

Günstiger mit Gas

Die neuen Küppersbusch Kombigarer mit Gas-Gebläsetechnologie machen das Kochen mit Dampf noch attraktiver: Sie verknüpfen einen hohen Wirkungsgrad mit Umweltfreundlichkeit, schnelleren Aufheizzeiten und Langlebigkeit. Die Technik ist auch für das Ende November in Basel

vorgestellte Basismodell Convect-Air Expert erhältlich, das überraschend gut ausgestattet ist. Es verfügt über eine vollelektronische Regelung, ein Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler und das praktische Einhängestell für Tischgeräte, optional auch im Bäckereimaß. Serienmäßig sind darüber hinaus die integrierte automatische Schnellrückkühlung bei geschlossener Tür, die dreifache Isolierverglasung der Tür und der neue zweistufige Sicherheitsverschluss Safe-Open mit Anlüftstellung.

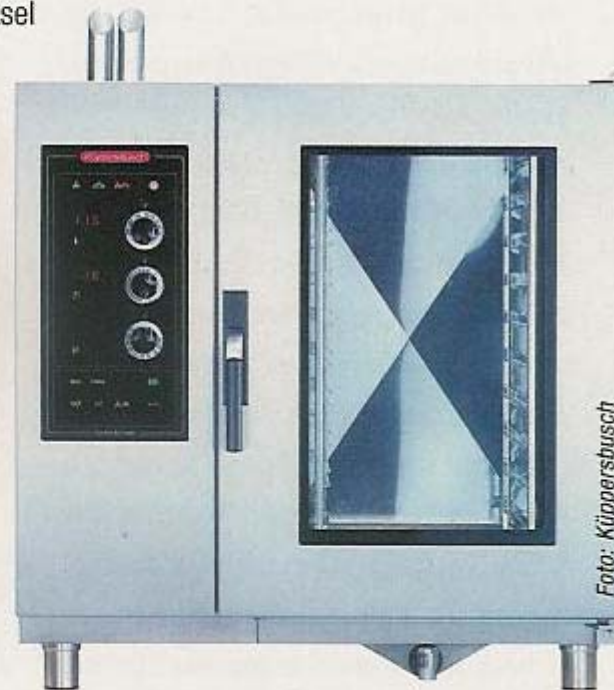


Foto: Küppersbusch