



RUBER ROSA d.o.o.  
Trešnjevački trg BB, 10000 Zagreb

OIB: HR02282844  
Telefon: +385 992544331  
E-mail: [prodaja@findit.hr](mailto:prodaja@findit.hr)  
WWW: [www.findit.hr](http://www.findit.hr)

Datum: 08.06.2026

## Sencor višenamjenska friteza / lonac SFR 9300BK

Kategorija: [Ostali kućanski aparati](#)  
Dobavljivost: **predviđena dostava 15.06.2026**  
Šifra: 20539

**Cijena: 159,00€**



(slika je simbolična)

## Kratak opis

JA SAM MULTIFUNKCIONALNI LONAC SFR 9300BK TVRTKE SENCOR U kuhinji ću biti izvrstan pomagać zdravog kuhanja velikim i malim. Ja sam multifunkcionalni lonac SFR 9300BK tvrtke Sencor i za minimum rada dobivate obroke pune vrijednosti pune okusa i hranjivih sastojaka, bez potrebe za puno masnoće, soli ili začina. Dopuštam vam da lako pripremite savršen obrok koji košta samo dječije vremena, a uz to ćete i uživati. RADIM S POSUDOM ZA KUHANJE ZAPREMI NE LI ZA VECU OBITEJL) Mogu pripremiti hranu za do 10 ljudi. Opremljen sam kvalitetnom posudom za kuhanje koja se može pohvaliti zapreminom od 8 lli za veće kućanstvo. Posuda za kuhanje vrlo je kvalitetna, njena unutrašnjost je presvućena slojem koji se ne lijepi, za sve ponuđene toplinske tretmane. Sve što trebate je nasjeckati sastojke, staviti ih u lonac, odabrati način rada i to je to! PREDSTAVLJAM VAM KUHANJE U VAKUUMU Ova tehnološka preinaka je jednostavno izvrсна! A što zapravo donosi ova vrlo popularna metoda kuhanja? Tretman Sous-Vide je kuhanje na konstantno niskoj temperaturi u hermetički zatvorenoj plastičnoj posudi koja se potom uroni u vodenu kupelj. Na taj način mogu pripremiti, na primjer, meso, ribu, povrće, ali i jaja. Rezultat je doslovno eksplozija jakih i sočnih okusa u koju ćete se jednostavno zaljubiti. ZA SVOJ RAD KORISTIM 18 AUTOMATSKIH PROGRAMA Svih 18 programi su prilagođeni Vašim individualnim potrebama, a čak možete koristiti mogućnosti prilagodbe vremena i temperature između 40-240 ° C . Kuhajte sa mnom i uživajte u ukusnim jelima koja ostaju topla i do nekoliko sati zahvaljujući funkciji Keep Warm (Ugrevaj se) ili iskoristite odgođeni početak kuhanja. Kuhanje u vakuumu - Skuhajte ukusni komad mesa s omiljenim začinicima i začinskim biljem. Meso kuhano u vakuumu eksplozija je okusa, sočnosti i hranjivih sastojaka. Teško prženje - odaberite je za jako prženje sastojaka na maloj količini vrlo vrućeg ulja. Program je pogodan za meso i ribu, koje se mogu miješati s prilozima poput rezanca ili riže. Pečenje - Koristite program za pečenje, prženje ili pečenje mesa, povrća, peradi itd. Roštilj - Savršeno za trenutke kada želite uživati u dobrom mariniranom komadu mesa ili sočnom povrću uz mrliju roštilja. Pečenje - Program je pogodan za pripremu mirisnih kolača, kolača, keksa i drugih slatkih i slanijih jela. Kuhanje - izvrstan program za kuhanje tjestenine, krumpira, riže, povrća, juha i umaka, okruglica itd. Prženje - ovaj je program prikladan za prženje hrane djelomično uronjene u ulje, poput domaćeg odreska. Polako kuhanje - idealno za pripremu laganog mesa i svih vrsta umaka. Samo izrežite i stavite u lonac i više ne morate brinuti ni o čemu. Brzo pirjanje - Program je idealan za pirjanje mesa, jetre, ribe ili povrća. Omogućuje vam pripremu sočne hrane slične loncu pod tlakom. Duboko prženje - program savršen za prženje hrane potpuno uronjene u ulje, poput krafni ili rakova. Vruća posuda - kuhanje iskrene juhe točno na stolu za blagovanje. Kako se juha postupno uklanja s tanjura, nadopunjuje se sastojcima, koji se ponovno prokuhaju i zatim posluže. Kuhanje na pari - izvrstan kandidat za najzdraviju pripremu širokog spektra