

COSORI

Manual de Usuario

Freidora de Aire Premium 3,5 Litros

Modelo No.: CP137-AF



ES

¿Preguntas o inquietudes?

support.eu@cosori.com

Tabla de Contenido

| | |
|-----------------------------------|----|
| Contenidos del Paquete | 2 |
| Especificaciones | 2 |
| Precauciones Importantes | 4 |
| Conoce tu Freidora de Aire | 6 |
| · Diagrama de la Freidora de Aire | 6 |
| · Pantalla | 7 |
| · Mensajes en Pantalla | 7 |
| Antes del Primer Uso | 8 |
| Usando tu Freidora de Aire | 9 |
| · Precalentando | 9 |
| · Friendo con Aire | 10 |
| · Agitar Comida | 12 |
| · Guía de Cocción | 13 |
| · Más Funciones | 14 |
| Cuidado y Mantenimiento | 15 |
| Solución de Problemas | 16 |
| Información de Garantía | 17 |

Contenidos del Paquete

- 1 x Freidora de Aire Premium 3.5 Litros
CP137-AF
- 1 x Libro de Recetas
- 1 x Guía de Referencia
- 1 x Manual de Usuario
- 1 x Tarjeta de Garantía

Especificaciones

| | |
|-------------------------------|---|
| Fuente de Alimentación | AC 220-240V 50/60Hz |
| Potencia Nominal | 1500W |
| Capacidad | 3,5 Litros/3,7 Quartos (sirve para 2-3 personas) |
| Rango de temperatura | 75°C-205°C |

 ¡Gracias por
tu compra! 

(Esperamos que disfrutes de tu nueva freidora de aire tanto como nosotros.)



únete

al Grupo de Facebook Cosori Cooks Community
facebook.com/groups/cosoricooks



disfruta

de recetas semanales destacadas
Penny Plates | Quick Cuisines | Easy One-Pot



explora

nuestra galería de recetas
www.cosori.com/recipes



CONTACTA A NUESTROS CHEFS

Nuestros útiles chefs están listos para ayudarte con cualquiera de tus preguntas!

Email: recipes@cosori.com

En nombre de todos nosotros en Cosori,

¡Feliz Comida!

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siempre sigue las precauciones de seguridad básicas cuando uses tu freidora de aire. Lee todas las instrucciones.

Puntos Clave de Seguridad



No toques las superficies calientes.
Usa las asas.



Solo presiona el botón de liberación con las cestas apoyadas en un mesón plano (o en cualquier superficie resistente al calor).

El mango está unido a la cesta interior, **no** a la exterior. Cuando presiones el botón de liberación, la cesta exterior **se soltará**.



No bloquee las aberturas de ventilación. El vapor caliente es liberado a través de las salidas de aire. Mantén tus manos y cara lejos de las aberturas.

Seguridad en General

- **No** sumerjas tu freidora de aire mientras la estás usando.
- Supervisa de cerca a cualquier niño que se encuentre cerca de la freidora de aire.
- Desenchúfala mientras no está en uso y antes de limpiarla. Permite que se enfríe antes de desmontar las partes.
- **No** uses la freidora si está dañada, no funciona o si el cable de corriente está dañado. Contacta con el Servicio de Atención al Cliente (página 17).
- **No** uses partes de reemplazo o accesorios de terceros ya que esto podría causar problemas.
- **No** uses la freidora de aire en el exterior.
- **No** coloques tu freidora de aire en una hornilla, cerca de una fuente de gas o en quemadores eléctricos, tampoco la debes colocar en un horno caliente.
- Ten cuidado cuando muevas tu freidora de aire (o cuando quites las cestas) en caso de que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **No** limpies con esponjas metálicas. Los fragmentos metálicos pueden romper las almohadillas y tocar las piezas eléctricas, creando riesgos de descargas eléctricas.
- **No** coloques nada sobre la freidora. **No** guardes nada dentro de la freidora.
- La freidora de aire está diseñada para uso doméstico y puede no ser segura para uso comercial.
- **Solo** debes usar tu freidora de aire como se indica en el manual.

Mientras Fríes con Aire

- Una freidora de aire funciona solo con aire caliente. **Nunca** llenes las cestas con aceite o grasa.
- **Nunca** uses tu freidora de aire sin las cestas colocadas en su lugar.
- **No** coloques comidas demasiado grandes o utensilios de metal en tu freidora de aire.
- **No** coloques papel, cartón o plásticos no resistentes al calor en tu freidora de aire. Solo puedes utilizar papel para hornear.
- **Nunca** coloques papel para hornear en la freidora de aire sin colocarle comida encima. El aire puede causar que el papel se levante y toque las bobinas de calentamiento.

- **Siempre** usa contenedores a prueba de calor. Ten cuidado si usas contenedores que no son de metal o vidrio.
- Mantén tu freidora de aire lejos de cualquier material inflamable (cortinas, manteles, etc.). Usa la freidora en una superficie estable, plana y resistente al calor que esté lejos de cualquier fuente de calor o líquido.
- Desconecta tu freidora de aire si ves que sale humo negro. Esto indica que se está quemando la comida. Espera que el humo se disipe antes de quitar las cestas.
- **No** dejes tu freidora de aire desatendida mientras la usas.

Cable y Conector

- **No** dejes que el cable de corriente (o cualquier extensión) cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.

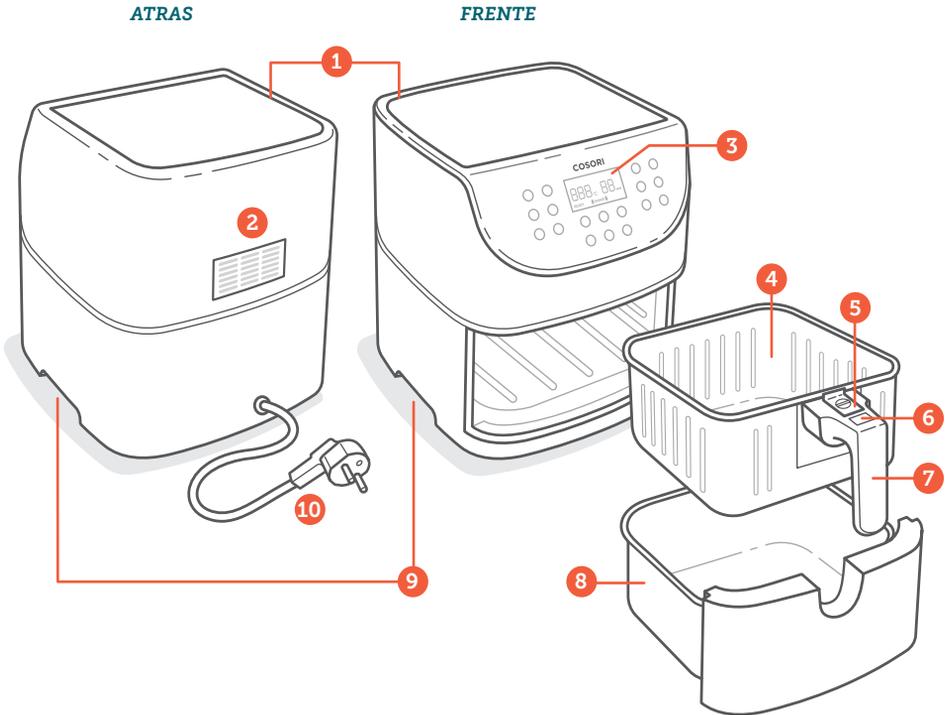
NOTA: Esta freidora utiliza un cable de energía corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos. Utiliza extensiones con cuidado. La clasificación eléctrica marcada en la extensión debe ser igual a la de la freidora (página 2).

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU FREIDORA DE AIRE

Tu freidora de aire Cosori utiliza una tecnología de circulación de aire rápida de 360° para cocinar con poco o nada de aceite, para un alimento rápido, crujiente y delicioso con un 75% menos de calorías que las freidoras. Con controles fáciles de usar y un diseño intuitivo y seguro, la freidora de aire Cosori será la estrella de tu cocina.

