 2* 4,75L, jusqu'à 2kg de frites ou 2 kg d'ailes de poulet
 - . **Puissance** : 2600 W
- Contient:**
- . 2 tiroirs amovibles avec poignée
 - . 2 plaque de cuisson Crousti
 - . Un livret de recettes et une table des cuissons par ingrédients

EAN: 0622356261180

NINJA
Foodi

2-BASKET AIR FRYER



PRATIQUE

Fonction SYNC

Synchronise le début de cuisson sur les 2 bacs pour que les recettes finissent de cuire en même temps.

PRATIQUE

Fonction MATCH

Permet de dupliquer les paramètres de cuisson sur les 2 bacs.

CUISINE SAIN ET GOURMANDE

Jusqu'à 75% de matières grasses en moins*



* Par rapport à la friture traditionnelle

POLYVALENT

6 programmes de cuisson

Max Crisp (240°C)

Air Fry (200°C, frire sans huile)

Roast (Rôtir), Reheat (Réchauffer), Dehydrate (Déshydrater), Bake (four)

POLYVALENT

Ajustement des temps et températures de cuisson

CAPACITÉ FAMILIALE

9.6L ou 2* 4.75L

Jusqu'à 2 kg de frites

Ou 2 kg d'ailes de poulet

9.6L



PRATIQUE

Cuisson synchronisée ou indépendante.

FACILE À UTILISER

2 écrans LCD indépendants avec un décompte du temps de cuisson et un arrêt automatique en fin de cuisson.

FACILE À MANIER

Poignée avant pour vérifier la cuisson et remuer les aliments facilement

FACILE À NETTOYER

Tiroirs et plaques de cuisson amovibles, avec revêtement antiadhérent.



FACILE À APPRIVOISER

Guide d'utilisation avec recettes et temps de cuisson recommandés pour tout type d'aliment.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)
Aliments surgelés	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile)	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile)	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 2ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 2ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 3ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 3ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 4ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 4ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 5ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 5ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 6ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 6ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 7ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 7ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 8ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 8ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 9ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 9ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 10ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 10ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 11ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 11ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 12ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 12ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 13ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 13ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 14ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 14ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 15ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 15ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 16ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 16ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 17ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 17ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 18ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 18ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 19ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 19ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 20ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 20ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 21ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 21ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 22ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 22ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 23ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 23ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 24ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 24ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 25ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 25ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 26ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 26ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 27ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 27ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 28ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 28ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 29ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 29ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 30ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 30ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 31ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 31ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 32ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 32ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 33ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 33ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 34ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 34ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 35ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 35ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 36ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 36ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 37ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 37ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 38ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 38ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 39ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 39ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 40ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 40ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 41ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 41ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 42ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 42ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 43ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 43ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 44ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 44ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 45ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 45ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 46ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 46ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 47ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 47ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 48ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 48ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 49ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 49ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (sans huile) - 50ème cuisson	180	15-20
Aliments surgelés (avec huile) - 50ème cuisson	180	15-20