

acerpure

Kumpulan Resep

Acerpure Chef KF1
2-in-1 Flip Air Fryer



GRILL

Bang Bang Chicken Skewers

Bahan-bahan:

250g ayam
fillet

½ sdm cabe
bubuk

1 sdt bawang
putih bubuk

½ sdt lada

1 sdt garam

2 sdm
olive oil

Saus Cocol:

Mayones Jepang

Saus bangkok

Parsley

Cara Memasak:

1. Siapkan ayam fillet yang sudah dipotong dadu.
2. Marinasi ayam dengan semua bumbu, lalu diamkan selama 30 menit agar meresap.
3. Tusuk ayam yang sudah dimarinasi menggunakan tusukan sate.
4. Olesi ayam dengan campuran saus secara merata.
5. Masak di Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Grill, 180°C, 10 menit).
6. Balik ayam, olesi kembali dengan saus, lalu panggang lagi di Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Grill, 180°C, 5 menit) hingga matang dan berwarna keemasan.



Tips:

¹Pastikan potongan ayam berlawanan dengan serat agar tekstur ayam *juicy*.

AIR FRY

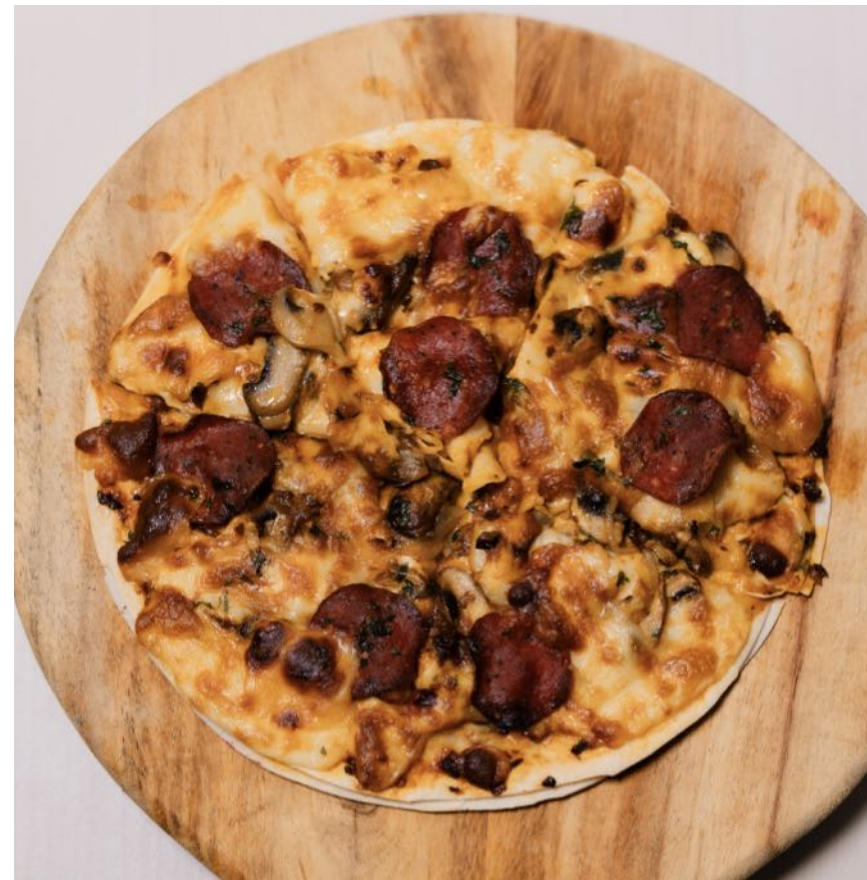
Tortilla Pizza

Bahan-bahan:

2 lembar tortilla | 5 sdm saus bolognese | Pepperoni | Jamur | Keju mozzarella

Cara Memasak:

1. Siapkan tortilla sebagai *base*.
2. Olesi layer pertama tortilla dengan saus bolognese, lalu taburkan keju mozzarella.
3. Tumpuk layer kedua tortilla di atasnya dan ulangi langkah sebelumnya.
4. Tambahkan keju mozzarella, pepperoni, dan jamur sebagai topping.
5. Masak di Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Air Fry, 180°C, 10-15 menit) hingga keju meleleh dan tortilla renyah.



Tips:

Beri keju mozzarella yang banyak agar teksturnya tetap *moist* dan mulur di bagian tengah, tetapi tetap *crunchy* di bagian pinggir tortilla.

HOT POT

Broccoli & Cream Cheese Soup

Bahan-bahan:

1 sdm butter	¼ bawang bombay	2 siung bawang putih	½ wortel	100g udang cincang	2 sdm tepung terigu
400ml kaldu ayam	1 bonggol brokoli ukuran sedang	200ml susu	1 sdt garam	1 sdt kaldu jamur bubuk	½ sdt lada putih
¼ biji pala bubuk	50 gr keju <i>quickmelt</i> (parut)	Roti Baguette			

Cara Memasak:

1. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Hotpot/Cook, 100°C, 5 menit).
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay menggunakan butter hingga harum.
3. Masukkan wortel dan udang cincang, aduk hingga matang.
4. Tambahkan tepung terigu, aduk rata, lalu tuangkan kaldu ayam secara perlahan.
5. Masukkan susu dan seasoning, aduk hingga mengental dan tercampur rata.
6. Tambahkan brokoli di akhir, aduk sebentar hingga layu.¹
7. Taburkan keju cheddar quick melt di atasnya.
8. Masak kembali di Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Hotpot/Cook, 180°C, 3 menit) hingga keju meleleh.

Tips:

¹Masukkan brokoli di akhir, agar warna masih hijau dan tekstur *crunchy*.



AIR FRY

Ayam Goreng Kremes

Bahan-bahan:

4 potong ayam (paha/dada)	200 ml air kelapa (opsional, untuk rasa lebih gurih)	2 lembar daun salam	1 batang serai, geprek
1 sdt garam	½ sdt merica bubuk	½ sdt ketumbar bubuk	1 sdm air jeruk nipis

Bumbu Halus:

3 siung bawang putih	4 butir bawang merah	2 butir kemiri, sangrai	½ sdt kunyit bubuk
----------------------	----------------------	-------------------------	--------------------

Bahan Kremesan:

50 gr tepung beras	1 sdm tepung tapioka	½ sdt baking powder	150 ml air kaldu sisa ungkepan ayam
--------------------	----------------------	---------------------	-------------------------------------

Cara Memasak:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan diamkan 10 menit.
2. Tumis bumbu halus, lalu masukkan ayam, daun salam, serai, garam, merica, dan ketumbar. Tambahkan air kelapa/air biasa. Masak hingga ayam empuk. Angkat dan tiriskan.
3. Campur bahan kremesan, aduk rata.
4. Masukkan ayam ke dalam Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Air Fry, 180°C, 15 menit) hingga kecoklatan.
5. Untuk kremesan: tuangkan adonan tipis di dalam Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Air Fry, 160°C, 10 menit) hingga kering. Taburkan di atas ayam.
6. Sajikan dengan sambal dan lalapan.



GRILL

Ikan Bakar Bumbu Kuning

Bahan-bahan:

2 ekor ikan nila/kakap/
kembung, belah dua

2 sdm air
jeruk nipis

½ sdt garam

Bumbu Halus:

3 siung
bawang putih

4 butir bawang
merah

1 ruas kunyit

1 cm jahe

½ sdt ketumbar
bubuk

1 sdm minyak
goreng

Garam dan gula
secukupnya

Cara Memasak:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan 10 menit.
2. Haluskan bumbu, lalu oleskan merata ke ikan. Diamkan 15 menit.
3. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Grill, 200°C, 15 menit). Panggang ikan hingga matang.
4. Sajikan dengan sambal kecap dan lalapan.



AIR FRY

Tahu Walik Isi Ayam

Bahan-bahan:

10 buah tahu pong,
belah dan balik dalamnya

200 gr ayam
giling

1 batang daun
bawang, iris halus

1 sdt bawang
putih bubuk

½ sdt lada
bubuk

½ sdt garam

1 sdm tepung
tapioka



Cara Memasak:

1. Campur semua bahan isian, aduk rata.
2. Masukkan adonan ke dalam tahu yang sudah dibalik.
3. Masukkan ke dalam Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Air Fry, 180°C, 15 menit) hingga tahu kecoklatan.
4. Sajikan dengan saus sambal atau cabai rawit.

HOTPOT/COOK

Nasi Liwet Praktis

Bahan-bahan:

250 gr beras

400 ml air

50 gr teri goreng

3 lembar daun
salam1 batang serai,
geprek $\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara Memasak:

1. Masukkan beras dan air ke dalam panci Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Hotpot/Cook, 100°C, 15 menit).
2. Tambahkan daun salam, serai, garam, dan teri goreng.
3. Masak hingga nasi matang dan harum. Sajikan dengan tahu goreng dan sambal terasi.

GRILL

Omelet Sayur Isi Kornet

Bahan-bahan:

3 butir telur	50 gr kornet sapi	2 sdm wortel parut	1 batang daun bawang, iris halus
½ sdt garam	½ sdt lada bubuk	1 sdt mentega untuk olesan	



Cara Memasak:

1. Kocok telur dengan semua bahan hingga rata.
2. Olesi loyang dengan mentega. Tuang adonan telur.
3. Masak di Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Grill, 180°C, 10 menit) hingga matang.
4. Sajikan dengan roti atau nasi hangat.

GRILL

Sate Ayam Madura Tanpa Arang

Bahan-bahan:

250 gr dada ayam,
potong dadu

1 sdm kecap
manis

1 sdt garam

½ sdt merica
bubuk

½ sdt bawang
putih bubuk

Bumbu Kacang:

100 gr kacang tanah
goreng, haluskan

2 sdm kecap
manis

½ sdt garam

½ sdt gula
merah, serut

100 ml air

Cara Memasak:

1. Campur ayam dengan kecap, garam, merica, dan bawang putih bubuk. Tusuk ke tusukan sate.
2. Panggang di Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Grill, 200°C, 12 menit), bolak-balik agar matang merata.
3. Campur semua bahan bumbu kacang, masak di atas kompor hingga mengental.
4. Sajikan sate dengan bumbu kacang dan lontong.



AIR FRY

Fish Fingers

Bahan-bahan:

400g fillet ikan putih (sesuai pilihanmu)	1 cangkir remah roti (remah roti Panko untuk rasa lebih renyah)	½ cangkir tepung serbaguna	2 butir telur (kocok lepas)
1 sendok teh bubuk bawang putih	1 sendok teh paprika	½ sendok teh garam	¼ sendok teh merica hitam
1 sendok makan air perasan lemon	Semprotan minyak atau sedikit minyak		

Cara Memasak:

Persiapkan Ikan:

- Iris fillet ikan menjadi potongan ukuran jari, sekitar lebar 1 inci. Tepuk-tepuk dengan tisu dapur untuk mengeringkannya.
- Taburkan air perasan lemon di atas potongan ikan untuk memberikan rasa asam yang segar.

Persiapkan Pelapis:

- Dalam satu mangkuk, campurkan tepung dengan garam dan merica.
- Dalam mangkuk lain, kocok telur.
- Dalam mangkuk ketiga, campurkan remah roti dengan bubuk bawang putih dan paprika (kamu bisa menambahkan bumbu lain sesuai selera seperti cabe bubuk atau rempah kering).

Lapisi Potongan Ikan:

Celupkan setiap potongan ikan ke dalam tepung terlebih dahulu, lalu celupkan ke dalam telur yang sudah dikocok, dan terakhir lapisi dengan campuran remah roti, tekan sedikit agar remah roti menempel dengan baik.

Cara Memasak:

1. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 3 menit).
2. Susun potongan ikan yang sudah dilapisi bumbu dalam satu lapisan di keranjang Acerpure Chef Air Fryer. Jangan menumpuk agar matang merata.
3. Semprotkan atau oleskan sedikit minyak pada ikan untuk mendapatkan tekstur lebih renyah. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 10-12 menit). Balik ikan di pertengahan waktu memasak agar kedua sisi matang merata.