hrane. Hrana će biti bez dodanih masnoća, uz zadržavanje punog okusa i boje. Riža - Pripremite rižu svih vrsta, slanu ili slatku ili s raznim orijentalnim začinicima. Fundue - za kuhanje umaka od čokolade, sira ili mesa ili dodataka za umakanje raznih delicija od sira preko voća do povrća. Paket također uključuje visokokvalitetne vilice od nehrđajućeg čelika za iglanje. Jogurt - Savršen za pripremu jogurta od kraljev i kozjeg mlijeka. Napravite jogurt točno prema svojim idejama. Kokice - ukusne kokice mogu se pripremiti bez ulja ili s malom količinom ulja ili masti. Dovoljno je začiniti gotove kokice po vašem ukusu. Održavanje temperature (ODRŽAVAJTE TOPLO) - Hranu držim toplom nekoliko sati nakon završetka pripreme. Ručno podešavanje - Temperatura i vrijeme mogu se namjestiti prema potrebi. Odgođeni početak - lako možete odgoditi vrijeme kuhanja na vrijeme koje vam više odgovara. S ULAZNOM SNAGOM OD 1800 W RADIM BRZO Moja potrošnja energije od 1800 W osigurava brzu pripremu hrane. Zagrijat ću se za nekoliko minuta i za kratko vrijeme moći ću pripremiti ukusan obrok. Možete se opustiti s obitelji i prijateljima dok pripremate večeru. Zvučni tajmer upozorit će vas kad je hrana gotova. A KOJA JE MOJA KORIST ZA DOMACINSTVO? Osim vremena, uštedjet ću i novac. Moj rad je znatno niži u energiji nego kod klasičnog električnog ili indukcijskog kuhala. Uz sve to, kuham ravnomjerno, polako, čak i bez dodavanja masnoće, pazim i na maksimalan okus, sočnost i očuvanje hranjivih sastojaka. MOJA GLAVNA PREDNOST Omogućuje višenamjensku toplinsku obradu s 18 programa Skraćuje postupak kuhanja za više od polovice Lonac uključuje široku paletu dodataka OPIS PROIZVODA Jednostavan za korištenje pozadinskim osvjetljenjem digitalni LED zaslonbogat pribor uključene u paketVolumen unutarnjeg lonac 8 l savršeno odgovara cijela obiteljimože udaljiti lonac ima visoke kvalitete non-stick aluminijske legure unutarnje površinelonac može biti pohranjeni u hladnjaku i prati u perilici posudaelegantnim crnim dizajnom uklapa u svaki interijer kuhinjaSavršeno za putovanja u vikendDigital postavke temperature u rasponu od 40-240 ° C18 automatskih programa jamči udoban radSous VideTeška prženjenazdravljučući rižupečenjekuhanjeprženjesporo kuhanjeBrzo juhaprženjeVruće lonce napariRiža za kuhanjefonduejogurtkokicelzvršno za kuhanje juhe, gulaša, džema, janjetine, govedine, povrća, jaja itd. Nudi nekoliko praktičnih funkcija Odloženi start / funkcija kuhanja KEEP WARM funkcija - održavanje temperature hrane Mogućnost podešavanja vremena i temperature Ne zahtijeva toplinsku obradu na visokim temperaturamaRučke otporne na toplinu sprječavaju opekline i omogućuju rukovanje vrućim loncem tijekom kuhanjapoklopac od kaljenog stakla pruža visoku trajnost i izvrsnu brtvljenjesous vide rešetke - pogodan za kuhanje hrane u vakuum vrećicikalvite nehrđajuća vilica za probijanje fondueMreža od nehrđajućeg čelika pogodno prženjePouzdan radi sa sigurnosnom zaštitom od pregrijavanja Glavne prednosti sporig kuhanja Jednostavna priprema Ušteda vode i električne energije Značajna ušteda vremena Priprema hrane čak i bez dodanih masnoća Stvara jake arome bez gubitka važnih hranjivih sastojaka Kuha sočno meso čak i od tvrdih komada PRIBOR Višenamjensko tijelo lonca Lonac zakuhanje zapremine 8 lStakleni poklopac Sous Vide rešetkaKvalitetne vilice od nehrđajućeg čelika za bocanje fondue Mreža od nehrđajućeg čelika za pogodno prženjedovodni kabel duljine 1 m TEHNIČKI OPIS Napon: 220-240 VFrekvencija: 50-60 HzPotrošnja energije: 1800 WDimenzije (vxšxd): 30 x 34,5 x 34 cmTežina: 4 kg

