



Astuce :

Pour des frites maison hyper croustillantes au Airfryer, trempez vos bâtonnets de pommes de terre 30 min dans l'eau froide pour retirer l'amidon.
SÉCHEZ-LES PARFAITEMENT.
Mélangez-les ensuite avec seulement une cuillère à soupe d'huile. Cuisez à 180 °C pendant 20 minutes en secouant le panier toutes les 5 minutes. Résultat : un extérieur doré, un cœur moelleux et 80 % de matière grasse en moins !



Puissance
1750W

Capacité
6L

Capacité frites
12kg

Température
jusqu'à
200°C



HOME

~~39€⁹⁹~~
29€⁹⁹
dont 0,42 €
d'éco-participation

Air fryer
Réf. : HAF6L1750-26
• 8 programmes prédéfinis
• Panier et plateau
compatibles lave-vaisselle
Garantie 3 ans



FAGOR

~~79€⁹⁹~~
39€⁹⁹
dont 0,64 €
d'éco-participation

Friteuse classique
Réf. : FG2908
• Température réglable : 120-190°C
• Cuve amovible
• Mini plateau inclus
Garantie légale 2 ans

Puissance
1500W

Capacité
2,5L

Capacité frites
1kg

CUISSON SUR 2 ÉTAGES EN MÊME TEMPS



Moulinex

399€⁹⁹
dont 0,36 €
d'éco-participation

Cookeo avec air fryer intégré
Réf. : CE9721F0
• 16 programmes de cuisson + modes manuels
• Panier vapeur, cuve anti-adhésive compatibles
lave-vaisselle
Garantie légale 2 ans

Capacité
6,5L

7 personnes

15 ans



Toutes nos actions pour mieux manger, en magasin et sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE