**Frytkownica beztłuszczowa Cecofry Advance. Premiera nowego produktu marki Cecotec na polskim rynku**

**Na rynku małego AGD pojawia się coraz więcej produktów, pozwalających na przygotowywanie ulubionych dań i przekąsek z niewielką ilością tłuszczu. Jedną z nowości na polskim rynku jest frytkownica beztłuszczowa Cecofry Advance z technologią PerfectCook hiszpańskiej marki Cecotec, która od niedawna dostępna jest m.in. na euro.com.pl.**

Z najnowszych danych Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Polskiego Zakładu Higieny wynika, iż nasycone kwasy tłuszczowe w diecie naszych rodaków dostarczają 14 proc. energii, podczas gdy według najnowszych źródeł naukowych powinno być to maksymalnie 6-9 proc. Ich nadmierne spożycie wiąże się z podwyższonym ryzykiem wystąpienia chorób układu sercowo-naczyniowego, w tym m.in. miażdżycy, choroby niedokrwiennej serca oraz udaru mózgu, dlatego warto zadbać o ich eliminację w codziennym jadłospisie. Z pomocą przychodzą urządzenia małego AGD, dzięki którym jest to dużo łatwiejsze – tak jak Cecofry Advance.

**Duża moc urządzenia i technologia Perfect Cook dla zdrowszego i szybszego przygotowywania posiłków**

[Cecofry Advance](https://www.euro.com.pl/frytkownice/cecotec-fun-pizza-co_1.bhtml) to urządzenie stworzone zarówno do zdrowego przygotowywania zarówno frytek, jak i innych posiłków, w tym także warzyw, mięsa i ryb. Z pomocą technologii podgrzewania PerfectCook, pozwalającej na odpowiednią cyrkulację gorącego powietrza wewnątrz urządzenia, odbywa się ono przy użyciu zaledwie minimalnej ilości tłuszczu. Jest także szybsze, w czym pomaga również duża moc grzania wynosząca 1500 W.

**Dotykowy wyświetlacz, 8 trybów pracy i duży pojemnik**

Urządzenie wyróżnia zarówno funkcjonalność, jak i nowoczesny, stylowy design. Jest intuicyjne i proste w obsłudze – posiada dotykowy, czytelny panel sterowania umieszczony na górze, a także 8 trybów pracy, dzięki którym, w zależności od rodzaju posiłku, użytkownik może wybrać odpowiedni. Tak by móc dostosować odpowiednią temperaturę i czas jego przyrządzania, pozwalając tym samym na bezpieczne przygotowywanie potraw i uniknięcie ich przypalenia lub przesuszenia. Cecofry Advance dodatkowo wyposażony został również w system zapobiegający przegrzaniu się urządzenia. Posiada termostat do regulacji temperatury – od 80 do 200 stopni Celsjusza.

Mimo niewielkich rozmiarów, dzięki którym będzie niezastąpiony w każdej kuchni, posiada duży koszyk o pojemności 3,5 L, który pozwoli na przygotowanie dań dla kilku osób. Kosz posiada specjalną powłokę zapobiegającą przywieraniu i można go wygodnie myć w zmywarce.

Frytkownica dostępna jest w kolorze czarnym z elementami wykonanymi ze stali nierdzewnej na euro.com.pl w cenie 369 zł.