

KÜPPERSBUSCH FORNI E CUCINE

Nel 1875 abbiamo lanciato sul mercato il nostro primo forno, nel 2017 il migliore.

Scoprite i nuovi forni di Küppersbusch con le loro molteplici funzioni che accendono la vostra passione per la cucina!

Individuali + intuitivi



19:04

Küppersbusch



INTUITIVI E FUNZIONALI

Certo che abbiamo anche noi un “manuale utente”. Ma non vi servirà. La nuova struttura del menù è talmente intuitiva da non richiedere ulteriori spiegazioni.

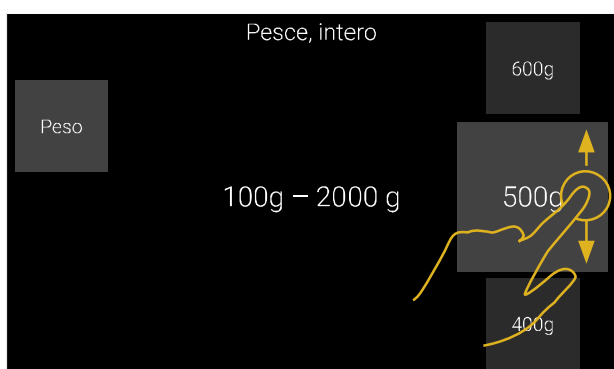
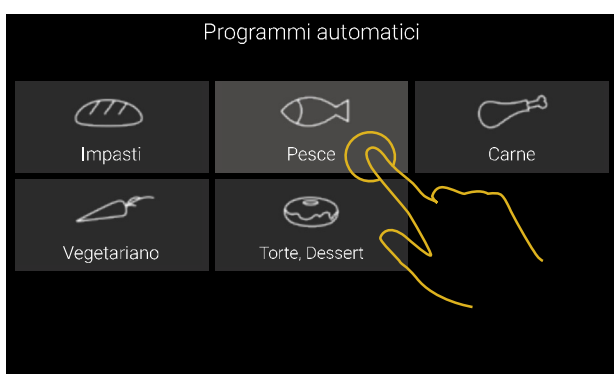
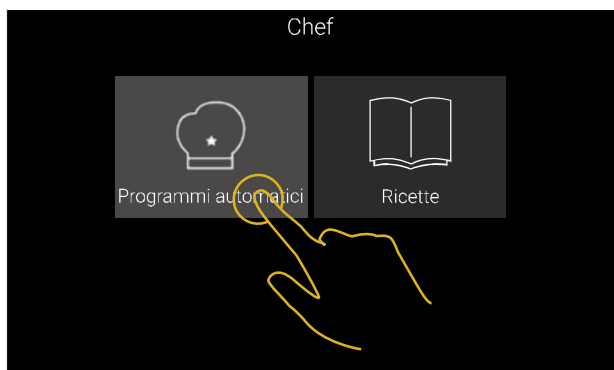
Le tre serie Küppersbusch sono dotate di display a colori TFT. La serie Profession+ (comando FullTouch) conquista i più esigenti con il suo display da 5”, mentre le serie Premium+ (comando SensorTouch) e Comfort+ (con manopola), con i loro 3,9”, forniscono comunque tutte le comodità per un uso veloce e pratico.

I display ad alta risoluzione consentono da ogni angolazione una leggibilità perfetta dei contenuti, indipendentemente dalla configurazione di incasso.

I nostri esperti hanno messo a punto una struttura menù facilmente intuibile e di facile orientamento, grazie a simboli noti e possibilità di selezione diretta, come sullo smartphone a cui siamo ormai abituati.

E così tutta la concentrazione può essere dedicata alla preparazione, e cottura delle pietanze.

PROGRAMMI PER RISULTATI PERFETTI



La nuova funzionalità dei forni Küppersbusch risponde alle necessità individuali dell'utente. Garantendo nello stesso tempo dei risultati migliori.



Tutti quelli che preferiscono cucinare in modo "classico" scelgono una tra le numerosi **funzioni del forno** e stabiliscono temperatura e tempo da se.

Gli altri scelgono una funzione speciale (vedi pag. 50) o uno dei molteplici programmi automatici. Il vostro forno si occuperà di assegnare tempo e temperatura ideale.

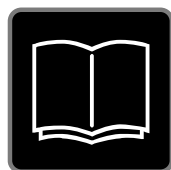
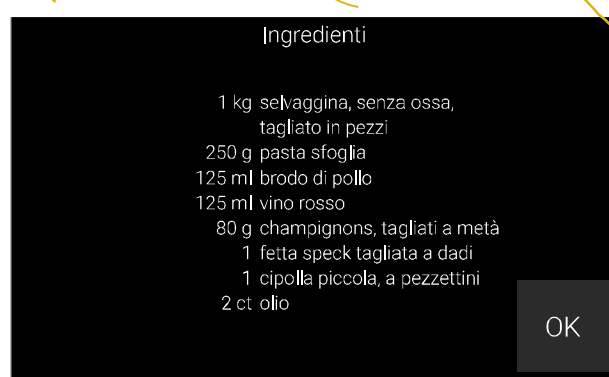
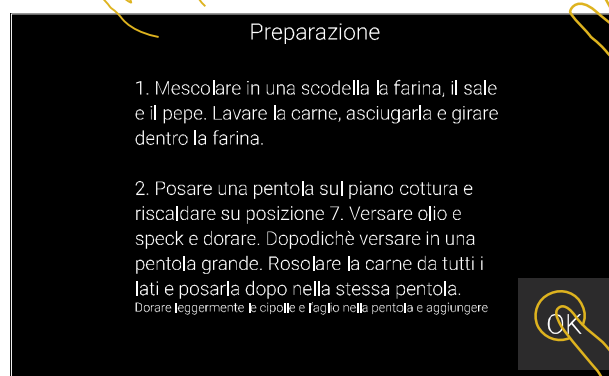
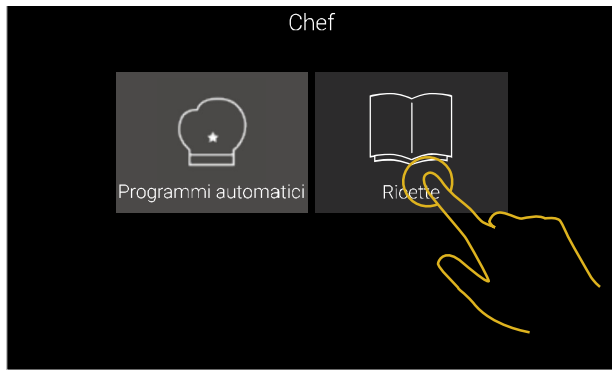


Programma automatico: il nostro esempio a sinistra dimostra, quanto è semplice diventare uno chef in cucina.

- Scegliete un programma automatico.
- Decidendo tra impasti, pesce, carne, verdura o dessert.
- Impostate il peso (se necessario) e il grado di cottura desiderato.
- Il forno trova la funzione adatta, calcola il tempo e vi garantisce un risultato perfetto all'ora desiderata.



LASCIATEVI ISPIRARE



Gli apparecchi della serie Profession + contengono 20 ricette. E attraverso l'applicazione K-Connect avete accesso a un vasto assortimento di ulteriori ispirazioni culinarie.

- Scegliete nel menu la categoria desiderata: primi, secondi, contorni o dessert & pasticcini. Sfogliate le ricette e selezionate ciò che vi ispira.
- Precisate il numero di persone.
- dopodichè vi spostate nella lista degli ingredienti e la preparazione.
- L'impostazione proposta (funzione del forno, tempo di cottura e temperatura) deve essere solo più confermato con il tasto "Start".



K-Connect: fonte continua di ispirazione

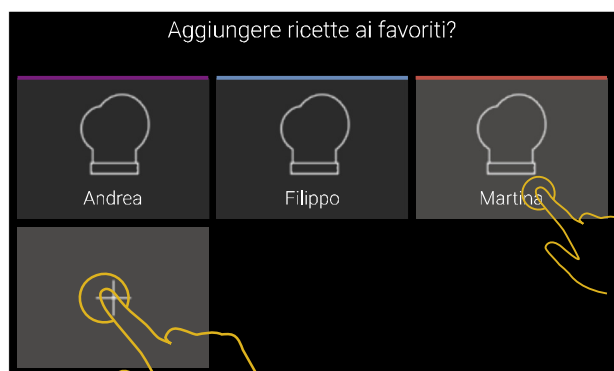
Grazie alla app K-Connect è possibile comandare l'elettrodomestico ovunque ci si trovi. La app è però molto più di un semplice comando a distanza.

Fonte di ispirazione gastronomica: la app propone infatti un'ampia selezione di ricette ottime e gustose da inviare in tutta comodità al proprio forno, complete dell'impostazione del programma di cottura. E raggiungere risultati perfetti non è più un'impresa. Grazie al menù semplice, intuitivo e di facile orientamento, è possibile salvare le funzioni e ricette preferite e persino creare un proprio "libro di ricette".

E se mai dovesse essere necessario: con K-Connect è possibile collegarsi in un batter d'occhio alle istruzioni per l'uso e consultarle con grande semplicità.