Diagrama de la Freidora de Aire



- | | | | |
|----|-------------------------------|-----|---------------------------------|
| 1. | Entrada de Aire | 6. | Botón de Liberación de la Cesta |
| 2. | Salida de Aire | 7. | Manija de la Cesta |
| 3. | Pantalla de Control | 8. | Cesta Externa |
| 4. | Cesta Interna | 9. | Manijas de Agarre |
| 5. | Protector de Botón Deslizable | 10. | Cable de Alimentación |

PANTALLA



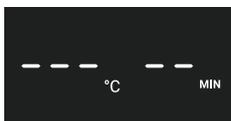
NOTA:

- Para aumentar o bajar el tiempo o la temperatura, mantén presionado los botones + o - .
- Cuando presionas un botón para usar una función o programa, este se pondrá de color azul para demostrar que está activo. [Figura 1.1]

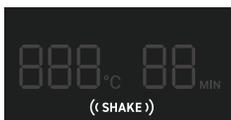


Figura 1.1

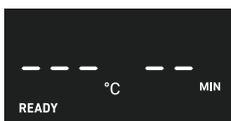
MENSAJES EN PANTALLA



El programa de cocción ha terminado



Recordatorio de agitado o voltear la comida



La Freidora de Aire está precalentada y lista para comenzar a cocinar

ANTES DEL PRIMER USO

Configurando

1. Elimina todo el paquete de la freidora de aire, incluyendo cualquier etiqueta temporal.
2. Tira del asa para quitar las cestas.
3. Presiona el Botón de Liberación de Cesta para separar la cesta interior de la exterior.
 - Separa las cestas solo después de cocinar para servir la comida y lavar las cestas.
 - El protector de botón protege el botón de liberación de que se presione accidentalmente. Deslice el protector hacia adelante para presionar el botón de liberación. [Figura 2.1]
 - **Nunca** presiones el botón de liberación mientras las cestas estén dentro.
 - **Solo** presiona el botón de liberación con las cestas apoyadas en un mesón plano (o en cualquier superficie resistente al calor).
 - El mango está unido a la cesta interior, no a la exterior. [Figura 2.2] Cuando presiones el botón de liberación, la cesta exterior **se soltará**.
4. Lava ambas cestas utilizando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
5. Limpia el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente húmedo. Saca con una toalla.
6. Coloca las cestas de nuevo en la freidora de aire.
7. Coloca la freidora de aire en una superficie estable y resistente al calor, lejos de cualquier área que pueda dañarse por el vapor (como paredes o armarios).
8. Deja 13 cm (5 pulgadas) de espacio detrás y encima de la freidora de aire. [Figura 2.3] Deja suficiente espacio para remover las cestas.

NOTA: Para ordenar partes de reemplazo, contacta con nuestra Atención al Cliente (página 17).

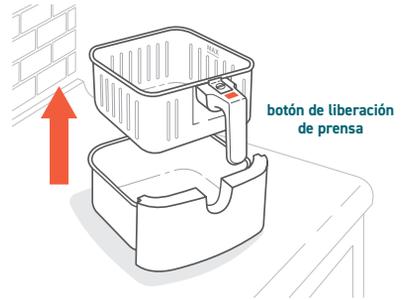


Figura 2.2

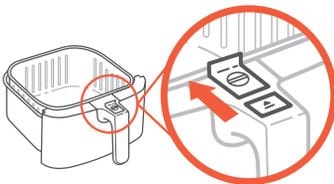


Figura 2.1

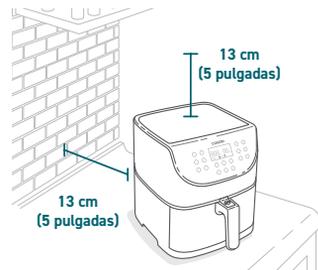


Figura 2.3

USANDO TU FREIDORA DE AIRE

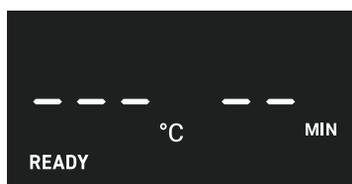
Precaentando

Recomendamos precalentar antes de colocar cualquier comida en la freidora de aire, a menos que la freidora de aire ya esté caliente. La comida no se cocinará bien sin que se precaliente.

1. Conéctala. Presiona el  para encender la freidora de aire.
2. Presiona **Preheat**. La pantalla mostrará "205°C" y "5 MIN".
3. Opcionalmente, presiona los botones + o - para cambiar la temperatura. El tiempo se ajustará automáticamente.

| Temperatura | Hora |
|-----------------------|-----------|
| 205°C | 5 minutos |
| 200°C | 5 minutos |
| 195°C | 5 minutos |
| 190°C | 4 minutos |
| 185°C | 4 minutos |
| 180°C | 4 minutos |
| 175°C | 4 minutos |
| 170°C | 4 minutos |
| 165°C y por debajo | 3 minutos |

4. Presiona  para comenzar a precalentar.
5. Cuando se haya realizado el precalentamiento, la freidora de aire emitirá un pitido 3 veces. La pantalla mostrará:



Friendo con Aire

- **No** coloques nada sobre la freidora. Esto interrumpe el flujo de aire y causa malos resultados al freír. [Figura 3.1]
- Una freidora de aire no es una freidora convencional. **No** llenes el recipiente con aceite, grasas para freír o cualquier otro líquido.

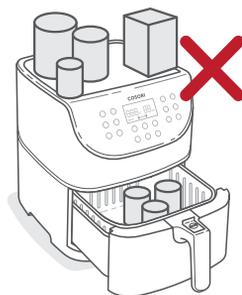


Figura 3.1

Ajustes Predefinidos

- Puedes personalizar el tiempo (1-60 minutos) y la temperatura (75°C-205°C), a menos que se indique lo contrario.
- Los resultados pueden variar.
- Consulta nuestra Guía de referencia y el Libro de recetas para obtener una guía sobre cómo personalizar los preajustes para obtener resultados perfectos.

| Preajuste | Símbolo | Temperatura Predeterminada | Tiempo Predeterminado | ¿Recordar Agitar?* |
|------------------|---------|----------------------------|-----------------------|--------------------|
| Filete | | 205°C | 6 minutos | - |
| Pollo | | 195°C | 25 minutos | - |
| Comida Marina | | 175°C | 8 minutos | - |
| Camarones | | 190°C | 6 minutos | ((SHAKE)) |
| Tocino | | 160°C | 8 minutos | - |
| Comida Congelada | | 175°C | 10 minutos | ((SHAKE)) |
| Papas Fritas** | | 195°C | 25 minutos | ((SHAKE)) |
| Vegetales | | 150°C | 10 minutos | ((SHAKE)) |
| Hortalizas | | 205°C | 12 minutos | ((SHAKE)) |
| Pan | | 160°C | 8 minutos | - |
| Postres | | 150°C | 30 minutos | - |
| Precaentar | | 205°C | 5 minutos | - |
| Mantener Calor | | 75°C | 5 minutos | - |

* Ver **Agitar Comida** (página 12).

** Ver **Guía de Cocción** (página 13) para más consejos sobre cómo freír papas fritas.

Programas Preestablecidos de Freído de Aire

Usar un ajuste preestablecido es la forma más fácil de freír con aire. Los preajustes se programan con tiempos y temperaturas ideales para cocinar ciertos alimentos.

- 1. Precalienta tu freidora de aire** (ver página 9).
2. Cuando la freidora de aire muestre **"READY"**, agrega comida a las cestas.
3. Selecciona un programa de cocción preestablecido (ver página 10).
4. Opcionalmente, personaliza la temperatura y el tiempo.

NOTA: Puedes hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

- a. Presiona **Temp/Time** una vez. La temperatura parpadeará en la pantalla. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura (entre 75°-205° C).
 - b. Presiona **Temp/Time** una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).
5. Presiona **▶||** para comenzar a freír con aire.
 6. Al usar algunos ajustes preestablecidos, el recordatorio de que agite la cesta aparecerá a la mitad del tiempo de cocción. La freidora de aire sonará cinco veces y **"((SHAKE))"** aparecerá en la pantalla. Sigue estos pasos:
 - a. Saca las cestas de la freidora de aire, teniendo cuidado con el vapor caliente. La freidora de aire se pausará automáticamente. Después el dispositivo se apagará hasta que coloques las cestas de nuevo.
 - b. Agita o dale la vuelta a la comida. Cuídate de no pulsar el botón para liberar las cestas.

- c. Pon las cestas de nuevo en la freidora.