Penyajian:

Sajikan *fish fingers* renyah dengan perasan lemon dan sausocol favoritmu seperti saus tartar, saus tomat, atau mayo bawang putih yang segar.



Tips:

- Jika kamu suka lapisan yang lebih tebal, kamu bisa mencelupkan potongan ikan dua kali ke dalam telur dan remah roti.
- Untuk opsi bebas gluten, gunakan remah roti dan tepung bebas gluten.

AIR FRY

French Fries

Bahan-bahan:

1-2 sendok makan minyak zaitun (atau minyak pilihanmu)

2 buah kentang besar

Garam (sesuai selera)

Bumbu opsional (paprika, bubuk bawang putih, merica hitam, atau rempah-rempah lainnya sesuai selera)

Persiapan:

- Kupas kulit kentang jika kamu lebih suka kentang goreng tanpa kulit, atau biarkan kulitnya untuk tampilan yang lebih *rustic*.
- Potong kentang menjadi irisan tipis yang rata (sekitar ketebalan 1/4 inci) untuk memastikan matang merata.
- Tempatkan potongan kentang dalam mangkuk berisi air dingin dan biarkan merendam selama sekitar 30 menit. Langkah ini membantu menghilangkan kelebihan pati, sehingga kentang goreng menjadi lebih renyah.
- Tiriskan kentang yang sudah direndam dan tepuk hingga benar-benar kering dengan handuk dapur. Memastikan kentang kering adalah kunci untuk mendapatkan kentang goreng yang renyah.
- Lumuri kentang goreng dengan minyak zaitun dan bumbu dengan garam. Kamu juga bisa menambahkan bumbu opsional seperti paprika atau bubuk bawang putih pada tahap ini.

Cara Memasak:

1. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (Mode: Air Fry, 193°C, 3 menit).
2. Susun kentang dalam satu lapisan di keranjang Acerpure Chef Air Fryer. Hindari menumpuk kentang agar matang merata.
3. Masak kentang pada 193°C selama 15-20 menit, goyangkan keranjang di tengah waktu memasak agar renyah di semua sisi.
4. Periksa apakah kentang sudah berwarna coklat keemasan dan renyah. Jika belum, lanjutkan memasak selama 2-3 menit lagi.
5. Jika menginginkan tekstur lebih renyah, setelah 20 menit pertama naikan suhu ke 204°C dan masak lagi selama 3-5 menit.
6. Angkat kentang, taburi dengan garam atau bumbu tambahan sesuai selera.

Tips:

- Agar kentang lebih renyah, pastikan untuk tidak menumpuk kentang di dalam air fryer.
- Sesuaikan bumbu sesuai selera, bisa tambahkan bumbu lain seperti rempah-rempah kering atau cabai jika suka pedas.



AIR FRY

Crispy Onion Rings

Bahan-bahan:

½ buah bawang
bombay, iris tipis

80g remah roti
(*breadcrumb*)

80g tepung
terigu serbaguna

1 butir
telur

20 ml air

Garam
secukupnya

Persiapan:

Persiapkan Onion Rings:

- Buang batang bawang dan iris bawang menjadi cincin setebal 1,5 cm melawan seratnya.
- Tambahkan garam ke dalam tepung, lalu lapiasi cincin bawang dengan campuran tepung tersebut, tekan sedikit agar tepung menempel dengan baik.
- Celupkan cincin bawang yang sudah terlapisi tepung ke dalam telur yang sudah dikocok¹
- Lapiasi cincin bawang dengan remah roti, tekan-tekan dengan kuat agar lapisan menempel dengan baik.

Cara Memasak:

1. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 3 menit)
2. Susun onion rings dalam satu lapisan di keranjang Acerpure Chef Air Fryer. Jangan menumpuk agar matang merata.
3. Semprotkan sedikit minyak pada onion rings untuk hasil lebih renyah. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 8 menit) hingga berwarna keemasan dan renyah.

Penyajian:

Sajikan onion rings dengan saus tomat jika diinginkan.