Chi non avesse ancora un elettrodomestico Küppersbusch abilitato alla gestione via W-LAN, a partire dall'autunno 2017 potrà scaricare gratuitamente la demo dell'app e familiarizzarsi in anticipo con il suo ventaglio di funzioni.

I VOSTRI FAVORITI



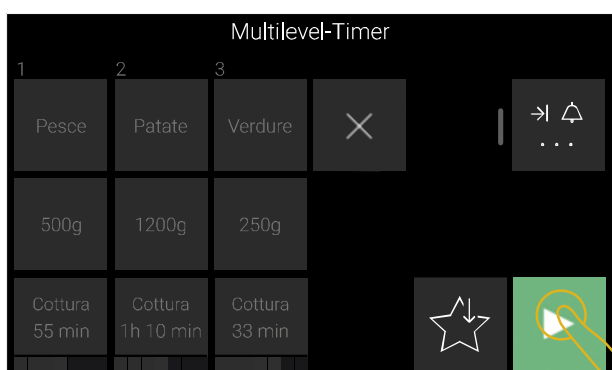
Il tuo libro di cucina memorizzato nel forno:

Che tu sia l'autore della ricetta o che ti limiti a realizzare un suggerimento dell'app K-Connect, approfitta della funzione "Salva preferiti".

Le funzioni, le ricette e i programmi preferiti, salvati nella cartella "preferiti" saranno subito disponibili, aiutandoti a ridurre i tempi di preparazione

Per ogni forno è possibile creare fino a 6 cartelle "preferiti": Küppersbusch sa che anche in famiglia ci sono tante preferenze e gusti diversi!

MULTILEVEL: CUCINARE UNA PIETANZA COMPLETA NEL FORNO



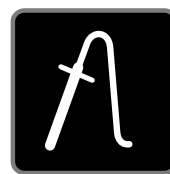
Preparare una pietanza con tutti i suoi contorni contemporaneamente nel forno?

Nessun problema con la funzione “Multilevel-Timer”

- Attraverso i programmi automatici scegliete p.es. pesce e impostate il peso e il grado di cottura desiderato.
- Quando tutte le impostazioni sono state inserite, aggiungerete nel secondo livello le patate. Anche in questo caso stabilite le impostazioni.
- Nel terzo livello vengono stabilite le impostazioni per la verdura.
- Dopodiché confermate con “Start”.
- Sul display apparirà un'informazione per il posizionamento degli ingredienti nel forno.
- Premendo OK il procedimento di cottura si avvia.
- Il forno indica il procedimento di cottura.

Ora potete dedicarvi in tutta calma al dessert.

COTTO A PUNTINO



Non solo roastbeef. Se volete sapere esattamente, se il vostro arrosto ha raggiunto la temperatura interna desiderata usate la termosonda.

È sempre difficile giudicare dall'esterno il grado giusto di cottura di arrosti. Per questo i grandi chef e gli appassionati in cucina si affidano alla termosonda.

Questa vi fornisce dei dati precisi sulla temperatura all'interno dell'arrosto e sul suo stato di cottura. Il forno si spegne automaticamente al raggiungimento della temperatura interna desiderata che sia al sangue, medio o ben cotto. Roastbeef per esempio raggiunge una cottura media con una temperatura media di 54-56 gradi.

ESCLUSIVA DI KÜPPERSBUSCH: IL CATALIZZATORE PER FORNI



Lo straordinario catalizzatore ökoTherm per forni si occupa della pulizia già durante la cottura. Gli odori in cucina sono un ricordo del passato!

Elemento centrale è la ruota della ventola: assicura una circolazione dell'aria e una distribuzione del calore all'interno del forno ottimali e garantisce, in questo modo, la perfetta cottura di diverse pietanze contemporaneamente, senza trasferire il sapore o l'odore di una pietanza sull'altra.



Una soluzione pulita! L'aria carica di grassi, odori e sostanze in sospensione viene aspirata dalla ruota del ventilatore **(1)**. Questa fa passare l'aria carica attraverso la resistenza direttamente nel catalizzatore. **(2)**. Tutti i residui vengono trasformati in acqua e anidride carbonica. L'aria pulita viene ricondotta nel forno. **(3)**. In questo modo non vi sono depositi sulle pareti interne del forno e non necessita una pulizia impegnativa.

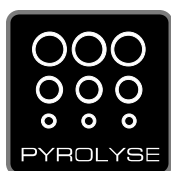
A risparmio energetico! Questo processo libera preziosa energia, che viene ricondotta nel forno per l'utilizzo del procedimento cottura.

Gustoso! Le pietanze rimangono molto gustose dato che l'aroma naturale rimane intatto.

Aria fresca! L'aria in cucina è notevolmente più fresca e meno carica di grassi.

GODETEVI LA CENA, NOI CI OCCUPIAMO DELLA PULIZIA DEL VOSTRO FORNO.

I forni di Küppersbusch offrono sistemi di pulizia che vi levano da dosso la fastidiosa pulizia. E, inoltre, una smaltatura speciale del vano interno.



Grazie alla tecnologia della pirolisi la pulizia del forno è definitivamente passata.

Godetevi in tutta calma le vostre pietanze, alla pulizia nel vostro forno ci pensa lui stesso. Il sistema autopulente riscalda il forno a 500 °C, grassi e residui alimentari vanno trasformati in una cenere fine. Da Küppersbusch avete la scelta tra 3 programmi pirolitici, a seconda il grado di sporcizia. In seguito passate con una spugna umida e l'apparecchio brilla come nuovo.



Per quelli specialmente ecologici suggeriamo una pulizia con poco spreco energetico e senza detersivi chimici: Posate semplicemente un bicchiere d'acqua nel forno e fate partire la funzione ökoClean (a secondo del modello)

Il nuovo programma di pulizia di Küppersbusch, insieme alle pareti interne molto lisce in ökoEmail +, permette di eliminare grassi e residui di sporco con acqua vapore.



ökoEmail+: lo smalto extra liscio di Küppersbusch

La superficie antiaderente e perfettamente liscia ökoEmail+ rende facile e veloce la pulizia immediata di qualche spruzzetto di grasso sulle pareti.



Volete gratinare carne o pesce o rosolarne la superficie senza modificarne l'interno? Usate il nostro **grill di grande superficie ribaltabile**. Si presta molto p.es per bistecche, costolette, pesce, pancarrè o bruschette. Per facilitare la pulizia della parte alta del forno basta abbassare il grill.

PER ULTERIORE SICUREZZA E COMFORT: LA NOSTRA PORTA INTERNA IN VETRO CON SOFT-OPEN & CLOSE



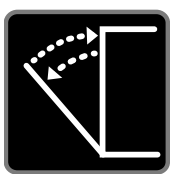
Il sistema porta chiusa con **quattro vetri** è incollato ermeticamente con il telaio in acciaio sottostante - le fastidiose viti appartengono al passato. Ulteriori vantaggi:

Risparmio energetico: L'aria calda rimane nel forno; così la parte frontale del forno rimane a temperature basse.

Pulizia facile: Le porte dei forni sono sganciabili facilmente. Tra i vetri rimane pulito perchè la porta del forno è un sistema chiuso. La cornice in acciaio senza fughe di lavorazione pregiata non ha angoli e spigoli dove si deposita lo sporco.

Più sicurezza: Le porte sono isolate ottimamente con quattro vetri che comporta temperature del frontale basse.

Longevità: Nessuna usura prodotto nel corso degli anni grazie all'impiego di materiali di alta qualità come acciaio e vetro.



Molto utile, se durante le preparazioni in cucina c'è fretta: la funzione soft open & close delle porte dei forni.

La tecnologia soft-open & close ammortizza la rispettiva posizione finale assicurando così un'apertura e una chiusura lieve.

Per salvaguardare le cerniere e i vostri nervi!





Il vano interno XXL di Küppersbusch offre spazio in abbondanza. Quindi invitate tranquillamente tutta la famiglia allargata.

Con un volume di 70 litri avete uno spazio più che sufficiente per arrostitire e cucinare su 5 livelli.

Le teglie del forno da 60 cm possono essere utilizzate anche nei forni Küppersbusch compatti e a vapore da 45 cm (escluso microonde).

Guide telescopiche ad estrazione totale con PerfectStop:

Le guide telescopiche hanno uno scorrimento morbido con un'altissima stabilità (portata mass. 22 kg). L'inserimento è facile - anche a pieno carico - senza nessun impegno di forza. La funzione di ancoraggio PerfectStop ferma la guida senza pericolo che essa possa scorrere indietro e assicura così il controllo e la gestione sicura del cibo fuori dal forno in posizione estratta.

Attenzione: prima di pulire il forno con la funzione pirolisi (fino a 500 °C) non dimenticatevi di togliere le guide telescopiche (resistenti fino a 300 °C).

Lo smontaggio è facilissimo: le guide si tolgono facilmente grazie al fissaggio a clip e profili chiusi.

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.



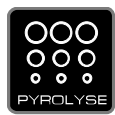
Sistema d'aria calda ventilata multitherm plus®

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.