NOTA: Ver **Agitar Comida** en la página 12.

7. La freidora emitirá un pitido tres veces al finalizar. La pantalla mostrará:



8. Opcionalmente, presiona **Keep Warm**. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).
9. Saca las cestas de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente.
10. Retira la cesta interior de la cesta exterior para servir la comida. Al separar cestas:
 - a. Asegúrate de que las cestas descansen sobre una superficie plana.
 - b. Debes estar pendiente del aceite caliente o la grasa que se recolectan en la canasta exterior. Para evitar salpicaduras, drena el aceite antes de reemplazar la canasta interior. [Figura 4.1]
11. Deja que enfrie antes de limpiar.

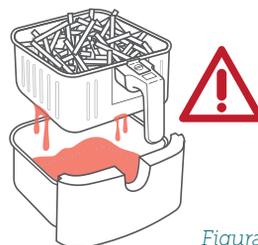


Figura 4.1

Manual de la Freidora de Aire

1. **Precalienta tu freidora de aire** (ver página 9).
2. Cuando la freidora de aire muestre **"READY"**, agrega comida a las cestas.
3. Establece el tiempo y la temperatura.

NOTA: Puedes hacer esto en cualquier momento durante la cocción.

- a. Presiona **Temp/Time** una vez. La temperatura parpadeará en la pantalla. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar la temperatura (entre 75°-205° C).
 - b. Presiona **Temp/Time** una segunda vez. El tiempo parpadeará en la pantalla. Presione los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).
4. Presiona **▶||** para comenzar a freír con aire.

NOTA:

- Cuando estés friendo manualmente, no habrá un Recordatorio de Agitado. Todavía debes sacudir o voltear las comidas apropiadas.
 - Si deseas que se muestre el recordatorio de Agitado, selecciona un programa predeterminado con el recordatorio (ver **Ajustes Predefinidos**, página 10) y cambia el tiempo y la temperatura como desees.
5. La freidora emitirá un pitido 3 veces al finalizar. La pantalla mostrará:



6. Opcionalmente, presiona **Keep Warm**. Presiona los botones **+** o **-** para cambiar el tiempo (entre 1 y 60 minutos).

7. Sacar las cestas de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente.
8. Retira la cesta interior de la cesta exterior para servir la comida. Al separar cestas:
 - a. Asegúrate de que las cestas descansen sobre una superficie plana.
 - b. Debes estar pendiente del aceite caliente o la grasa que se recolecten en la canasta exterior. Para evitar salpicaduras, drena el aceite antes de reemplazar la canasta interior.
9. Deja que enfríe antes de limpiar.

Agitar Comida

Cómo Agitar

- Durante la cocción, sacas las cestas de la freidora y agita o voltea la comida. Ten cuidado de no presionar el botón de liberación de la cesta.
- Cuando saques las cestas, la freidora detendrá la cocción automáticamente. Como característica de seguridad, la pantalla se apagará hasta que se reemplacen las cestas.
- Cuando reemplaces las cestas, la cocción se reanudará automáticamente.
- Evita realizar sacudidas durante más de 30 segundos, ya que la freidora puede comenzar a enfriarse.

Qué Agitar

- Los alimentos pequeños que están apilados por lo general necesitarán sacudidas, como papas fritas o nuggets.
- Sin agitar, los alimentos podrían no estar crujientes o cocidos uniformemente.

Qué Agitar (cont.)

- Puedes voltear otros alimentos, como bistecs, para asegurar un dorado uniforme.

Cuándo Agitar

- Agita a la mitad de la cocción o más veces si así lo deseas.
- Ciertos preajustes tienen un recordatorio de Agitado (ver **Ajustes Predefinidos**, página 10).

Recordatorio de Agitado

- El Recordatorio de Agitado te alertará con 5 pitidos, y aparecerá "**((SHAKE))**" parpadeando en la pantalla.
- Si no quitas las cestas, el recordatorio de agitado volverá a emitir un pitido después de 1 minuto y la pantalla mostrará un sólido "**((SHAKE))**".
- El Recordatorio de Agitado desaparecerá una vez saques las cestas.