JA SAM MULTIFUNKCIONALNI LONAC SFR 9300BK TVRTKE SENCOR U kuhinji ću biti izvrstan pomagać zdravog kuhanja velikim i malim. Ja sam multifunkcionalni lonac SFR 9300BK tvrtke Sencor i za minimum rada dobivate obroke pune vrijednosti pune okusa i hranjivih sastojaka, bez potrebe za puno masnoće, soli ili začina. Dopuštam vam da lako pripremite savršen obrok koji košta samo dječije vremena, a uz to ćete i uživati. RADIM S POSUDOM ZA KUHANJE ZAPREMI NE LI ZA VECU OBITEJL) Mogu pripremiti hranu za do 10 ljudi. Opremljen sam kvalitetnom posudom za kuhanje koja se može pohvaliti zapreminom od 8 lli za veće kućanstvo. Posuda za kuhanje vrlo je kvalitetna, njena unutrašnjost je presvućena slojem koji se ne lijepi, za sve ponuđene toplinske tretmane. Sve što trebate je nasjeckati sastojke, staviti ih u lonac, odabrati način rada i to je to! PREDSTAVLJAM VAM KUHANJE U VAKUUMU Ova tehnološka preinaka je jednostavno izvrсна! A što zapravo donosi ova vrlo popularna metoda kuhanja? Tretman Sous-Vide je kuhanje na konstantno niskoj temperaturi u hermetički zatvorenoj plastičnoj posudi koja se potom uroni u vodenu kupelj. Na taj način mogu pripremiti, na primjer, meso, ribu, povrće, ali i jaja. Rezultat je doslovno eksplozija jakih i sočnih okusa u koju ćete se jednostavno zaljubiti. ZA SVOJ RAD KORISTIM 18 AUTOMATSKIH PROGRAMA Svih 18 programi su prilagođeni Vašim individualnim potrebama, a čak možete koristiti mogućnosti prilagodbe vremena i temperature između 40-240 ° C . Kuhajte sa mnom i uživajte u ukusnim jelima koja ostaju topla i do nekoliko sati zahvaljujući funkciji Keep Warm (Ugrevaj se) ili iskoristite odgođeni početak kuhanja. Kuhanje u vakuumu - Skuhajte ukusni komad mesa s omiljenim začinicima i začinskim biljem. Meso kuhano u vakuumu eksplozija je okusa, sočnosti i hranjivih sastojaka. Teško prženje - odaberite je za jako prženje sastojaka na maloj količini vrlo vrućeg ulja. Program je pogodan za meso i ribu, koje se mogu miješati s prilozima poput rezanca ili riže. Pečenje - Koristite program za pečenje, prženje ili pečenje mesa, povrća, peradi itd. Roštilj - Savršeno za trenutke kada želite uživati u dobrom mariniranom komadu mesa ili sočnom povrću uz mrliju roštilja. Pečenje - Program je pogodan za pripremu mirisnih kolača, kolača, keksa i drugih slatkih i slanijih jela. Kuhanje - izvrstan program za kuhanje tjestenine, krumpira, riže, povrća, juha i umaka, okruglica itd. Prženje - ovaj je program prikladan za prženje hrane djelomično uronjene u ulje, poput domaćeg odreska. Polako kuhanje - idealno za pripremu laganog mesa i svih vrsta umaka. Samo izrežite i stavite u lonac i više ne morate brinuti ni o čemu. Brzo pirjanje - Program je idealan za pirjanje mesa, jetre, ribe ili povrća. Omogućuje vam pripremu sočne hrane slične loncu pod tlakom. Duboko prženje - program savršen za prženje hrane potpuno uronjene u ulje, poput krafni ili rakova. Vruća posuda - kuhanje iskrene juhe točno na stolu za blagovanje. Kako se juha postupno uklanja s tanjura, nadopunjuje se sastojcima, koji se ponovno prokuhaju i zatim posluže. Kuhanje na pari - Izvrstan kandidat za najzdraviju pripremu širokog spektra hrane. Hrana će biti bez dodanih masnoća, uz zadržavanje punog okusa i boje. Riža - Pripremite rižu svih vrsta, slanu ili slatku ili s raznim orijentalnim začinicima. Fundue - za kuhanje umaka od čokolade, sira ili