

Ein Gerät – viele Funktionen

Ein neues Kompaktmodell von Küppersbusch vereint Backofen und Dampfgarer

Absolut im Trend liegen eine gesunde Ernährung und die schonende Zubereitung von Lebensmitteln. Für beides eignen sich Dampfgarer perfekt: Sie erwärmen die Speisen mit Wasserdampf, arbeiten ohne Druck, dafür aber mit optimaler Wärmeverteilung. Alle Funktionen, die man sich von einem Dampfgarer wünscht, sind in dem neuen Küppersbusch-Kompaktmodell „CBD 6550.0“ integriert. 14 Backofenfunktionen mit acht Back-Spezialprogrammen wie Auftauen, Konservieren und einer Joghurtfunktion werden durch sechs Dampfgarfunktionen und neun Dampfgarspezialfunktionen, wie Entsaften mit Dampf, Desinfizieren, Sterilisieren oder Auftauen mit Dampf, sinnvoll ergänzt. Besonders praktisch sind auch die 40 Automatikprogramme sowie die 20 Favoriten-Programme zur Abspeicherung eigener Vorgänge. Das 3,9 Zoll große TFT-Display mit Grafik- und Klarschriftanzeige lässt sich aus jedem Winkel lesen. Der „CBD 6550.0“ ist ab sofort in Schwarz, Weiß oder Grau erhältlich. Bei der weißen und schwarzen Variante kann der Kunde neben der Grundvariante mit Griffen aus Edelstahl alternativ sechs weitere Design-Kits wählen und sein Einbaugerät weiter individualisieren. Weitere Gestaltungsmöglichkeiten erhält man durch „Individual Plus“: Mit speziellen Einlegern wie zum Beispiel Swarovski-Kristallen oder Holz können die Design-Kits der Geräte harmonisch mit den Möbelfronten kombiniert werden.

kuecheundbadforum.de/PRODUKTE



Neue Programme



Gesunden Genuss ermöglicht Küppersbusch mit dem neuen Kompaktmodell „CBD 6550.0“. Fotos: Küppersbusch

Anzeige



franke.de/ks

MYTHOS 2GETHER

A+++ ... DER PRIMUS
UNTER DEN KOCHFELDABZÜGEN.

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE