



CATALOGUS

2021/2022

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

KÜPPERSBUSCH FUNCTIONELE LADEN

Individueel + variabel: De passende warmte- of accessoire lade onder de koffiemachine, de vacuümlade en de stoomoven wordt een SousVide-combinatie of de praktische accessoire-lade onder de compacte oven - Küppersbusch biedt de passende oplossing.





De accessoirelade van Küppersbusch

is ideaal als extra bergruimte bij een 45 compact toestel.

De Küppersbusch warmhoud- en kooklade

verwarmt of kookt continu van 30-80°C. Gebruik hem als borden-warmer, om eten warm te houden, om te ontdooien, om op lage temperatuur te koken...

De Küppersbusch vacuüm lade

Met de vacuümlade bent u perfect uitgerust voor sous-vide koken. Maar het is ook perfect voor het puur bewaren van rauw voedsel of zelfs reeds gekookt voedsel. Met behulp daarvan worden zuurstof en lucht aan de vacuümzakken onttrokken en worden ze verzegeld. De vacuümprestaties tot 99,9% leiden tot een aanzienlijk langere houdbaarheid van het voedsel.



Nishoogte

Dit is de nodige nishoogte, in cm, van het meubel.



Nisbreedte

De nisbreedte is de breedte van de noodzakelijke kastnis in cm.



Bovenkast

De bovenkast is de voor de inbouw benodigde breedte van de bovenkast in cm.



Touch to open

Küppersbusch pakt de trend op en past deze aan voor inbouw-apparatuur, waarbij de deur na een zachte aanraking van het front opent.



Sensorbediening

Met één druk op de toets worden de functies van de sensortoetsen geactiveerd.



Draaiknop

Mensen die het apparaat liever op de traditionele manier bedienen, komen bij Küppersbusch ook aan hun trekken. Mechanisch of elektronisch, Küppersbusch biedt twee versies voor conventionele bediening door middel van een draaiknop.



Ontdooi- en automatische gewichtsinstelling

De ontdooi- en automatische gewichtsinstelling maakt behoedzaam ontdooien van de verschillende etenswaren mogelijk. Eenvoudigweg de etenswaren groep uitkiezen en het gewicht invoeren. De rest wordt overgenomen door de automatische ontdooifunctie.



Kinderbeveiliging

Als de kinderbeveiliging is ingeschakeld, dan kan het fornuis of de oven niet onbedoeld worden ingeschakeld.



Quickmontage

Quickmontage is het comfort bij de montage. Alle inbouw-componenten zijn al af fabriek voormonteerde. De installatietijd bedraagt slechts 5 minuten!

SOUS-VIDE

UNIEKE

SMAAKBELEVENISSEN

Het sous-vidé garen is een vorm van garen op lage temperatuur, echter in een waterbad of met stoom bij nauwelijks constante temperatuur.



Het sous-vidé programma van Küppersbusch stoomovens en stoombakovens is een voor het sous-vidé garen beoogd speciaalgebruiksprogramma. Hierbij wordt vlees, vis of groente in een vacuümzak bij relatief lage temperaturen van onder 100° C langzaam gegaard.

Beleef unieke smaakbelevissen met deze bereidingsmethode. Zo eenvoudig werkt het:

De ingrediënten (rauw en gekoeld) wassen, eventueel klein snijden en in een vacuüm sous-vidé zak stoppen. Smaakmakende ingrediënten, zoals bijvoorbeeld olie, kruiden, specerijen, toevoegen. Daarna de zak in de vacumeerlade afsluiten zodat deze zo weinig mogelijk lucht bevat. Indien het eten niet direct wordt gegaard, dient de zak gekoeld te worden bewaard. De gevaccineerde zak kan 's nachts ook in de koelkast worden gelegd om te marinieren.

Doe de sous-vidé zak in de stoomoven of combi-stoomoven en start het sous-vidé programma. De etenswaren worden op constante water- of stoomtemperatuur in het gebied tussen 50° C en 85° C bereid.

De Küppersbusch vacumeerlade:

Met de nieuwe Küppersbusch vacumeerlade bent u perfect uitgerust voor het Sous-Vide garen (zie afbeelding pag. 87).

Maar ook voor het puur bewaren van rauwe etenswaren of zelfs reeds gekochte etenswaren is deze perfect geschikt. Met uw hulp wordt de vacuümzak zuurstof- en luchtdicht gemaakt en gesloten. Het vacuümvermogen van maximaal 99,9% zorgt voor een duidelijk langere houdbaarheid van de etenswaren.