mesa ili dodataka za umakanje raznih delicija od sira preko voća do povrća. Paket također uključuje visokokvalitetne vilice od nehrđajućeg čelika za iglanje. Jogurt - Savršen za pripremu jogurta od kraljev i kozjeg mlijeka. Napravite jogurt točno prema svojim idejama. Kokice - ukusne kokice mogu se pripremiti bez ulja ili s malom količinom ulja ili masti. Dovoljno je začiniti gotove kokice po vašem ukusu. Održavanje temperature (ODRŽAVAJTE TOPLO) - Hranu držim toplom nekoliko sati nakon završetka pripreme. Ručno podešavanje - Temperatura i vrijeme mogu se namjestiti prema potrebi. Odgođeni početak - lako možete odgoditi vrijeme kuhanja na vrijeme koje vam više odgovara. S ULAZNOM SNAGOM OD 1800 W RADIM BRZO Moja potrošnja energije od 1800 W osigurava brzu pripremu hrane. Zagrijat ću se za nekoliko minuta i za kratko vrijeme moći ću pripremiti ukusan obrok. Možete se opustiti s obitelji i prijateljima dok pripremate večeru. Zvučni tajmer upozorit će vas kad je hrana gotova. A KOJA JE MOJA KORIST ZA DOMACINSTVO? Osim vremena, uštedjet ću i novac. Moj rad je znatno niži u energiji nego kod klasičnog električnog ili indukcijskog kuhala. Uz sve to, kuham ravnomjerno, polako, čak i bez dodavanja masnoće, pazim i na maksimalan okus, sočnost i očuvanje hranjivih sastojaka. MOJA GLAVNA PREDNOST Omogućuje višenamjensku toplinsku obradu s 18 programa Skraćuje postupak kuhanja za više od polovice Lonac uključuje široku paletu dodataka OPIS PROIZVODA Jednostavan za korištenje pozadinskim osvjetljenjem digitalni LED zaslonbogat pribor uključene u paketVolumen unutarnjeg lonac 8 l savršeno odgovara cijela obiteljimože udaljiti lonac ima visoke kvalitete non-stick aluminijske legure unutarnje površinelonac može biti pohranjeni u hladnjaku i prati u perilici posudaelegantnim crnim dizajnom uklapa u svaki interijer kuhinjaSavršeno za putovanja u vikendDigital postavke temperature u rasponu od 40-240 ° C18 automatskih programa jamči udoban radSous VideTeška prženjenazdravljučući rižupečenjekuhanjeprženjesporo kuhanjeBrzo juhaprženjeVruće lonce napariRiža za kuhanjefonduejogurtkokicelzvršno za kuhanje juhe, gulaša, džema, janjetine, govedine, povrća, jaja itd. Nudi nekoliko praktičnih funkcija Odloženi start / funkcija kuhanja KEEP WARM funkcija - održavanje temperature hrane Mogućnost podešavanja vremena i temperature Ne zahtijeva toplinsku obradu na visokim temperaturamaRučke otporne na toplinu sprječavaju opekline i omogućuju rukovanje vrućim loncem tijekom kuhanjapoklopac od kaljenog stakla pruža visoku trajnost i izvrsnu brtvljenjesous vide rešetke - pogodan za kuhanje hrane u vakuum vrećicikalvite nehrđajuća vilica za probijanje fondueMreža od nehrđajućeg čelika pogodno prženjePouzdan radi sa sigurnosnom zaštitom od pregrijavanja Glavne prednosti sporig kuhanja Jednostavna priprema Ušteda vode i električne energije Značajna ušteda vremena Priprema hrane čak i bez dodanih masnoća Stvara jake arome bez gubitka važnih hranjivih sastojaka Kuha sočno meso čak i od tvrdih komada PRIBOR Višenamjensko tijelo lonca Lonac zakuhanje zapremine 8 lStakleni poklopac Sous Vide rešetkaKvalitetne vilice od nehrđajućeg čelika za bocanje fondue Mreža od nehrđajućeg čelika za pogodno prženjedovodni kabel duljine 1 m TEHNIČKI OPIS Napon: 220-240 VFrekvencija: 50-60 HzPotrošnja energije: 1800 WDimenzije (vxšxd): 30 x 34,5 x 34 cmTežina: 4 kg