

Le caratteristiche dei forni Kuppertsbusch

Kuppertsbusch si è concentrata sullo sviluppo di prodotti spettacolari e unici nel suo genere, i top della gamma prodotti fissano nuovi parametri con un design innovativo, una funzionalità all'avanguardia e un confort superiore. Incredibile quanto è semplice la guida di programma elettronica del forno da incasso. In alcuni modelli basta un tocco del dito sui sensori per guidarvi passo per passo dalla prima impostazione del programma all'arrosto pronto. Basta preoccuparsi della temperatura, del tempo di cottura, con i nuovissimi forni Kuppertsbusch basta scegliere uno 13 programmi di cottura e arrostitura completamente elettronici. Ovviamente non potevano mancare altri programmi di riscaldamento. Il pratico display vi seguirà passo a passo fino alla cottura ed è disponibile in diverse lingue. L'automatismo del peso adatta, automaticamente, la durata e la temperatura di cottura al cibo, la tergo sonda, invece, controlla la temperatura interna dell'arrosto e spegne, in modo automatico, il forno. Nonostante questa incredibile varietà di programmi e la dotazione tecnologia i forni Kuppertsbusch sono dei risparmiatori di energia infatti hanno una tripla vetratura della porta con vetro interno termoriflettente, doppio isolamento e l'illuminazione interna disinseribile.

Pannelli comando della generazione ".5"

[Kuppertsbusch](#) è riuscita a realizzare dei forni che solo vederli vien voglia di cucinare, infatti sono dotati delle più evolute tecnologie come ad esempio il pratico pannello comando.

La nuova elettronica per forni con touch display con testi in chiaro.

L'inconfondibile touch display è confortevole e di facile utilizzo; basta, infatti un leggero tocco sul simbolo del programma per scegliere la funzione o il programma desiderato e il gioco è fatto.

Buona riuscita: grazie all'indicazione dettagliata delle numerose funzioni confort.

Kuppertsbusch da la possibilità di scegliere fra numerosissimi programmi e quindi la fase per arrostitire e cucinare è diventata facilissima. Sul display singolo è possibile leggere tutti i programmi e le funzioni in modo chiaro e comprensibile, mentre su quello doppio vengono indicate ulteriori informazioni sul programma.

Le manopole girevoli e illuminate.

Sono pratiche e di facile pulizia e possono essere disinserite in qualsiasi posizione si trovino e formano un tutt'uno con la mascherina di comando. I forni Kuppertsbusch sono dotati di pregiati Led che, oltre a visualizzare l'indicazione di impostazione, danno un tocco particolare al design esclusivo del forno. Kuppertsbusch ha creato i suoi forni facendo in modo che tutto possa essere comandato semplicemente con tocco leggero delle dita. Programmare le funzioni sull'orologio elettronico con un tocco sui tasti diventa facilissimo.

Indicazione digitale della temperatura.

Per sapere quanti gradi ci sono all'interno del nostro forno basta un leggero tocco del dito sul tasto corrispondente

Indicazione dell'ora.

Il pratico indicatore dell'ora è posto sul pannello comandi.

L'orologio elettronico programmabile.

Fa in modo che la cottura avvenga nei tempi giusti. Il termine della cottura avviene in modo preciso e sicuro e viene indicato con un segnale acustico e il forno si spegne automaticamente.

Il contaminuti.

Tramite un, pratico, segnale acustico il contaminuti segnala quando è terminata una vostra impostazione.

La terjo sonda.

Per sapere se il nostro arrosto è cotto anche all'interno basta usare la terjo sonda. Questa permette di recuperare i dati precisi sulla temperatura all'interno dell'arrosto e sul suo stato di cottura; dopo di che il forno si spegne automaticamente al raggiungimento della temperatura interna desiderata.

Porta interna completamente in vetro

Le porte interne sono completamente in vetro e sono poste su un telaio di acciaio inossidabile e il loro aspetto non è solo brillante ma la superficie liscia torna splendente in un attimo. Il sistema porta chiusa a vetro triplo è incollato, in modo ermetico, con il telaio in acciaio sottostante in modo che le particelle di sporco non possono inserirsi tra i singoli vetri. Inoltre dobbiamo tenere in considerazione che abbiamo un perfetto isolamento tramite i vetri interni termo riflettenti e questo determina che la parte frontale del forno non si surriscalda neppure a elevate temperature interne.

Le guide telescopiche ad estrazione singola Premium

Kuppersbusch ha fatto in modo che le teglie e le griglie si possano estrarre con sicurezza e comodità su ogni livello in modo da evitare la presa rischiosa nel forno caldo. Le guide telescopiche Premium sono diverse dalle altre perchè hanno la possibilità di inserimento estremamente flessibile. Il loro sistema di estrazione permette all'utente di usare individualmente fino a tre paia di guide telescopiche contemporaneamente. Con Kuppersbusch è possibile avere inserire le guide ad estrazione totale fino a sette livelli diversi, il tutto è fabbricato completamente in acciaio e questo ne esalta la robustezza e la resistenza nell'uso quotidiano.

Il back mobil

Basta premere il tasto e il back mobil scorre subito verso l'esterno. Quando richiudiamo il forno lui scorre nuovamente verso l'interno. In questo modo non dobbiamo più mettere la mano nel forno caldo.

Le maniglie

Kuppersbusch ha dotato i suoi forni di molte varianti di maniglie che si distinguono in base alle forme, ai colori e ai materiali diversi.

Vediamo, ora, le principali funzioni e caratteristiche dei forni Kuppersbusch.