Voedingsmiddel	niet gevaccineerd	gevaccineerd
Bij kamertemperatuur		
Brood	ca. 2-3 dagen	ca. 7-8 dagen
Koffie	ca. 2-3 maanden	ca. 12 maanden
In de koelkast		
Groenten (rauw)	ca. 5 dagen	ca. 18-20 dagen
Soep (bereid)	ca. 2-3 dagen	ca. 8-12 dagen
Rundvlees (rauw)	ca. 3-4 dagen	ca. 30-40 dagen
Vlees (gebraden)	ca. 2-3 dagen	ca. 8-12 dagen
Fruit	ca. 3-7 dagen	ca. 8-25 dagen
Ingevroren		
Vlees	ca. 6 maanden	ca. 24-36 maanden
Gehakt	ca. 4 maanden	ca. 12 maanden
Vis	ca. 6 maanden	ca. 24-36 maanden
Groenten	ca. 8-10 maanden	ca. 24-36 maanden



COMPACT. VACUMEERLADES.

K-SERIES . 8



Met glasfront zwart en designlijst RVS



Met glasfront wit en designlijst RVS



CSV 6800.0

Sensorbediening. 99,9% Vacuum capaciteit. Touch to open.

Uitvoering:

- Ideaal i.c.m. een 45 cm apparaat voor een 59 cm nis
- Glasfront (**zie accessoires**) of meubelfront monteerbaar
- Elektronische bediening met sensortoetsen
- Vacuum capaciteit tot 99,9%
- 3 Vacumeer gradaties (min/mid/max)
- Speciale functie voor Marineren en vloeistoffen vacumeren
- Pompvermogen: 3 m³/u
- Max lengte vacuümzak 305 mm
- Telescopische geleider

Technische gegevens:

- Aansluitwaarde 0,4 kW (stekkerklaar)
- Afmetingen van het toestel b x h x d ca. 595 x 140 x 557 mm
- Afmeting van de uitsparing b x h x d ca. 560 x 595 x 560 mm incl. 45 compact apparaat
- Binnenafmetingen 310 x 330 x 65/85 mm

Standaardtoebereiden:

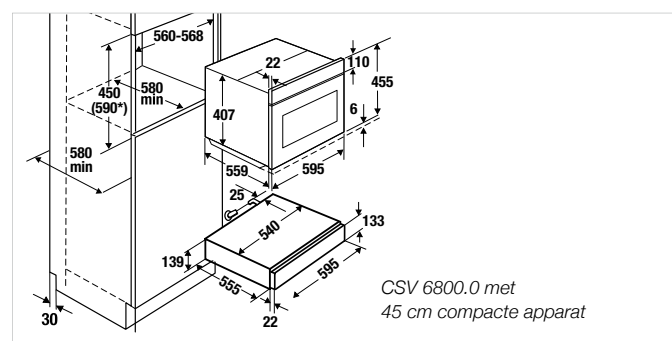
- 25 vacumeerzakken 200 x 250 mm
- 25 vacumeerzakken 250 x 300 mm
- 1 Reduceervoorziening
- 1 Vakumeer mondstuk (voor aansluiting van de vacumeer boxen)

Accessoires:

- Glasfront zwart Acc. nr. ZV 8020
- Glasfront wit Acc. nr. ZV 8022
- Designlijst RVS Acc. nr. DK 1002
- Designlijst Black Chrome Acc. nr. DK 2002
- Designlijst Silver Chrome Acc. nr. DK 3002
- Designlijst Gold Acc. nr. DK 4002
- Designlijst Black Velvet Acc. nr. DK 5002
- Designlijst Copper Acc. nr. DK 7002
- Designlijst Hot Chili Acc. nr. DK 8002

CSV 6800.0

zonder glasfront



* Voor combinatie met een lade

COMPACT. WARMHOUDLADES. K-SERIES.8



Met glasfront zwart en designlijst RVS



Met glasfront wit en designlijst RVS



Met glasfront Graphite



CSW 6800.0

Sensorbediening. Timer. Touch to open.