Tips:

¹Menambahkan 10 ml air ke dalam telur yang dikocok akan membantu telur menempel lebih baik pada tepung.

AIR FRY

Cheese Seafood Toast Pizza

Bahan-bahan:

1 iris roti panggang (toast)

4 potong udang (sesuaikan jumlahnya dengan kebutuhan)

4 cincin cumi

3 buah scallop (kerang laut)

Garam (secukupnya)

60g keju pizza (Mozzarella atau campuran dua jenis keju)

1 siung bawang putih, cincang halus

1 sdm minyak untuk menumis

Saus tomat & lada hitam (untuk memberi rasa)



Tips:

¹Pastikan seafood matang dengan sempurna dan kering, karena kelembapan berlebih saat memanggang dapat membuat roti menjadi terlalu basah.

²Mengoleskan saus tomat sangat penting; selain menambah rasa, saus tomat juga berfungsi sebagai lapisan pelindung yang memisahkan seafood dari roti, mencegah roti menjadi basah.

Persiapan:

- Cincang halus bawang putih, bersihkan udang, buang kulitnya, iris cumi menjadi cincin, dan belah scallop menjadi dua bagian.
- Rendam seafood dengan sedikit garam selama 5 menit dan sisihkan.
- Panaskan 1 sdm minyak dalam wajan dan tumis bawang putih cincang hingga harum.
- Masukkan seafood yang telah dibumbui dengan garam, kemudian tumis hingga seafood matang sempurna.¹
- Oleskan saus tomat di atas roti panggang.²
- Susun seafood yang sudah dimasak di atas roti panggang, kemudian taburi dengan lada hitam sesuai selera.
- Tutup dengan keju secukupnya, pastikan keju menutupi seluruh permukaan roti agar tidak ada bagian yang terlewat.

Persiapan:

1. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 3 menit).
2. Susun roti di dalam keranjang Acerpure Chef Air Fryer. Tambahkan topping keju dan seafood sesuai selera.
3. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 4 menit) atau hingga keju meleleh dan berwarna keemasan.

Penyajian:

Angkat dan sajikan Cheese Seafood Toast Pizza selagi hangat. Nikmati dengan saus favorit!

AIR FRY

Butter-Stuffed Mushrooms with Shrimp Paste

Bahan-bahan:

200g jamur (pilih yang lebih besar untuk tampilan yang lebih menarik)

150g pasta udang

20g mentega

Lada hitam (untuk bumbu)

Persiapan:

- Diamkan mentega pada suhu ruang hingga menjadi lunak, dan lelehkan pasta udang terlebih dahulu.
- Buang batang jamur dan sisihkan tutup jamur.
- Isi setiap tutup jamur dengan mentega yang telah dilunakkan.
- Lapi bagian luar jamur dengan pasta udang secara merata.¹

Cara Memasak:

1. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 3 menit).
2. Susun jamur satu lapisan di keranjang Acerpure Chef Air Fryer. Jangan menumpuk agar matang merata.
3. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 4 menit) atau hingga pasta udang berwarna keemasan.

Penyajian:

Sajikan jamur isi mentega dengan pasta udang setelah pasta udang berubah menjadi keemasan.



Tips:

¹Gunakan pisau mentega untuk menyebarkan pasta udang secara merata, agar tangan tetap bersih dan terhindar dari kekacauan yang lengket.

AIR FRY

Tandoori Chicken

Bahan-bahan:

- **4 drumstick ayam atau paha ayam (tanpa tulang dan kulit)**
- **Bahan Marinasi:**

½ cangkir yogurt kental (yogurt India atau yogurt Yunani)	1 sendok makan pasta jahe dan bawang putih	1 sendok makan air perasan lemon	1 sendok makan minyak mustard (atau minyak apa saja)
1 sdt bubuk cabai merah (sesuaikan dengan selera)	1 sendok teh bubuk kunyit	1 sendok teh garam masala	1 sendok teh bubuk jintan
1 sendok teh bubuk ketumbar	½ sendok teh chaat masala	½ sendok teh kasuri methi (daun fenugreek kering) (opsional)	Beberapa tetes pewarna makanan merah (opsional, untuk tampilan tandoori tradisional)
Garam secukupnya			

- **Untuk Hiasan:**

Irisan lemon	Daun ketumbar segar	Chaat masala
--------------	---------------------	--------------



Tips:

Kamu bisa mengoleskan ayam dengan *ghee* atau mentega leleh setelah marinasi untuk menambah rasa.