Pulizia pirolitica

Grazie alla tecnologia della pirolisi la pulizia del forno è definitivamente passata. Godetevi in tutta calma le vostre pietanze, alla pulizia nel vostro forno ci pensa lui stesso. Il sistema autopulente riscalda il forno a 500 °C, grassi e residui alimentari vanno trasformati in una cenere fine. Da Küppersbusch avete la scelta tra 3 programmi pirolitici, a seconda il grado di sporcizia. In seguito passate con una spugna umida e l'apparecchio brilla come nuovo.



ökoClean

Pulizia ottimale con poco spreco energetico e senza detersivi chimici: Posare semplicemente un bicchiere d'acqua nel forno e fare partire la funzione ökoClean.



K-Connect

Pilotate il vostro forno ovunque vi troviate attraverso l'app K-Connect. Numerevoli ricette con le rispettive impostazioni possono essere mandati direttamente al forno. Ma non solo. Con la K-Connect arrivate anche velocissimi alle istruzioni d'uso e FAQs.



Ricettario

Ricette gustose complete di lista degli ingredienti e guida alla preparazione sono integrate nel vostro forno. Basta solo fargli sapere in quanti sarete a tavola.



Superficie ökoEmailPlus

L'intero vano interno del forno, comprese le teglie, è rivestito con lo smalto antiaderente 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 detersivi aggressivi e non ecologici. Grazie a ökoEmailPlus e ökotherm®, è sufficiente passare con un panno umido sulle pareti del forno per pulirlo e renderlo come nuovo.

Quattro vetri - tante comodità: 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.



Funzioni del forno

Con la vasta scelta delle funzioni del forno è facile trovare quella adatta per ogni pietanza.



Programmi automatici

Molteplici programmi automatici si occupano della perfetta riuscita delle vivande. Scegliete tra impasti, pesce, carne, verdura o dessert, dopodiché impostate il peso e il grado di cottura desiderato. E' poi sufficiente confermare oppure modificare i valori a piacere.



Favoriti

La funzione favoriti per i vostri piatti preferiti memorizza velocemente e in modo semplice le ricette che favorite con tutte le sue impostazioni e possono essere ricercati velocemente con l'accesso veloce.



Soft Open & Close

Soft, silenziosa e come da se si aprono e chiudono le porte dei forno grazie alla tecnologia Soft Open & Close.



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.



TFT-Touch

I forni di Küppersbusch si utilizzano come vi è familiare dallo smartphone. Usate il vostro forno in modo intuitivo direttamente sullo schermo.



Tasti a sensori

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



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.



Manopola girevole

Anche coloro che preferiscono manovrare il forno in modo tradizionale, ovvero attraverso manopole, vengono soddisfatti da Küppersbusch in due differenti maniere: in modo meccanico o elettronico.



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. 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 quadrupla 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 un consumo energetico esemplare.

Riscaldamento rapido

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



Illuminazione del vano interno

I faretto LED a basso consumo energetico illuminano perfettamente l'intero vano cottura.

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.

Multilevel-Timer

Combinare un menu con fino a tre preparazioni diverse con i programmi automatici nei forni della serie Profession+. Impostate un programma automatico e aggiungete attraverso il segno "+" un ulteriore programma automatico. Il display visualizza quale piatto, in quale momento e in quale livello di inserimento deve essere inserito nel forno in modo di poter servire il menu intero tutto contemporaneamente.

Eco-Modus

L'Eco-Modus è un'impostazione sul display, che riduce al minimo il consumo energetico del display.

Demo-Modus

Il Demo-Modus (anche modalità expo) serve per la dimostrazione degli apparecchi in mostre e esposizioni, ovviamente senza che l'apparecchio si riscaldi.

Stand-by-Modus

Il Modus stand-by è un'impostazione nella quale viene indicata solo l'ora del tempo sul display, per risparmiare energia.

Accessori professionali:

Profession+ Cooking Set ZB 8030

Consistente di: teglia universale, griglia interna e coperchi (foto mostra anche vaschette forate Acc.-no. 1005)

Adatto perfettamente alla preparazione di verdure e pesce: con il cooking set Profession+ cucinate a vapore nel forno! Il coperchio è di silicone e vetro e crea il vano chiuso necessario per la cottura a vapore.



Profession+ braseria Set ZB 8031

Consistente di: padella in getto di alluminio (adatto per la cottura ad induzione) e guide telescopiche ad estrazione totale. Combattibile con tutti i forni Küppersbusch. Nella

braseria si possono rosolare gli alimenti direttamente sulla zona cottura ad induzione e inserirli senza trasbordare dentro il forno per il proseguimento cottura.

