

MAGAZIN KATALOG



Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Değerli müşterilerimiz, uzman bayilerimiz, çalışanlarımız ve ortaklarımız: 2022 Küppersbusch kataloğumuza hoş geldiniz.

1875'te Küppersbusch Alman pazarında ilk sobayı piyasaya sürdü ve hala geleneksel bir şirket olarak Ruhr bölgesinde, daha doğrusu Gelsenkirchen'de kök salmış durumda.Küppersbusch son 145 yılda, uluslararası alanda aktif bir birinci sınıf mutfak aletleri tedarikçisi haline geldi.Küppersbusch, yaklaşık 40 ülkede mutfakların donatılması söz konusu olduğunda birinci sınıf markalardan biridir.Küppersbusch markası, sağlam kökenlerin endüstriyel mirasını zamansız tasarım ve şık bireysellik ile birleştiriyor ve bilinçli olarak kitlelere alternatif arayan tüketicilere hitap ediyor.

Bizim için ürünlerimiz yalnızca kullanıcılara hitap etmekle kalmayıp, onlara her gün neşe kattığında bir teyiddir.Bu, yalnızca sunduğumuz bireysel tasarım ve geniş tasarım esnekliği değil, aynı zamanda ekipmanlarımızla deneyimledikleri benzersiz pişirme ve pişirme sonuçlarını da ifade eder.Bizim için bundan daha büyük bir iltifat olamaz ve müşterilerimizin ihtiyaçlarına yönelik sürekli yönelimimizi pekiştirir.

Tam kapsamlı bir tedarikçi olarak Küppersbusch, fırından bulaşık makinesine kadar her şeyi tek elden sunar.Mutfak ürünlerimizin tasarımı için düzenli olarak ulusal ve uluslararası tasarım ödülleri kazanıyoruz örneğin, tutarlı marka yönetimi ve sürdürülebilir marka iletişimi için 2020 Alman Marka Ödülü.

Tüm bunları bu katalogda size sunmak ve size bir anlayış kazandırmak istiyoruz.

Küppersbusch'a hoş geldiniz!



1875'TEN  GÜNÜMÜZE.





1875 Friedrich Küppersbusch Gelsenkirchen'in Schalke bölgesinde dünyanın ilk soba fabrikası olan "F. Küppersbusch & Söhne"yi kurdu ve el yapımı kömürlü sobayı piyasaya sürdü.

1880 Küppersbusch, 12 çalışanı ile seri üretime geçiş yaptı ve ürün çeşitliliğini arttırdı.

1898 Otomatik telefon dönüşüm patenti alındı. Küppersbusch, üç telefon hattı ve bir telgraf adresiyle iletişim kuruyordu.

1913 Küppersbusch 2500 çalışanı ile günde 350 soba ve fırın üreten Avrupa'nın en büyük uzman fabrikası oldu.

1918 Birinci Dünya Savaşı sırasında mutfak ve fırın alanına olan kaçınılmaz geçişten sonra, Küppersbusch tekrardan ev içi kullanımlar için fırınlar üretmeye başladı. Yüksek talepten ötürü Küppersbusch endüstriyel üretime geçiş yaptı.

1935 Tesis yüksek bir taleple karşılaştı ve işçi sayısında sürekli bir artış oldu. Küppersbusch kömür yakan soba için ikinci bir üretim tesisi açtı. Ayrıca, bu yükseliş Avusturya'da ikinci tesisin açılışına sebep oldu. Küppersbusch bir kere daha uluslararası ünlü bir şirket oldu.

1954 VW Beetle ekonomik mucizenin tek temsilcisi değildi. Küppersbusch yüksek hızlı portatif ısıtıcı, yedi pozisyon değişimi ve sinyal lambası özelliklerinin reklamını yaptı.

1962 Gazlı sobadan aspiratöre, aspiratörden tamamen sırlanmış buzdolabına kadar, fırınla başlayan iş şimdi tam bir ürün yelpazesine dönüştü.

1973 1970'lerde ankastre mutfak Alman evlerinde içtenlikle karşılandı. Küppersbusch mutfak ankastre eşyalarını yapan ilk üreticilerdendi.

1985 Ekolojik ve sağlıklı teknolojiyi kullanan ve soba katalatik konvertörü olan Ökotherm® piyasaya sürüldü. Bu eşsiz ürün sadece Küppersbusch'da mevcuttu.

