

Combisteam De Dietrich ▲ - DKS 7580 X


Kulinarischer Ratgeber – Nachdem Sie eines der 50 vorprogrammierten Rezepte ausgewählt und das Kochgewicht eingegeben haben, ermittelt der Ofen automatisch die passende Betriebsart, die richtige Temperatur und die notwendige Garzeit. Perfekte Resultate garantiert.

Dörr-Funktion – Mit diesem Verfahren des Flüssigkeitsentzugs lassen sich bei einer Temperatur zwischen 60 °C und 80 °C Kräuter, Früchte und Gemüse trocknen. Das Dörren ermöglicht die Konservierung der Nahrungsmittel über mehrere Monate hinweg. Mineralstoffe und Vitamine bleiben dabei erhalten.


Fr. 1'990.–

Inkl. MwSt. / ohne vRB Fr. 10.81

Beschreibung

Anwendung	Haushalt
Stand/Einbau	Einbaugerät
Farbe	Edelstahl
Steuerung	Turn & Press Knopf
Display	Farbdisplay
Automatische Programme	Ja
Anzahl Programme	2
Sonderprogramme	2 Kocharten: Traditionell und Kombination mit Dampf (20 – 80%); 68 Rezepte
Anzahl Funktionen	11
Beschreibung Funktionen	11 Garfunktionen, darunter Brot-Funktion (3 Programme Expert "Dampfzufuhr" und 8 Programme mit kulinarischer Führung)
Heizungstyp	Heissluft; Dämpfen
Reinigung	Pyrolytisch; normal; turbo
CoolDoor	Ja
Türtyp	Komplett abnehmbares Glas
Anzahl Gläser	4
Dampferzeuger	Ja
Wasseranschluss	Wassertank 1,1 l
Wasserhärte Einstellung	Ja
Anzahl Backebenen	5
Timer	Ja

Beleuchtung	Ja
Verzögerter Start	Ja
Material Innenbehälter	Emaillé
▲ Selektiver Modellvertrieb. Exklusiv nur an Vertragspartner lieferbar.	

Technische Daten

Breitennorm	60 cm
Energieeffizienzklasse	A
Nutzhalt Gesamt	40 l
Anschluss	230 V
Frequenz	50 Hz
Strom	16 A
Leistung	3'135 W
Standby-Modus	Ja
Gewicht	kg Netto: 36, Brutto: 39
Gerät	mm Höhe: 450,50 – Breite: 592 – Tiefe: 547
Inkl. Verpackung	mm Höhe: 550, Breite: 670, Tiefe: 700
Nischenhöhe	EURO 450 mm
Nische	mm Höhe: 450, Breite: 560, Tiefe: 550
EAN	3660767964471

Weiteres inbegriffenes Zubehör

- 1 Sicherheitsrost mit Griff
- 1 Blech 45 mm mit Gitter

Combisteam De Dietrich ▲ - DKS 7580 X

