

# Funzioni che vi facilitano la vita

I forni e le cucine della Küppersbusch uniscono innovazione, funzionalità ed esigenze professionali con un design di qualità già premiato molteplici volte. Avete la possibilità di scegliere tra forni maxi da 90 cm di larghezza ed i modelli tradizionali da 60 cm. Non ci sono limiti per i gusti individuali con le tante varianti diverse di dotazione e design.



## Individual

Individual, il concept di Küppersbusch, offre la possibilità di adattare tutti gli elettrodomestici al proprio gusto personale. In base al modello è possibile scegliere tra elettrodomestici bianchi o neri, come colore di base. Con 7 elementi di design diversi si completa poi un look del tutto personalizzato.



## Sistema d'aria calda ventilata multitherm plus®

La resistenza ad anello piazzata nella parete posteriore del forno circonda la ventola e permette il cucinare su quattro livelli diversi senza trasmissione di sapori ed odori da un piatto all'altro.



## Catalizzatore per forno ökoTherm®

Il catalizzatore per forni ökoTherm®, sviluppato da Küppersbusch, trasforma l'aria carica in aria pulita. L'aria del forno, carica di sostanze untuose, odorose e in sospensione, viene aspirata dalla ruota del ventilatore e compressa attraverso il catalizzatore. Tutte le sostanze indesiderate sono così decomposte in acqua e anidride carbonica e non lasciano residui. Il forno rimane pertanto notevolmente più pulito e anche l'aria emessa è priva di residui di grasso.



## PYROtherm

La combinazione dello straordinario catalizzatore ökoTherm® con il sistema PYROtherm rende superfluo ogni tipo di pulizia del forno. Durante la cottura, il catalizzatore ökoTherm® fa in modo che il vano interno rimanga pulito in gran parte! Solo in caso di uso intenso del grill o il traboccare della teglia, il vano potrebbe sporcarsi notevolmente. In tali casi, sarà il sistema PYROtherm che provvederà alla pulizia.



## Superficie ökoEmail / ökoEmailPlus

L'intero vano interno del forno, comprese le teglie, è rivestito con lo smalto antiaderente ökoEmail / ökoEmailPlus. Questo rivestimento, grazie alla sua superficie perfettamente liscia e povera di pori, non permette ai residui di grasso e di arrostitura di aderire rendendo superflui i faticosi lavori di pulizia o l'utilizzo di detergenti aggressivi e non ecologici. Grazie a ökoEmail / ökoEmailPlus e ökoTherm®, è sufficiente passare con un panno umido sulle pareti del forno per pulirlo e renderlo come nuovo.

## Vetro triplo - comodità tripla: la porta.

La porta interna è caratterizzata da una superficie liscia senza incisioni ed incavi. È sufficiente quindi una passata di spugna per renderla di nuovo perfettamente pulita. La possibilità di staccare facilmente la porta rappresenta un ulteriore punto a favore in tema di pulizia.

## Isolamento perfetto: la facciata fredda e il ventilatore a corrente trasversale.

Grazie alla vetratura tripla e ai vetri interni della porta del forno termoriflettenti, la parte frontale dell'apparecchio non si surriscalda neppure ad elevate temperature di funzionamento. Tutti i modelli Küppersbusch sono dotati di un ventilatore a corrente trasversale per il raffreddamento dell'apparecchio.

## Programmi automatici di cottura e d'arrostitura

17 programmi di cottura e d'arrostitura elettronici si occupano della perfetta riuscita delle vivande. Con un semplice tocco sui tasti a sensori si sceglie uno dei programmi: l'apparecchio propone di seguito temperatura e tempo di cottura e sceglie autonomamente il sistema di riscaldamento ottimale. E' poi sufficiente confermare oppure modificare i valori a piacere.

## Programmi di memoria

Le impostazioni per la cottura di piatti preferiti si possono memorizzare in modo semplice come programma di memoria.



## Termosonda

È sempre difficile giudicare dall'esterno l'esatto punto di cottura degli arrostiti di grandi dimensioni. Per questo motivo cuochi professionisti e appassionati usano la termosonda, perchè fornisce informazioni precise sulla temperatura all'interno dell'arrosto e sul suo stato di cottura. Così si dà per scontato che il risultato di cottura è al punto rosa tenue, au point oppure bien cuit.

## Grill di grande superficie ribaltabile

Il grill di grande superficie è ribaltabile e di conseguenza facilita un'eventuale pulizia della parte superiore del forno.

## Mattone per pizza

Posando il mattone per pizza sulla griglia nell'ultimo livello di inserimento, si sfornano pizze croccanti o pane come fatto nel forno a legna.

## Automatismo per il peso

I programmi di cottura e d'arrostitura propongono temperatura e tempo di cottura basandosi su quantità di cibo standard. Se si cambia il valore del peso, il sistema modifica automaticamente anche la durata e il tempo di cottura in relazione al valore inserito.



## Tasti a sensori

Basta premere leggermente un dito sui sensori per attivare le più diverse funzioni.



## Manopola illuminata a scomparsa

Le manopole girevoli, pratiche e di facile pulizia, sono disinseribili in qualsiasi posizione si trovino e formano un tutt'uno con la mascherina di comando. Uniscono armonicamente tecnologia semplice ed estetica raffinata. Oltre la pulizia facile viene evitato anche una messa in funzione non intenzionale. Le manopole vengono illuminate quando l'apparecchio è in funzione.