Uitvoering:

- Ideaal als opbergruimte i.c.m. een 45 cm apparaat voor een 59 cm nis
- Glasfront (**zie accessoires**) of meubelfront monteerbaar
- Elektronische traploos bediening van 30-80°C met sensortoetsen
- Programmeerbare klok (bereidingsduur, einde van de bereiding) met rode aanduiding
- Uitschakelfunctie tot 4 uur
- Geschikt om warm te houden, te ontdoeien en op lage temperatuur te koken. Laat het deeg rijzen of warme gerechten verwarmen
- Voorverwarmingsmogelijkheid voor: compleet bestek voor 6 personen of 20 serverborden doorsnee 28 cm of 80 espresso kopjes of 40 cappuccino koppen
- Telescopische geleider

Technische gegevens:

- Aansluitwaarde 0,4 kW
- Afmetingen van het toestel b x h x d ca. 595 x 139 x 537 mm
- Afmeting van de uitsparing b x h x d ca. 560 x 595 x min. 550 mm incl. 45 compact apparaat
- Binnenafmetingen b x h x d ca. 410 x 105 x 490 mm

Standaardtoebehoren:

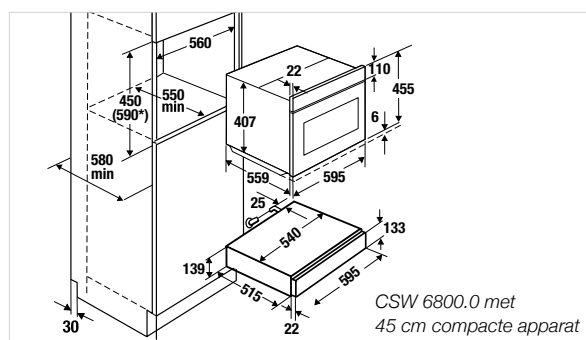
- Anti-slip lade

Accessoires:

- Glasfront zwart Acc. nr. ZC 8020
- Glasfront wit Acc. nr. ZC 8022
- Glasfront graphite Acc. nr. ZC 8023*
- Designlijst RVS Acc. nr. DK 1002
- Designlijst Black Chrome Acc. nr. DK 2002
- Designlijst Silver Chrome Acc. nr. DK 3002
- Designlijst Gold Acc. nr. DK 4002
- Designlijst Black Velvet Acc. nr. DK 5002
- Designlijst Copper Acc. nr. DK 7002
- Designlijst Hot Chili Acc. nr. DK 8002

*Leverbaar vanaf ca. Q4/2021

CSW 6800.0 zonder glasfront



* Voor combinatie met een lade

COMPACT. LADES. ACCESSOIRES.

K - SERIES . 8



Met glasfront zwart en designlijst RVS



Met glasfront wit en designlijst RVS



Met glasfront Graphite



CSZ 6800.0

Touch to open.

Uitvoering:

- Ideaal als opbergruimte i.c.m. een 45 cm apparaat voor een 59 cm nis
- Glasfront (**zie accessoires**) of meubelfront monteerbaar
- Telescopische geleider
- RVS binnenwerk

Technische gegevens:

- Afmetingen van het toestel b x h x d ca. 595 x 139 x 522 mm
- Afmeting van de uitsparing b x h x d ca. 560 x 595 x min. 550 mm incl. 45 compact apparaat
- Binnenafmetingen b x h x d ca. 445 x 105 x 490 mm

Standaardtoebehoren:

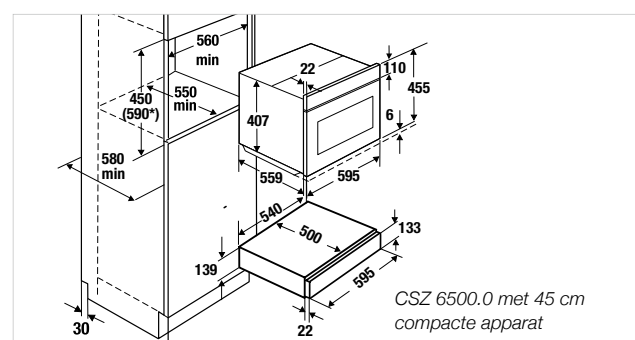
- Anti-slip lade

Accessoires:

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| - Glasfront zwart | Acc. nr. ZC 8020 |
| - Glasfront wit | Acc. nr. ZC 8022 |
| - Glasfront graphite | Acc. nr. ZC 8023* |
| - Designlijst RVS | Acc. nr. DK 1002 |
| - Designlijst Black Chrome | Acc. nr. DK 2002 |
| - Designlijst Silver Chrome | Acc. nr. DK 3002 |
| - Designlijst Gold | Acc. nr. DK 4002 |
| - Designlijst Black Velvet | Acc. nr. DK 5002 |
| - Designlijst Copper | Acc. nr. DK 7002 |
| - Designlijst Hot Chili | Acc. nr. DK 8002 |

*Leverbaar vanaf ca. Q4/2021

CSZ 6800.0 zonder glasfront



* Voor combinatie met een lade