

NINJA EG351EU FREIDORA AIRE + PARRILLA/GRILL DE INTERIOR 5 en 1 NINJA FOODI



Con esta parrilla de interior y freidora de aire Ninja Foodi crear tus comidas favoritas es ahora más fácil y rápido: cocina ingredientes frescos y congelados con el auténtico acabado de barbacoa. Gracias a que **cocina a una temperatura de 265°C** te permite cocinar con poco o nada de aceite y conseguir una cocción homogénea y un auténtico sabor a la parrilla sin necesidad de tener un jardín. **La tecnología de aire ciclónica cocina rápidamente y de forma uniforme por ambos lados sin tener que dar la vuelta a los ingredientes.** El sensor digital de **cocción integrado** supervisa los alimentos mediante dos sensores para cocinarlos con gran precisión. Las posibilidades son infinitas gracias a sus **5 funciones de cocción**: Con la **parrilla interior** puedes preparar tus ingredientes favoritos a la parrilla sin necesidad de tener un jardín o zona exterior. También podrás **freír sin aceite, asar, hornear y deshidratar**. Muestra tus habilidades en la cocina a tus familiares y amigos con la olla de cocción de gran **capacidad de 5,7 litros**, la **cesta freidora de 3,8 litros** y la **parrilla para 4 personas**. Resulta muy rápida de limpiar gracias a sus piezas aptas para el lavavajillas, un revestimiento antiadherente y un práctico cepillo incluido.

- Potencia: 1.760 W.
- Voltaje: 220-240V.
- Temperatura máxima hasta 265 °C.
- Temporizador.
- **Freidora saludable sin aceite.**
- Fríe de forma más saludable y sin olores.
- **Hasta un 75% menos de grasa¹** que con los métodos tradicionales para freír tradicionales.
- **hasta un 50% más rápido²** en comparación con un horno de convección.
- **Tecnología de aire ciclónico.**
- Pantalla táctil digital intuitiva.
- Incluye:
 - Olla de cocción con revestimiento cerámico 5,7 L (hasta 4 raciones).
 - Cesta para freír con revestimiento cerámico 3,8 L.
 - Rejilla para parrilla con revestimiento cerámico de 560 cm².
 - Sensor digital de cocción.
 - Protector antisalpicaduras.
 - Cepillo de limpieza.

- **5 programas.**
 - Grill (Parrilla - Low, Med, High, Max).
 - Air Fry (Freír con aire).
 - Roast (Asar).
 - Bake (Hornear).
 - Dehydrate (Deshidratar).
 - Tamaño de la parrilla: 827 cm² (23,3 x 35,5 cm).
 - Piezas aptas para el lavavajillas.
 - Pies antideslizantes.
 - Apagado automático.
 - Pared exterior que se mantiene fría.
 - Longitud del cable 0,91 m.
 - Color negro / plateado.
- ¹Con la función Air Fry (Freír con aire), probada con patatas cortadas a mano y fritas en abundante aceite.
- ²Probado con palitos de pescado y salchichas usando la función Air Fry (Freír con aire).

<https://marketinginfo.es/ninja-eg351eu-fre-aire-parr-grill-int-5-1.html>

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 0622356293761 - Unidades de Embalaje: 8

Medidas producto (An-Al-Pr): 36,00 X 25,00 X 42,00 cm - Peso neto producto: 8,300 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 47,30 X 37,50 X 39,50 cm - Peso bruto embalaje unitario: 11,300 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 48,80 X 39,50 X 41,00 cm - Peso bruto embalaje: 12,100 Kg

Cocina con poco o **NADA DE ACEITE AÑADIDO**



LO MEJOR DE AMBOS MUNDOS
Saludable freidora de aire y también parrilla de aire. Con poco o nada de aceite, los alimentos quedarán crujientes al freír con aire o jugosos con la parrilla.



Grill (Parrilla)

Roast (Asar)

Air Fry (Freír con aire)

Bake (Hornear)

Dehydrate (Deshidratar)

Parrilla de gran calibre



VERSÁTIL Y FÁCIL DE USAR
Elige entre la parrilla de gran calibre para hacer tus favoritos a la plancha o la rejilla base antiadherente para patatas fritas, verduras, asados u horneados.



COCINA PARA TODA LA FAMILIA
Recipiente de cocción extraíble profundo con capacidad para un pollo de 1,4 kg, 1 kg de patatas fritas o 4 hamburguesas en la parrilla. ¿Necesitas más superficie de parrilla? Echa un vistazo a la DG551EU.

Cocina Hasta 265 °C a alta temperatura



PARRILLA DE ALTA TEMPERATURA
Escucha el chisporroteo, comprueba el sellado y disfruta de auténticos sabores de parrilla. Sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos.

SISTEMA DE Cocción inteligente
Incluye un sensor digital de cocción para conseguir carne o pescado cocinados a la perfección, exactamente como te gusta.



RARE (MUY POCO HECHA)

MED RARE (POCO HECHA)

MED (AL PUNTO)

MED WELL (HECHA)

WELL (BIEN HECHA)

El sensor controla con precisión la temperatura de la comida durante la cocción, para que tú no tengas que hacerlo.