

Philips
Health Grill



HD 4440

Tanto sapore, pochi grassi

Drenaggio dei grassi per una cucina più sana

Questa fantastica griglia, dotata di 4 diverse posizioni, consente di grigliare tutto ciò che si vuole, come si vuole. Il grasso in eccesso viene raccolto negli appositi vassoi in dotazione: per pietanze piene di gusto, ma con meno grassi.

Per una cucina sana e gustosa

- Le piastre inclinate consentono il drenaggio dei grassi negli appositi vassoi
- La cerniera mobile consente di cuocere cibi di qualsiasi spessore

Potente e versatile

- Potenza elevata per pietanze gustose e rapide da preparare
- 4 posizioni di cottura per grigliare nel modo che si preferisce
- Ampia superficie di cottura per porzioni formato famiglia

Pulizia facile e veloce

- Rivestimento antiaderente che impedisce ai residui di cibo di attaccarsi
- Piastre di cottura estraibili e lavabili in lavastoviglie

Facile e sicura da usare

- Facile da riporre anche in senso verticale; custodia per cavo e vassoio inclusa



Drenaggio dei grassi



Cerniera mobile



4 posizioni di cottura



Facile da riporre



Piastre di cottura lavabili in lavastoviglie

PHILIPS
sense and simplicity

Specifiche

Caratteristiche generali

- Termostato regolabile
- Manici anticottatura
- Spia della temperatura
- Piedini antiscivolo
- Custodia cavo
- Custodia vassoi raccogligrassi

Specifiche tecniche

- **Potenza:** 2100 W
- **Tensione:** 220-240 V
- **Frequenza:** 50/60 Hz
- **Lunghezza cavo:** 1,4 m
- **Dimensioni della griglia (LxP):** 330 x 240 mm

Aspetto e finitura

- **Colore:** Antracite con sfumature grigio carbone
- **Materiali:** Acciaio e PA

Peso e dimensioni

- **Dimensioni del prodotto (LxAxP):** 390 x 105 x 315 mm
- **Peso del prodotto:** 3,7 kg

Caratteristiche principali del

Drenaggio dei grassi

Il grasso in eccesso defluisce dalle piastre inclinate e viene raccolto negli appositi vassoi in dotazione: per pietanze piene di gusto, ma con meno grassi.

4 posizioni di cottura

La griglia Health Grill consente di cuocere ciò che si preferisce, nel modo che si preferisce: 1. La posizione chiusa è perfetta per cuocere carne, pesce, verdura, panini e toast 2. La posizione Gratin Grill è adatta per fondere il formaggio su crostini di pane o verdure (ad esempio su pomodori o zucchine) 3. La posizione semiaperta consente di cuocere le pietanze con meno calore o di grigliare pezzi grandi (ad esempio cosce di pollo o gamberi) 4. La posizione aperta è l'ideale per grigliare direttamente in tavola o per riscaldare cibo già cotto.



Data di pubblicazione
2007-03-10

Versione: .0

© 2007 Koninklijke Philips Electronics N.V.
Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso I marchi sono di proprietà di Koninklijke Philips Electronics N.V. o dei rispettivi detentori.

www.philips.com