PHILIPS

Philips Philips Airfryer 5000 Series mit Dampfgarfunktion 7,2 l Airfryer

NA541/00

- Steam-Technologie für saftige Gerichte wie Gemüse oder Ravioli
- SteamFry-Technologie für knusprig, saftige Gerichte wie Hähnchen oder Backwaren
- Automatische Dampfreinigung
- EasySlide Schiene für sicheres und einfaches Herausziehen des Korbs
- RapidAir Plus-Technologie für gleichmäßig gegarte Speisen

Steam, Airfry oder beides: SteamFry!

Mehr als nur ein Airfryer

- Steam-Funktion für saftig gedämpfte Leckereien
- SteamFry – Das Beste aus zwei Welten
- SteamClean für mühelose Reinigung
- Airfryen mit RapidAir Plus für gleichmäßige & schnelle Ergebnisse
- Genau die richtige Größe für den Alltag
- Alles im Blick mit dem beleuchten Sichtfenster
- PFAS-freie Keramikbeschichtung
- Grenzenlose Vielfalt
- Inspiration in der HomeID-App
- Platzsparend dank abnehmbarem Wassertank
- Zeit und Geld sparen
- Leise im Betrieb

** Im Vergleich zu Pommes frites aus einer herkömmlichen Fritteuse
**** Basierend auf internen Labormessungen, Philips Airfryer; Zubereitung einer Hähnchenbrust (160 °C, kein Vorheizen) oder eines Lachsfilets (200 °C, kein Vorheizen) im Vergleich zur Verwendung eines Backofens der Klasse A. Genaue Prozentwerte können je nach Produkt variieren.
****** Im Vergleich zu Philips Airfryern mit Rapid Air Heißlufttechnologie
********Externe Labormessung, basierend auf Vitamin-C-Gehalt in Brokkoli.
********** Anzahl der Rezepte kann je nach Land variieren
**********Zubereitung eines ganzen Hähnchens über 80 Minuten mit der Dampf- und Heißluftfunktion im Vergleich zur Heißluftfunktion

Steam-Technologie für saftige Gerichte wie Gemüse oder Ravioli, SteamFry-Technologie für knusprig, saftige Gerichte wie Hähnchen oder Backwaren, Automatische Dampfreinigung, EasySlide Schiene für sicheres und einfaches Herausziehen des Korbs, RapidAir Plus-Technologie für gleichmäßig gegarte Speisen

NA541/00

Highlights

Dampffunktion

Saftige Knödel oder Ravioli, zartes Gemüse oder herzhafter Lachs – all diese Gerichte lassen sich schonend im Airfryer dämpfen. Die Technologie sorgt für die optimale Dampfmenge im Korb, ohne die Lebensmittel zu durchfeuchten. So bleiben die Speisen bissfest und bewahren bis zu 87 % mehr Nährstoffe als beim klassischen Kochen.****

Dampfgarfunktion

Die Zugabe von heißem Wasserdampf beim Airfryen sorgt außen für den perfekten Crunch und innen für saftig zarte Ergebnisse. Die Feuchtigkeit bleibt eingeschlossen und Aromen entfalten sich voll – selbst bei längeren Garzeiten trocknen die Speisen nicht aus.****** Perfekt für Hühnchen, Gemüse, frisches Brot oder goldene Zimtschnecken.

SteamClean-Technologie

Die SteamClean-Funktion löst Fettablagerungen im Korb und ums Heizelement automatisch mit heißem Dampf – ganz ohne Schrubben oder Einweichen.

Rapid Air Plus Heißlufttechnologie

Die RapidAir Plus Technologie mit dem Seestern-Design im Airfryer-Boden und dem Korbeinsatz sorgt dafür, dass die heiße Luft optimal um deine Zutaten zirkuliert. So garen sie von allen Seiten gleichmäßig und schneller***und werden herrlich knusprig, zart und perfekt durchgegart – bei bis zu 90 % weniger Fett.*

7,2 l Fassungsvermögen

7,2 l Fassungsvermögen bietet genug Platz für 1,4 kg Gemüse, 10 Hähnchenkeulen, 6 Lachsfilets oder 9 Muffins.

Sichtfenster

Kein Rätselraten mehr. Das beleuchtete Sichtfenster ermöglicht jederzeit den Blick auf den Garvorgang – ganz ohne Öffnen des Korbs und Unterbrechen des Prozesses. So erkennst du sofort, wann deine Speisen perfekt gegart sind.

