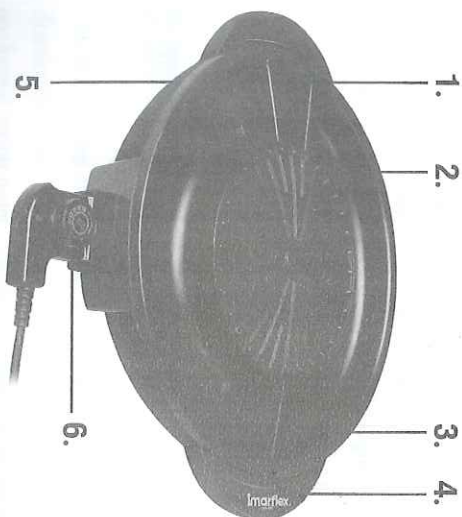


part



1. Oil hole
2. Grill plate
3. Hot pot
4. Handle
5. Body
6. Temperature control knob

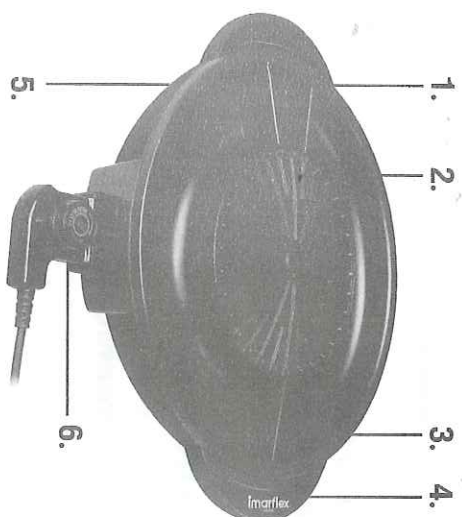
Specification

Model	Voltage	Frequency	Power	Weight	Hot pot (Capacity)	Dimension (mm)
EG-664	220 V	50 Hz	1650 W	2.5 Kg	1 L	430X390X100

Getting The Best Results From Your No Fat Grill

The grill is designed to cook using only the natural oils and fats contained within the food-no extra fat has to be added. During cooking much of the fat contained within the food is removed and will be collected in the drip tray thus making the food more healthy than if fried or grilled using additional oils or fats. Best results are therefore obtained when cooking foods containing some natural fats e.g. all types of meat and sh, burgers and other meat products, however different types of food can also be cooked including vegetables and even sandwiches.

ชิ้นส่วน



1. ช่องรองน้ำมัน
2. ภาชนะย่าง
3. หม้อต้ม 2 ชั้น
4. มือจับ
5. ตัวเครื่อง
6. ปุ่มปรับอุณหภูมิ

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น	แรงดันไฟฟ้า	ความถี่	กำลังไฟฟ้า	น้ำหนัก	ความจุหม้อต้ม	ขนาดตัวเครื่อง(มม.)
EG-664	220 V	50 Hz	1650 W	2.5 Kg	1 L	430X390X100

ผลดีของเครื่องที่ง่ายต่อแบบไร้น้ำมัน

เตาย่างออกแบบมาเพื่อปรุงอาหารได้ง่าย โดยใช้น้ำมันจากไขมันธรรมชาติที่อยู่ในอาหารไม่ได้เลย ปราศจากการเติมไขมันในเตา ในขณะที่ย่างอาหาร ไขมันที่ติดอยู่ในอาหารจะถูกละลายออกมาได้อย่างง่ายดาย และจะไหลลงสู่ถาดรองน้ำมันในเตา ซึ่งทำให้อาหารที่ย่างนั้นลดปริมาณไขมันลง มีผลดีต่อสุขภาพ ซึ่งดีกว่าการทอดหรือย่างที่ใช้น้ำมันเติมลงในเตา ย่างยังง่ายต่อการทำความสะอาด ทั้งเนื้อสัตว์, ปลา, พืชผักทั้งจากเนื้อสัตว์อื่น ๆ และผักต่าง ๆ ได้