Penyajian:

- Setelah matang, keluarkan ayam dari air fryer dan biarkan selama beberapa menit.
- Taburkan dengan chaat masala, hias dengan daun ketumbar segar, dan sajikan dengan irisan lemon, irisan bawang, dan *chutney mint*.

Persiapan:

Persiapkan Ayam:

- Bersihkan dan tepuk-tepuk ayam *drumstick* atau paha ayam hingga kering.
- Buat 2-3 sayatan dalam setiap potongan ayam agar marinasi bisa meresap dan memberikan rasa.

Persiapkan Marinasi:

- Dalam mangkuk, campurkan yogurt, pasta jahe-bawang putih, air perasan lemon, minyak mustard, bubuk cabai merah, kunyit, garam masala, bubuk jintan, bubuk ketumbar, chaat masala, kasuri methi (opsional), dan garam.
- Jika kamu ingin warna merah khas tandoori, tambahkan beberapa tetes pewarna makanan merah (opsional).
- Kocok semua bahan hingga tercampur rata dan membentuk marinasi yang halus.

Marinasi Ayam:

- Oleskan marinasi secara merata ke seluruh potongan ayam, pastikan untuk memijat marinasi ke dalam sayatan yang telah dibuat pada ayam.
- Tutup mangkuk dan simpan di dalam lemari es selama minimal 1 jam. Untuk hasil terbaik, marinasi ayam semalaman agar rasa lebih meresap.

Cara Memasak:

1. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 180°C, 3 menit).
2. Olesi atau semprotkan sedikit minyak pada keranjang air fryer.
3. Letakkan potongan ayam yang sudah dimarinasi dalam satu lapisan di dalam keranjang (masak dalam beberapa batch jika diperlukan).
4. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 180°C, 20-25 menit), balik ayam di tengah waktu memasak dan oleskan sedikit minyak agar permukaan lebih renyah.
5. Periksa suhu ayam dengan termometer makanan; pastikan mencapai 74°C untuk kematangan sempurna.
6. Jika ingin ayam lebih kecoklatan dan sedikit gosong, naikan suhu hingga 200°C selama 2-3 menit terakhir.

AIR FRY

Japanese Izakaya-Style Grilled Chicken Wing

Bahan-bahan (untuk 1-2 porsi):

6 potong sayap ayam

 $\frac{1}{2}$ sdt biji wijen putih

1sdt bubuk shichimi (untuk bumbu)

Bahan Marinasi:

2 sdm kecap asin

10g pasta bawang putih

5g minyak wijen Jepang

1g lada hitam

Cara Memasak:

1. Tusuk-tusuk sayap ayam dengan garpu agar bumbu marinasi lebih meresap.
2. Marinasi sayap ayam selama 1 jam di dalam kulkas.
3. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 180°C, 3 menit).
4. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 180°C, 10 menit).¹
5. Buka air fryer, lalu olesi sayap dengan sisa marinasi.
6. Naikkan suhu menjadi 200°C dan masak kembali dengan mode Air Fry selama 3 menit hingga sayap berwarna keemasan dan renyah.

**Tips:**

¹Putaran pertama air fry untuk memasak sayap, sedangkan putaran kedua pada suhu yang lebih tinggi untuk meningkatkan warna.

AIR FRY

Portuguese Egg Tart

Bahan-bahan (untuk 10 porsi):

Cangkang tart telur Portugis siap pakai (tersedia di supermarket atau toko makanan khusus)

2 butir telur

100cc susu

50cc krim kental
(*whipping cream*)

30g gula

Cara Memasak:

1. Campurkan telur, susu, krim kental, dan gula ke dalam mangkuk. Aduk hingga gula benar-benar larut.
2. Saring campuran telur untuk memastikan teksturnya halus.¹
3. Tusuk bagian bawah setiap cangkang tart dengan garpu agar tidak menggelembung saat dipanggang.²
4. Tuangkan campuran telur ke dalam cangkang tart, isi sekitar 80% penuh.³
5. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 180°C, 3 menit).
6. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 180°C, 10 menit) hingga tart berwarna keemasan.

