



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

Davčna št.: HR02282844
Telefon: +385 992544331
E-mail: prodaja@findit.hr
WWW: www.findit.hr

Datum: 31.08.2026

Sencor višenamjenska friteza / lonac SFR 9300BK

Kategorija:
Dobavljivost: **predviđena dobava 04.09.2026**
Šifra: **20539**

Cena: 159,00€



(slika je simbolična)

Kratek opis

JA SAM MULTIFUNKCIONALNI LONAC SFR 9300BK TVRTKE SENCOR U kuhinji ću biti izvrstan pomagač 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 djelić vremena, a uz to ćete i uživati. RADIM S POSUDOM ZA KUHANJE ZAPREMINE 8 L U ZA VECU OBITELJ Mogu pripremiti hranu za do 10 ljudi. Opremljen sam kvalitetnom posudom za kuhanje koja se može pohvaliti zapreminom od 8 l za veće kućanstvo. Posuda za kuhanje vrlo je kvalitetna, njena unutrašnjost je presvučena slojem koji se ne ljepi, 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 izvrsna! 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 vodu kupeli. 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 začinima 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 mrnju roštilja. Pečenje - Program je pogodan za pripremu mirisnih kolača, kolača, keksa i drugih slatkih i slanih 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 začinima. Fundue - za kuhanje umaka od čokolade, sira ili mesa ili dodatka 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 kravljeg 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 zaslonobogat pribor uključene u paketVolumen unutarnjeg lonac 8 l savršeno odgovara cijela obiteljmože udaljiti lonac ima visoke kvalitete non-stick aluminijske legure unutarnje površinelonac može biti pohranjeni u hladnjaku i prati u perilici posuđaelegantnim 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 prženjenazdravljajućigrilupečenjekuhanjeprženjesporo kuhanjeBrzo juhaprženjeVruće lonce napariRiža za kuhanjefondujogurtkokiceIzvršno 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 izvršnu brtvljenjesous vide rešetke - pogodan za kuhanje hrane u vakuum vrećicikvalitetna nehrđajuća vilica za probijanje fondueMeđa od nehrđajućeg čelika pogodno prženjePouzdanje radi sa sigurnosnom zaštitom od pregrijavanja Glavne prednosti sporog 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 lIstakleni poklopac Sous Vide rešetkaKvalitetne vilice od nehrđajućeg čelika za bocanje fondue Međa od nehrđajućeg čelika za ugodno prženjedovodni kabel duljine 1 m TEHNIČKI OPIS Napon: 220-240 VFrekvencija: 50-60 HzPotrošnja energije: 1800 WDimenzije (vxsxd): 30 x 34,5 x 34 cmTežina: 4 kg

JA SAM MULTIFUNKCIONALNI LONAC SFR 9300BK TVRTKE SENCOR U kuhinji ću biti izvrstan pomagač 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 djelić vremena, a uz to ćete i uživati. RADIM S POSUDOM ZA KUHANJE ZAPREMINE 8 L U ZA VECU OBITELJ Mogu pripremiti hranu za do 10 ljudi. Opremljen sam kvalitetnom posudom za kuhanje koja se može pohvaliti zapreminom od 8 l za veće kućanstvo. Posuda za kuhanje vrlo je kvalitetna, njena unutrašnjost je presvučena slojem koji se ne ljepi, 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 izvrsna! 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 vodu kupeli. 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 začinima 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 mrnju roštilja. Pečenje - Program je pogodan za pripremu mirisnih kolača, kolača, keksa i drugih slatkih i slanih 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 začinima. Fundue - za kuhanje umaka od čokolade, sira ili mesa ili dodatka 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 kravljeg 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 zaslonobogat pribor uključene u paketVolumen unutarnjeg lonac 8 l savršeno odgovara cijela obiteljmože udaljiti lonac ima visoke kvalitete non-stick aluminijske legure unutarnje površinelonac može biti pohranjeni u hladnjaku i prati u perilici posuđaelegantnim 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 prženjenazdravljajućigrilupečenjekuhanjeprženjesporo kuhanjeBrzo juhaprženjeVruće lonce napariRiža za kuhanjefondujogurtkokiceIzvršno 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 izvršnu brtvljenjesous vide rešetke - pogodan za kuhanje hrane u vakuum vrećicikvalitetna nehrđajuća vilica za probijanje fondueMeđa od nehrđajućeg čelika pogodno prženjePouzdanje radi sa sigurnosnom zaštitom od pregrijavanja Glavne prednosti sporog 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 lIstakleni poklopac Sous Vide rešetkaKvalitetne vilice od nehrđajućeg čelika za bocanje fondue Međa od nehrđajućeg čelika za ugodno prženjedovodni kabel duljine 1 m TEHNIČKI OPIS Napon: 220-240 VFrekvencija: 50-60 HzPotrošnja energije: 1800 WDimenzije (vxsxd): 30 x 34,5 x 34 cmTežina: 4 kg