Guía de Cocción

Sobrellenado

- Si la cesta está demasiado llena, la comida se cocinará de manera desigual. [Figura 5.1]
- La comida no debe llenarse sobre la línea "**MAX**" de la cesta interior. **No** empaques la comida. [Figura 5.2]



Figura 5.1

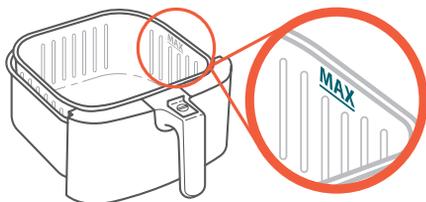


Figura 5.2

Usando Aceite

- Agregar una pequeña cantidad de aceite a tu comida la hará más crujiente. No uses más de 2 cucharadas de aceite.
- Los aceites en aerosol son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme a todos los alimentos.

Papas Fritas

- Añade ½ a 1 de aceite para que queden crujientes.
- Cuando prepares papas fritas con papas crudas, remoja las papas crudas por 15 minutos para remover el almidón antes de freír. Sécalas con una toalla antes de agregar el aceite.
- Corta las papas crudas más pequeñas para obtener resultados más crujientes.
- Intente cortar en tiras de 0,6 cm por 7,6 cm (¼ de pulgada por 3 pulgadas).

Guía de Cocción (cont.)

Consejos Alimenticios

- Puedes freír con aire alimentos congelados o productos que se puedan hornear.
- Para hacer pasteles, tortas o cualquier alimento con relleno o rebozado, coloque los alimentos en un recipiente a prueba de calor antes de colocarlos en las cestas.
- El freír con aire alimentos altos en grasa hará que la grasa gotee al fondo de las cestas. Para evitar el exceso de humo mientras se cocinas, vierte la grasa derramada después de cocinar.
- Los alimentos líquidos marinados crean salpicaduras y exceso de humo. Intenta secar estos alimentos secos antes de freír con aire.

NOTA: Para más de Cosori Kitchen, consulta nuestro libro de recetas y sugerencias del Chef.

Más Funciones

Pausar

- Presiona ►|| para pausar la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y ►|| parpadeará hasta que presiones ►|| para reanudar la cocción.
 - Tras 30 minutos de inactividad, la freidora se apagará.
 - Esta función te permite pausar la cocción sin sacar las cestas de la freidora de aire.

Protección de Recalentamiento

- Si la freidora se sobrecalienta, se apagará automáticamente como medida de seguridad.
- Deja que se enfríe antes de usarla nuevamente.

Restaurar Cocción Automáticamente

- Si sacas las cestas, la freidora detendrá la cocción automáticamente. La pantalla se apagará temporalmente como una característica de seguridad.
- Cuando devuelvas las cestas, la freidora reanudará automáticamente la cocción en función de la configuración anterior.

Apagado Automático

- Si la freidora de aire no tiene programas de cocción activos, después de 3 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

NOTA:

- **Siempre** limpia la freidora **tras** cada uso.
- Forrar la cesta exterior con papel aluminio puede facilitar la limpieza.

1. Desconecta la freidora de aire y deja que se enfríe completamente antes de limpiarla. Retira las cestas para que se enfríe más rápido.
2. Limpia la parte exterior de la freidora de aire con un paño húmedo.
3. Las cestas se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar las cestas con agua caliente y jabón y una esponja no abrasiva. Remoja si es necesario.

NOTA: Las cestas tienen una capa antiadherente. Evita utensilios de metal y materiales de limpieza abrasivos.

4. Para grasa muy pegada:
 - a. En un tazón pequeño, mezcle $\frac{1}{2}$ (118 mL) taza de bicarbonato de sodio y unas cucharadas de agua (1 tbsp = 15 mL) hasta formar una pasta unttable.
 - b. Use una esponja para extender la pasta en las cestas y frote. Antes de enjuagar, deje que las cestas se asienten durante 15 minutos.
 - c. Lave las cestas con agua y jabón antes de usarlos.

5. Limpia el interior de la freidora de aire con un paño o esponja no abrasiva ligeramente húmeda. **No** sumergir en agua. [Figura 6.1]
6. Limpia la bobina de calentamiento si es necesario para eliminar los restos de comida.
7. Seca antes de usar.