Tips:

¹Menyaring campuran memberikan tart tekstur yang lebih halus dan lembut.

²Menusuk cangkang tart membantu aliran udara, mencegah bagian bawahnya mengembang.

³Hindari mengisi cangkang sampai penuh, karena campuran mungkin meluap saat dimasak.



GRILL

Beef Bacon-Wrapped Shrimp Skewers with Garlic Lemon Aioli

Bahan-bahan (untuk 1-2 porsi):

5 ekor udang
(sesuaikan jika perlu)

5 lembar daging asap sapi tipis
(lebih mudah dibalutkan)

¼ sdt lada hitam
(untuk bumbu)

Saus Cocol:

100g mayones

10g pasta bawang putih

20g air perasan lemon

**Cara Memasak:**

1. Lepaskan kepala dan kulit udang, sisakan bagian ekornya.
2. Buat sayatan setiap 1 cm di sepanjang perut udang (sekitar sepertiga dalam, tetapi tidak sampai tembus).
3. Tekan udang di atas talenan agar lurus, lalu tusuk dari ujung ekor.
4. Ambil selembar daging asap sapi, letakkan udang di atasnya, dan gulung hingga tertutup rapat.
5. Taburi udang dengan lada hitam sesuai selera.
6. Panaskan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 3 menit).
7. Masak dengan Acerpure Chef Air Fryer (mode Air Fry, 200°C, 10 menit) hingga daging matang dan berwarna keemasan.

Tips:

¹Langkah ini membantu memanjangkan udang dan mencegahnya melengkung selama memasak, memastikan udang menempel kuat pada tusukan.

acerpure

acerpure chef KF1: 2-in-1 Flip Air Fryer

FLIP DENGAN CEPAT, BISA MASAK APA SAJA!

Nikmati makanan sehat dan lezat setiap hari dengan Acerpure Chef.
Masak lebih cepat, lebih higienis, dan lebih hemat.



2 in 1 Flipped Air Fryer
Air Fry, Grill, Hot Pot yang multifungsi



**360° View
of the Cooking Process**
Dengan bowl kaca yang transparan



Lebih Sehat
Dengan Minyak Lebih Sedikit



**360° TurboHeat
Air Fry Technology**
Memanaskan dengan cepat
dan merata





All-In-One: Air Fry x Grill x Hot Pot

Kombinasi sempurna Air Fryer (80°C - 200°C) dan Cooking Pot (80°C - 220°C) untuk memasak serbaguna, all-in-one!



Memenuhi Semua Kebutuhan Kuliner Anda

Menggantikan wajan anti lengket, panci listrik, dan alat panggang elektrik Anda. Hemat waktu, tenaga, dan ruang dapur!



5.5L Air Fryer



2.5L Cooking Pot

Dari Hidangan Individual hingga Keluarga

Air fryer dapat memuat hingga tujuh paha ayam, sementara cooking pot cocok untuk memasak empat telur sekaligus.

Dari Makanan Sehari-hari hingga Hidangan Pesta

Dapat digunakan untuk menggoreng, menumis, merebus, dan berbagai mode pemanggangan,. Menyiapkan sarapan, makan siang, makan malam, atau bahkan camilan tengah malam jadi lebih mudah!





Keranjang Air Fryer Transparan

Visibilitas 360°: cek tingkat kematangan makanan kapan saja, tanpa perlu membuka keranjang air fryer!



Teknologi Air Fry TurboHeat 360°

Memberikan penggorengan udara 360° lebih dari 3.000* kali per menit. Hidangan jadi lebih renyah dan krispi dengan karena panas menyebar secara merata.