I forni della Kuppersbusch sono un'insieme di innovazione, funzionalità ed esigenze professionali unito ad un design di qualità. E' possibile scegliere tra forni maxi da 90 cm di larghezza e i modelli tradizionali da 60 cm e le maniglie per le porte, a seconda del modello, devono essere ordinate separatamente.

La nuova classe Esse

Con la nuova classe Esse, Kuppersbusch si è volute concentrare sullo sviluppo di prodotti con un nuovo carattere unico e distintivo. I top della gamma prodotti fissano nuovi parametri unito ad un design innovativo, una funzionalità all'avanguardia e un confort superiore.

Sistema d'aria calda ventilata Multi Therm Plus

Il corpo di riscaldamento ad anello messo nella parete posteriore del forno circonda la ventola e fa in modo di poter cucinare su quattro livelli diversi senza che i sapori e gli odori passino da un piatto all'altro.

Catalizzatore per forni okotherm

Il forno quando viene usato genera delle sostanze untuose e odorose che ne sporcano il vano interno e lasciano depositi di grasso. Il catalizzatore per forni okotherm permette di trasformare l'aria carica in aria pulita; infatti l'aria "sporca" viene aspirata dalla ruota del ventilatore e compressa attraverso il catalizzatore, in questo modo le sostanze indesiderate sono decomposte in acqua e anidride carbonica e non lasciano residui.

Superficie antiaderente oko Email

Tutto l'interno del forno e le teglie è rivestito con uno speciale smalto antiaderente oko Email che ha la particolarità di creare una superficie perfettamente liscia e povera di pori in modo che non sia possibile che i residui di grasso e di arrostitura aderiscano. In questo modo basta un panno umido da passare sulle pareti del forno per pulirlo e renderlo come nuovo.

Vetro triplo

La porta interna ha una superficie liscia senza incisioni o incavi e questo fa in modo che basti una passata di spugna per renderla di nuovo perfettamente pulita.

La facciata fredda e il ventilatore a corrente trasversale

La vetratura tripla e i vetri interni della porta del forno termo riflettenti, la parte frontale dell'apparecchio fanno sì che non si surriscaldino neppure ad elevate temperature. Tutti i forni Kupperschbusch hanno un ventilatore a corrente trasversale per il raffreddamento dell'apparecchio.

Terjo sonda

La terjo sonda permette di recuperare le informazioni precise sulla temperatura all'interno dell'arrosto e sul suo stato di cottura.

Grill grande e ribaltabile

Il grill ha una grande superficie ed è ribaltabile e questo fa in modo che sia di facile pulizia.

Mattone per pizza

Basta mettere il mattone per pizza sulla griglia nell'ultimo livello di inserimento e creare pizze croccanti o pane come fatto nel forno a legna è un gioco da ragazzi.

Riscaldamento rapido

La funzione di riscaldamento rapido permette di avere la temperatura impostata con una velocità doppia rispetto al riscaldamento tradizionale.

Programmi automatici di cottura e di arrostitura

Ci sono ben 13 programmi di cottura e di arrostitura elettronici che si occupano della cottura delle vivande. Basta un semplice tocco sui tasti a sensori per scegliere uno dei numerosi programmi, il forno propone la temperatura e tempo di cottura e sceglie, in modo del tutto automatico, il sistema di riscaldamento ottimale; a questo punto basta confermare oppure modificare i valori a piacere.

Automatismo per il peso

I programmi di cottura e di arrostitura propongono la temperatura e il tempo di cottura in base alla quantità di cibo standard; nel caso in cui noi avessimo un peso diverso allora il sistema modificherà in modo automatico la durata e il tempo di cottura.

Programmi di memoria

È possibile, addirittura, memorizzare le impostazioni per la cottura di piatti preferiti.

Tasti a sensori

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

Touch display

Grazie al pratico touch display basta un leggero tocco delle dita sul simbolo del programma per scegliere la funzione o il programma desiderato.

Manopole illuminate a scomparsa con frontale in metallo

Le pratiche manopole sono girevoli illuminate, pratiche e possono essere disinserite in qualsiasi posizione si trovino e formano un tutt'uno con la mascherina di comando.

Manopole illuminate a scomparsa

Offrono lo stesso confort come le manopole a scomparsa, ma sono dotati di un elegante anello illuminato di rosso intorno alla manopola. Hanno dei pregiati led che, oltre a visualizzare l'indicazione di impostazione danno un tocco particolare al design esclusivo del forno.

Manopole a scomparsa

Le manopole nella loro posizione a scomparsa sono esteticamente piacevoli, facilitano la pulizia ed evitano delle regolazioni involontarie.

Manopole a staffa

Grazie alla buona presa della manopola a staffa si regolano facilmente le impostazioni.

Memoria di spegnimento

Nel caso in cui il forno venga spento involontariamente durante la cottura, il forno ha un sistema elettronico che si ricorda a che punto della cottura è stato spento. Basterà riaccendere il forno e la cottura continuerà dove si era interrotta.

Sicurezza per i bambini

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

Funzione vacanza

Questa funzione permette lo spegnimento automatico del forno

Classi di efficienza energetica

Tutti gli apparecchi della Kuppertsbusch sono con un consumo energetico tra i più economici sul mercato.

Dotazione a risparmio energetico

I forni Kuppertsbusch hanno numerose innovazioni che fanno in modo che durante i processi di cottura venga utilizzata solo l'energia necessaria; in questo modo si riesce ad avere un risparmio energetico sostanzioso.

Illuminazione alogena del forno

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

Interruttore di contatto della porta

Questo interruttore permette di bloccare la ventilazione dell'aria e il riscaldamento quando viene aperta la porta del forno.