NOTA: Asegúrate de que la bobina de calentamiento esté seca antes de encender la freidora de aire.

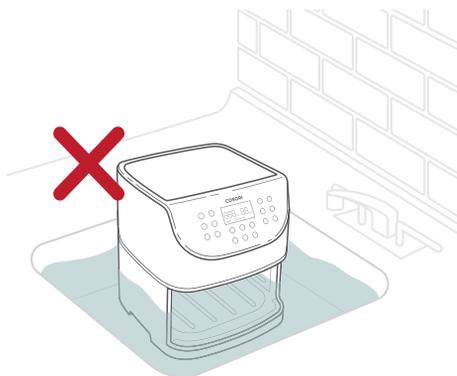


Figura 6.1

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible Solución |
|--|---|
| La freidora de aire no enciende. | Asegúrate de que esté conectada. |
| | Inserta las cestas de forma segura en la freidora. |
| La comida no se cocina completamente. | Coloca pequeñas cantidades de ingredientes en la cesta interior. Si está sobrecargada, los ingredientes no quedarán bien cocinados. |
| | Aumenta el tiempo o la temperatura de cocción. |
| Los alimentos no se cocinan de forma uniforme. | Los ingredientes que están apilados deben agitarse durante la cocción (ver Agitar Comida , página 12). |
| Los alimentos no quedan crujientes después de freír con aire. | Rociar o cepillar una pequeña cantidad de aceite en los alimentos puede hacer que sean más crujientes (ver Guía de Cocción , página 13). |
| Las papas fritas no se fríen correctamente. | Ver Papas Fritas , página 13. |
| Las cestas no se deslizan de forma segura dentro de la freidora de agua. | Asegúrate de que la cesta no tenga demasiada comida. |
| | Asegúrate de que la cesta interna esté bien sujeta dentro de la cesta exterior. |
| Sale humo blanco de la freidora de aire. | La freidora de aire puede producir algo de humo blanco cuando la usas por primera vez. Esto es normal. |
| | Asegúrate de que está limpia y no tiene exceso de grasa. |
| | Freír comidas con mucha grasa hará que se filtre aceite hacia afuera de la cesta. Este aceite producirá humo blanco y las cestas podrían calentarse más de lo usual. Esto es normal y no debería afectar la cocción. Maneja las cestas con cuidado. |
| Sale humo negro de la freidora de aire. | Desconecta la freidora de aire inmediatamente. La comida se está quemando. Espera que se disipe el humo antes de retirar las cestas. |
| La pantalla muestra el Código de Error "E1". | Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Contacta a Atención al Cliente (página 17). |
| La pantalla muestra el Código de Error "E2". | Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Contacta a Atención al Cliente (página 17). |

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Cosori garantiza que todos los productos sean de la más alta calidad en materiales, fabricación y servicio durante un mínimo de 2 años, efectivo a partir de la fecha de la compra. La duración de la garantía puede variar entre categorías de producto.

Si tiene algún problema o alguna pregunta con respecto a su nuevo producto, no dude en ponerse en contacto con nuestro servicial Equipo de Servicio al Cliente. ¡Su satisfacción es nuestra!

Atención al Cliente

Email: support.eu@cosori.com

* Por favor tenga a la mano su número de pedido antes de contactar a Atención al Cliente.

MUÉSTRANOS LO QUE ESTÁ HACIENDO

Esperamos que esto haya sido útil para usted. No podemos esperar para ver sus hermosos resultados, ¡y creemos que querrá compartir disparos glam! Otros que ya están en la comunidad esperan sus cargas; simplemente seleccione la plataforma que prefiera a continuación. Ajustar, participar en tema y etiquetar. ¡Chef Cosori!

#iCookCosori



@cosoricooks



Cosori Appliances

¿Pensando qué cocinar? Muchas ideas de recetas están disponibles, tanto de nosotros como de la comunidad Cosori.

MÁS PRODUCTOS DE COSORI

Finalmente, si está contento con esta freidora de aire, la línea no se detiene aquí. Visite **www.cosori.com** para ver una línea de todos nuestros utensilios de cocina hermosos y cuidadosamente diseñados.

¡También podrían estar en la cocina de tu casa!

COSORI

Questions or Concerns?

support.eu@cosori.com