

Bestandteil der neuen „Exklusiv+“ Serie von Küppersbusch ist ein Pyrolysebackofen (im Bild links) und ein Einbaubackofen mit Dampfgarer (im Bild rechts).



Die „Exklusiv+“ Serie besticht durch ihr umfangreiches Zubehör: Beispielsweise mit einer extra großen Aluminium-Gusspfanne für den Einsatz im Backofen. Sie passt perfekt auf den im Lieferumfang enthaltenen Vollauszug und kann auch auf dem Kochfeld eingesetzt werden.



Der entnehmbare Frischwasserbehälter des „CBD 6570.0 X2“ befindet sich direkt hinter der Bedienblende, die sich durch Antippen der entsprechenden Taste öffnet. Der Garraum bleibt während des Auffüllens geschlossen.



Edle Design-Serie

Mit „Exklusiv+“ präsentiert Küppersbusch eine neue, ab sofort erhältliche Serie.

Umfangreich und mit hochwertiger Ausstattung kommt die neue „Exklusiv+“ Serie – bestehend aus einem Pyrolyse-Backofen, einem Kompaktbackofen mit Dampfgarer, einem Kaffee-Vollautomaten, Wärme- und Zubehörschubladen sowie einem Unterbau-Weinklimaschrank – von Küppersbusch daher. Das edle Design der Geräte unterstreichen dabei die Gerätefronten in purem Schwarz sowie die dezenten Griffe in Black Chrome.

Eine intuitive Menüführung und harmonische Kombinierbarkeit der Geräte sowohl in horizontaler als auch vertikaler Anordnung sind weitere Merkmale dieser Serie des Gelsenkirchener Küchengeräteherstellers.

Einbaubackofen mit Dampfgarer und vielen Features

Der Einbaubackofen mit Dampfgarer „CBD 6570.0 X2“ verfügt über 14 Backofen- und acht Back-Spezialfunktionen, wie zum Beispiel eine Niedrigtemperaturgar-, eine Warmhalte- und eine Brotbackfunktion. Bei dem integrierten Dampfgarer erzeugt ein außerhalb des Garraums angeordneter Dampferzeuger schnell und ohne Vorerwärmung des Garguts reinen Wasserdampf und leitet ihn direkt in den Garraum. Die elektronische Steuerung dosiert dabei die Dampfmenge exakt so,

wie sie gerade für das gewünschte Klima im Garraum benötigt wird. Durch die externe Anordnung des Dampferzeugers und das Einströmen reinen Wasserdampfs wird auch der Pflegeaufwand minimiert.

Neue Programme

Pyrolysebackofen mit über 40 Automatikprogrammen

Der Pyrolysebackofen „BP 6570.0 X2“ verfügt über eine pyrolytische, 3-stufige Selbstreinigung. Damit ist die aufwendige Reinigung des Backofens endgültig passé. Das System erhitzt den Backofeninnenraum auf 500 °C, Fett- und Speiserückstände werden so zu feiner Asche verschwelt. Anschließend lässt sich der Innenraum mit einem feuchten Tuch sauber auswischen.

Darüber hinaus lassen sich 14 Backofen- und acht Back-Spezialfunktionen ansteuern. Über 40 Automatikprogramme sind bereits vorprogrammiert. Der Nutzer kann aus zahlreichen Varianten an Teigwaren, Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts das gewünschte Lieblingsgericht auswählen. Je nach Auswahl fragt der Ofen ggf. noch Gewicht und gewünschten Gargrad ab und bestimmt dann die passende Funktion und Gardauer selbst.