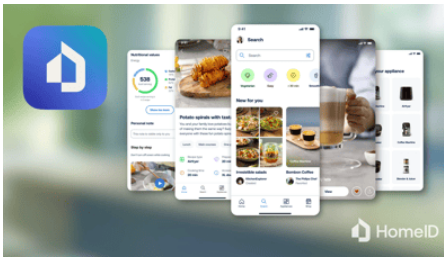
PFAS-freie Beschichtung

Der Garkorb ist dank seiner innovativen PFAS-freien Antihaft-Keramikbeschichtung pflegeleicht und langlebig und lässt sich mühelos in der Spülmaschine reinigen.

21 Zubereitungsmöglichkeiten

Entdecke 21 Zubereitungsarten, von Backen und Grillen bis zu Dämpfen oder Aufwärmen. Temperatur und Garzeit lassen sich flexibel einstellen – von 40 °C bis 200 °C und bis zu 24 Stunden – so kannst du sogar Zutaten dörren oder fermentieren.

HomeID App



Mehr als 10.000 Rezepte, Anleitungen und Tipps für deinen Airfryer findest du in der kostenlosen HomeID-App.

Steam-Technologie für saftige Gerichte wie Gemüse oder Ravioli, SteamFry-Technologie für knusprig, saftige Gerichte wie Hähnchen oder Backwaren, Automatische Dampfreinigung, EasySlide Schiene für sicheres und einfaches Herausziehen des Korbs, RapidAir Plus-Technologie für gleichmäßig gegarte Speisen

NA541/00

Spezifikationen

Ursprungsland

Hergestellt in: China

Technische Daten

Leistung: 2.000 W
Spannung: 220–240 V
Frequenz: 50 Hz
Anzahl im Paket: 1
Akkubetrieb: Nein

Allgemeine Daten

Hauptmaterial: Metall
Sekundärmaterial: Kunststoff
Farbe: Silber
Fassungsvermögen: 7,2 l
Hitzebeständig: Ja
Anti-Rutsch-Füße: Ja
Transparenter Deckel: Ja
Benutzeroberfläche: Digital
Kabellänge: 1 m
Kabelaufwicklung: Nein
Warmhaltefunktion: Ja
Programme: 12
Garmethoden: Frittieren, Braten, Grillen, Backen, Eintopfzubereitung, kurzes Anbraten, Sautieren, Zubereitung gefrorener Lebensmittel, Aufwärmen, Auftauen, Trocknen, Toasten, Warmhalten, Schmoren, Fermentieren, Konfieren, Dämpfen
Anzahl der Körbe: 1
Herausnehmbarer Korb: Ja
Zeitbereich: 0 Min. bis 24 Stunden
Temperaturbereich: 40–200 °C
Fernbedienung: Nein
Technologie: Rapid Air Plus
Integrierter Ein-/Ausschalter: Ja
Automatische Abschaltung: Ja
Einstellbares Thermostat: Ja
Betriebsanzeige: Ja
Cool-Touch-Handgriffe: Ja
Spülmaschinenfest: Ja
Temperaturanzeige: Ja
Wärmeisoliertes Gehäuse: Ja
Höchsttemperatur (°C): 200 °C
Passendes Zubehör 1: Grillset
Passendes Zubehör 2: Backset
Keramikbeschichtung: Ja
Garantie: 2 Jahre
Einzelner oder zwei Körbe: Einzelner Korb
Konnektivität: Nein

Nachhaltigkeit

Verpackung: Nachhaltige Verpackung
Bedienungsanleitung: 100 % recyclingfähig

Gewicht und Abmessungen

Produktlänge: 457 mm
Produktbreite: 334 mm
Produkthöhe: 320 mm
Produktgewicht: 7,7 kg
Produktabmessungen: 457 x 334 x 320 mm
Verpackungslänge: 520 mm
Verpackungsbreite: 372 mm
Verpackungshöhe: 370 mm
Verpackungsgewicht: 2,2 kg
Verpackungsabmessungen: 520 x 372 x 370 mm

Veröffentlichungsdatum
2026-09-23
Ausführung: 5.5.0
EAN: 8720389067099
www.phillips.com

2025 © Versuni Holding B.V. Alle Rechte vorbehalten.
Philips und das Philips Shield Emblem sind eingetragene Marken von Koninklijke Philips N.V. und werden unter Lizenz verwendet.