*Berdasarkan pengujian laboratorium, kecepatan motor Acerpure Chef 2-in-1 Flip Air Fryer mencapai 3.100 rpm



Rasakan Renyah dan Lezatnya Masakan dengan Pengurangan Minyak Hingga 80%.

Baki tetes minyak Acerpure Chef, dengan 390 lubang berdensitas tinggi, mengurangi minyak dan lemak berlebih untuk hidangan yang lebih sehat dan renyah.

*Berdasarkan pengujian laboratorium, Acerpure Chef 2-in-2 Flip Air Fryer mengurangi minyak hingga 80% dibandingkan dengan penggorengan minyak panas tradisional saat menggoreng kentang goreng beku.

5 Mode Memasak Cerdas

Bekerja sama dengan Executive Chef hotel Jimmy Chang, Acerpure Chef menawarkan 5 Mode Memasak Cerdas. Semua orang jadi bisa memasa hidangan berkualitas restoran di rumah!



Teruji Lebih dari 3.000 Kali Flip*

Mekanisme flip dan kait telah menjalani lebih dari 3.000 pengujian daya tahan, serta terbukti stabil dan aman setiap diputar-balik.

*Berdasarkan pengujian laboratorium, dengan tarikan 1 detik dan pengembalian 1 detik pada kenop Acerpure Chef 2-in-1 Flip Air Fryer, unit mencapai 3.000 siklus penggunaan. Selain itu, dengan frekuensi 4 detik, ia menyelesaikan 3.000 siklus penggunaan tes flip 180°.

Keamanan Pangan Bersertifikat

Air fryer Acerpure Chef memenuhi standar keselamatan yang ketat, termasuk sertifikasi LFGB Jerman dan FDA AS, memastikan kualitas yang andal dan aman.



Desain Mudah Dibersihkan dan Bebas Bau

Desain yang ringkas membuat pembersihan jadi mudah. Selain itu, keranjang kacanya efektif mencegah pertumbuhan bakteri penyebab bau, menjaga makananmu tetap higienis.



Nama Produk		Acerpure Chef KF1: 2-in-1 Filp Air Fryer
Nama Model	KF754-70B/ KF754-70W	
Warna	Hitam Matte / Putih Matte	
Ukuran Produk (WxDxH)	Mode Air Fryer: 31 x 33 x 30 cm Mode Panci Masak: 32 x 26 x 35 cm	
Teknologi Penggorengan Udara	Teknologi TurboHeat Air Fry 360°	
Material	Keranjang Air Fryer: Kaca Borosilikat Panci Masak: Lapisan Non-Lengket	
Kapasitas	Air Fryer: 5,5L / Panci Masak: 2,5L	
Suhu	Air Fryer: 80-200°C / Panci Masak: 80-220°C	
Timer	0-60 menit	
Panel	Panel Sentuh LED	
Mode Memasak Pintar	Menggoreng / Daging / Makanan Laut / Memanggang / Sayuran	
Aksesori	Panci Masak Eksklusif / Tutup / Klip Silikon / Sarung Tangan Anti-Panas / Kabel Daya / Manual Pengguna / Kartu Garansi	
Tegangan	220-240V / 50-60Hz	
Daya	1500 W (hitam), 800 W (putih)	
Berat Bersih	5.8kg	
Panjang Kabel Daya	120cm	

Spesifikasi dapat bervariasi tergantung pada model dan (atau) wilayah. Silakan kunjungi [acerpure.com/id](https://www.acerpure.com/id) untuk keterangan lebih lanjut.



acerpure



www.acerpure.com/id



@acerpure.id



DESIGN
AWARD
2023

Spesifikasi dan gambar produk dalam katalog ini tergantung pada produk sebenarnya, dan tidak akan ada pemberitahuan sebelumnya jika ada perubahan. (Mei 2025)

acerpure

WORRY
FREE BE
HAPPY
WITH ACER

acerpure chef KF1

2-in-1 Flip Air Fryer

White
800
watt



FLIP IT!

Black
1500
watt



CASHBACK* s/d
800 rb

CICILAN
0%

FREE*
APRON &
CHEF HAT



*Syarat dan Ketentuan Berlaku

acerpure