## Manopola illuminata con funzione di conferma

Küppersbusch offre anche forni che grazie alla manopola con illuminazione esclusiva arrotondano il design e visualizzano la messa in funzione del forno anche da distante. Inoltre la manopola è dotata di una funzione di conferma che permette un utilizzo del forno molto veloce e semplice.



## Manopola a scomparsa

Le manopole sono a scomparsa in qualsiasi posizione di regolazione si trovino e formano un tutt'uno con la mascherina di comando. Le manopole nella loro posizione a scomparsa, oltre che essere esteticamente piacevoli, facilitano la pulizia ed evitano delle regolazioni involontarie.

**Riscaldamento rapido**

La funzione di riscaldamento rapido porta il forno alla temperatura impostata con velocità doppia rispetto al riscaldamento normale.

**Memoria di spegnimento**

Se capita, che il forno viene spento involontariamente durante la cottura, il sistema elettronico si ricorda a che punto della cottura è stato spento. Basta riaccendere il forno e la cottura continua dove si era interrotta.

**Sicurezza per i bambini**

Se la sicurezza per i bambini è attivata, il forno non può essere attivato involontariamente.

**Classi di efficienza energetica**

In tutti paesi della UE vengono segnalate in modo uniforme le classi di efficienza energetica per illustrare l'efficienza di consumo. La classificazione A++ sta per un consumo energetico molto economico, G invece indica un consumo molto elevato. Naturalmente è fuori discussione, che gli apparecchi della Küppersbusch siano tra i più economici sul mercato.

**Dotazione a risparmio energetico**

Numerose innovazioni fanno sì che durante i processi di cottura non venga utilizzata più energia di quella necessaria. Di queste fanno parte la porta del forno con vetratura tripla con il vetro interno termoriflettente e l'isolamento multiplo del forno. Inoltre l'illuminazione interna, disinseribile durante il funzionamento del forno, l'interruttore di contatto della porta ed il sistema per evitare i ponti termici provvedono ad consumo energetico esemplare.

**Illuminazione alogena del forno**

Due lampade alogene sono poste sulle pareti laterali del forno ad altezze diverse, così da illuminare qualsiasi vivanda da ogni lato.

**Interruttore di contatto della porta**

Questo sistema di sicurezza risparmia anche energia: la ventilazione dell'aria e il riscaldamento vengono interrotti all'apertura della porta del forno.

## Funzioni per la cottura a vapore

**Contenitore per l'acqua fresca**

I forni a vapore di Küppersbusch sono integrabile senza problemi in ogni cucina, dato che il contenitore per l'acqua fresca, grande e posizionato dietro il frontalino del forno, rende superfluo un allacciamento per l'acqua.

**Vano cottura duoEmail**

Il pregiato duoEmail è estremamente facile per la cura ed è resistente al vapore. Naturalmente non dimostra segni di uso nemmeno dopo vaporizzazioni intense.

**Tecnica di sensore:**

Sensore climatico

Indipendentemente dalla quantità e dal tipo, il sensore climatico cuoce a vapore ogni cibo nel clima ottimale: con la giusta umidità ed un consumo d'acqua molto ridotto.

**Electronic Steam System & aria calda**

Il vapore viene prodotto fuori dal vano di cottura in un generatore esterno. In questo modo si forma il giusto clima entro pochi secondi e lo scambio tra vapore e aria calda avviene assolutamente preciso.

**Cottura a vapore 30–100°C**

La cottura a vapore lavora con temperature da 30°C a 100°C permettendo così una cottura in modo delicato e gustoso. Un pesce che viene cotto a una temperatura di ca. 70°C è un'esperienza culinaria, così come anche i Crème Caramel ed altri piatti delicati, che riescono facilmente grazie alle costanti temperature di vapore.

**Aria ventilata (forno a vapore)**

Nel forno a vapore combinato è integrata l'aria ventilata. Torte di frutta o verdura, gratin, sformati o crostate, il risultato della cottura è sempre perfetto grazie alla distribuzione ottimale dell'aria ventilata e l'aerazione del vano interno. Sformati croccanti si ottengono con aria ventilata umida.

**Termosonda**

La termosonda permette la cottura di carne cotta a puntino.

**Sensore calcare**

Il sensore calcare rileva e indica quando è necessario la decalcificazione dell'apparecchio.

**Cottura professionale**

La funzione cottura professionale è una combinazione tra vapore e aria ventilata. All'inizio l'apparecchio parte con una fase a vapore che viene seguita da una fase ad aria ventilata. Si presta molto per far lievitare la pasta e forma una crosta brillante ed appetitosa, lasciando al suo interno tutto meravigliosamente soffice e morbido. Inoltre pani e simili rimangono freschi per più giorni rispetto alle cotture tradizionali. Questa funzione raffinata è l'ideale per ogni tipo di pasta lievitante.

**Cottura a vapore delicata**

Carne tenera come il burro è un gioco da ragazzi con la funzione cottura a vapore delicata. Grazie alla regolazione dinamica è possibile raggiungere la temperatura interna dei cibi a un ora determinata. La carne viene cotta perfettamente e al momento desiderato meravigliosamente delicato e pronto a servire.

**Rigenerare**

Con la combinazione di vapore e aria ventilata si possono riscaldare i cibi senza perdita di qualità e senza seccarli, e di conseguenza, si può servire ogni singolo piatto come preparato al momento.

**Aria calda umida**

Usando la funzione aria calda umida il vapore che si forma durante la cottura viene guidato solo minimamente fuori dal vano cottura, il cibo in cottura mantiene la propria umidità. È possibile cucinare su uno o due livelli contemporaneamente. Ottimale per la cottura di gratin, sformati e pasta lievitata.