1993 1993'ten beri Küppersbusch markası, yüksek standartlardaki kalitesi ve ürünleri sayesinde Bundespreis, Red Dot Ödülü, IF Tasarım Ödülü, ADEX Tasarım Mükemmelliği Platin Ödülü gibi çok sayıda tasarım ve inovasyon ödülü kazandı. Fırın, davlumbaz ve set üstü ocak gibi 60'tan fazla farklı ürün sadece Almanya'da değil, tüm dünyada ödüller aldı.

1999 Yüksek kalitede evrensel mutfak sektörüne hizmet etmek için Teka Grup, Küppersbusch Hausgeräte GmbH ve Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG ile birleşti. Bu şirketin dünya genelinde 5000 işçisi vardı.

2008 – 2010 Gelsenkirchen'den bir tasarım şirketi Platin Beyazı Sürümü ile Siyah Krom Sürümü'nü piyasaya sürdü ve ankastre eşya marketine yeni bir mihenk taşı oluşturdu.

2013/2014 Küppersbusch yeni "Kişiye Özel" tasarım konseptini sundu. İlk "Meisterstück" bile herkesin ilgisini çekti ve etkileyici bir şekilde şirketin marka değerlerini iletti: Tasarım, kalite, yenilik, işlev ve sağlıklı gıda.

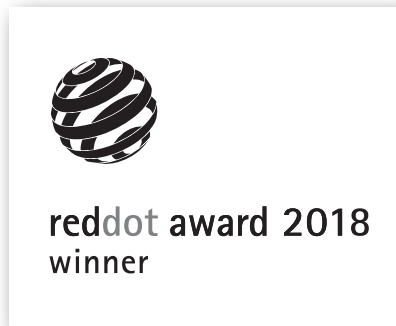
2015 2015 yılında 150. yaşını kutlayan Küppersbusch, Almanya'nın Köln kentinde düzenlenen Livingkitchen uluslararası fuarında geniş bir yelpazede yer alan yepyeni ürünleri ve yenilikleri piyasaya sürdü. Aynı yılın Mart ayında ise Küppersbusch, Alman Tasarım Konseyi'nin kurucu üyesi olarak tayin edildi.

2016 Eylül ayında Alman Tasarım Konseyi, Küppersbusch markasını "Başlıca Alman Markaları" grubuna kabul etti. Tasarım Konseyi'nin kitabı "Özgün. Hünerli."nin güncel basımında Alman işletmelerinin kendi tasarımlarının olduğunu ve küresel seviyede stratejik marka liderleri olduğunu ileri sürdü.

2017 Küppersbusch dünya genelinde yeni bir eşya neslini tanıttı, Mix+Match ile kişiye özel tasarım esnekliğine ve "Grinin Tonu" renginin tanıtımına daha çok odaklandı. Haziran 2017'de tutarlı marka tanıtımı ve sürdürülebilir market iletişimiyle Alman Tasarım Konseyi tarafından Altın Alman Marka Ödülü'ne layık görüldü.

2018 Küppersbusch başarılı bir şekilde RedDot Design'nin jürisinde bulundu ve yeni fırın serisiyle iki ödül aldı. Yüksek kalitede buharsız çelik kontrol düğmesiyle çalışan yeni profesyonel induksiyon set üstü ocakları seriye eklendi.

2020 Alman Tasarım Konseyi Küppersbusch'a Seçkin Markalar kategorisindeki Alman Marka Ödülü'nü verdi.



MARKA YETKİNLİĞİ VE SEÇKİN TASARIM: KÜPPERSBUSCH

Küppersbusch'ta tasarım güzellikten daha fazlasıdır. Bu bir kalite özelliğidir ve biçim ile işlev arasındaki mükemmel etkileşimi temsil eder.

Müşterilerimiz ürünlerimizi bireysel etkileşimlerinde günlük olarak deneyimler. Ve ürünlerimiz için her bir ödül aldığımızda bunu yaşarız.

Özel bir uyumu olan ve insanları heyecanlandırabilen, gelişen, kişiye özel ve sektöre liderlik eden tasarımlara olan net bağlılık 70'ten fazla ulusal ve uluslararası ödüllerin belgelerinde yansıtılmıştır. Bu Küppersbusch için birinci sınıf tasarım, somut kalite, kusursuz fonksiyon ve sağlıklı lezzetlerin esas dayanak noktaları olduğunu gösterir.

Cihazlarımız, müşterilerimizi sürekli olarak olumlu şekilde şaşırtmayı ve onlara keyif vermeyi amaçlar. Ambalajdan web sitesine kadar müşteri ile marka arasındaki tüm temas noktaları, ürünlerimizi geliştirme yolundaki tutku ve bağlılığı yansıtmaları için büyük bir özenle ve müşteri gereksinimlerine göre tasarlanmıştır.



KÜPPERSBUSCH: MANEVİ DEĞERLERİNİZİ ÖNEMSİYORUZ

**Kolay, çabuk ve lezzetli yemekler mi yapmak istiyorsunuz?
Öyleyse Küppersbusch sizin markanız!**

Marka 145 yıl önce kurulduğu için **gelenek**, form ve fonksiyonun kusursuz etkileşimiyle nitelendirilmiştir. Küppersbusch'un, ev aletleri üretimindeki ustalık bilgisi, profesyonel mutfaklarda edinilen deneyimler ile şekillenir.

Kusursuz bir şekilde tasarlanmış ev aletleri, mutfakta her zamankinden daha çok ilham verir.

Zaman kazandıran otomatik programlar, sezgisel kontroller, kolay kullanım ve en iyi şekilde kurgulanan iş akış süreci gibi **mükemmel fonksiyonlar** kusursuz bir sonucun garantisini verir.

Küppersbusch'daki **somut kalite** sürdürülebilirliğe yatırım yapmaktır: yüksek kalitede materyaller, kusursuz işçilik, güvenilirlik, dayanıklılık ve en iyi satış sonrası servis hizmeti.

Ödül kazanan ürünlerimiz, uyumlu şekillerin ve çizgilerin **birinci sınıf tasarımıyla** tanımlanır. Küppersbusch'un **"KİŞİYE ÖZEL"** Konsepti ile tüm cihazlarınızı kişisel zevkinize göre uyarlayabilirsiniz.

Sonuç **Sağlıklı ve lezzetli yemekler!** En yeni hazırlık metotları için profesyonel şeflerden ilham alındı: Küppersbusch ailesi olarak yemek yapmaya her zaman bütüncül bir açıyla bakarız.



K-SERİSİ: BİRİNCİ SINIF SONUÇLAR İÇİN KUSURSUZ FONKSİYONLAR

Yüksek kalitede alüminyum ayar düğmesi veya dokunmatik sensörler ile seçilebilen klasik çalıştırma fonksiyonlarına sahip.

Cihazlarınızın hafızasına bir çok favori program ve özel fonksiyon kaydedebilir ve aralarından seçim yapabilirsiniz. Geniş ürün yelpazesi olan K-Serisi'nden kendi ihtiyaçlarınıza en uygun olan ürünü seçin.

KÜPPERSBUSCH KİŞİYE ÖZEL

Kimse size benzemez. Mutfağınızda bile kendi zevkinize sadık kalın ve Kişiyeye Özel konseptiyle Küppersbusch eşyalarını tercihlerinize adapte edin.

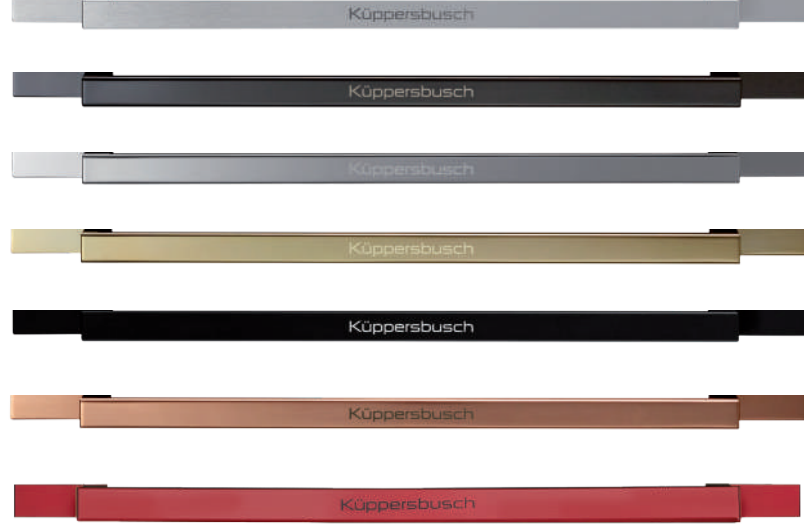


Kişiyeye Özel + Benzersiz

Herkes farklı şeylerden hoşlanır. Farklı renkler. Farklı modalar. Farklı müzikler. Bireysellik, kişiliğin benzersizliği her insanı kendi yapan şeydir.

Küppersbusch'un Kişiyi Özel konsepti size eşyalarımızı kişisel tercihlerinize göre değiştirme şansı veriyor. Örneğin, eşyalarınızın yüzlerinin siyah veya beyaz olmasını seçebilirsiniz.

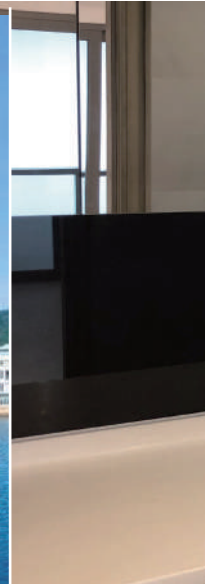
Tasarım unsurları için yedi farklı renk ve materyalden seçim yapabilirsiniz: Paslanmaz Çelik, Siyah Krom, Gümüş Krom, Altın, Siyah Kadife, Bakır ve Sıcak Kırmızı. Maksimum çeşitlilik, bireysel tarz.



Siyah ve Bakır



Beyaz ve Gümüş Krom





Hongkong, Sea To Sky

LOHAS Parkı'nın VIII. bölgesi. No.1 Lohas Parkı Yolu, Tseung Kwan'da bulunan ve 3 kuleden oluşan 1442 ünite mutfak ile Küppersbusch eşya seti bulunduruyor.



Moskova, SMOLENSKY Kulüp Tarzı Bina

1. Smolensky Yolu'nda bulunan bu proje'de klasik ve modern'in tezatlığından yararlanılmış. Lüks apartmanların mutfakları, Küppersbusch ev eşyalarıyla donatılmış.



Londra, Royal Warwick Square

Binanın dünyaca ünlü kültürel alanları, cennet gibi parkları, Michelin yıldızlı restoranları ve seçkin alışveriş merkezleriyle ünlü Royal Borough of Kensington & Chelsea'da imrenilecek bir konumu var. Mutfaklar ise Küppersbusch ev eşyalarıyla donatılmış.

Tahran Avangard Velenjak Residential

Tahran Velenjak'ta bulunan 2077 metre kare arsa alanı, 15600 metre kare altyapısı olan bu binanın mutfaklarında Küppersbusch eşyaları bulunuyor.



Türkiye İstanbul Yedimavi

Türkiye İstanbul'da bulunan Yedimavi, Atakoy-Zeytinburnu sahil yolunda, otel, ofis ve rezidanslarıyla ve 51.500 m2 yeşil alanıyla size eşsiz bir yaşam sunuyor. Bu binaların mutfaklarında ise Küppersbusch eşyaları bulunuyor.



Siyah / Bakır



Beyaz / Altın



Siyah / Paslanmaz Çelik



GELENEK VE TASARIMIN MÜKEMMEL BİRLEŞİMİ

Küppersbuch olarak biz her daim geleceğe bakar ve size ilham verebilmek için sürekli yeni konseptler ararız. Siyah, gri ve metaliğin kendine özgü bir görünüşü ve parlıtlı bir hammaddesi var. Küppersbuch bu hammaddenin özü ile Ruhr bölgesindeki şirketin genel merkezinin geleneğini bir araya getirerek bir ankastre serisi geliştirdi.





MÜKEMMEL KALİTE



Yüksek malzeme kalitesi, iyi işçiliği ve dayanıklılığıyla 145 yılı aşkın bir süredir ürünlerimizin kalitesi kanıtlanmıştır. Bu kalite iddiasıyla, tasarımı, performansı ve işleviyle standartları belirleyen mutfak aletlerimizi defalarca geliştirdik.

Kaliteyi sadece vaat etmiyor; Mutfak aletlerimizde 3 yıl kalite garantisi veriyoruz*.



TEST Bild tarafından yürütülen tüketici anketine göre, Küppersbusch uzun ömürlü fırınlar ve set üstü ocaklar kategorisinde bir numara oldu.

Deneyimleyebileceğiniz bir kalite

Fırınlarımızın içinde arka duvara ilave edilmiş ökötherm fırın katalizörü bulunuyor.



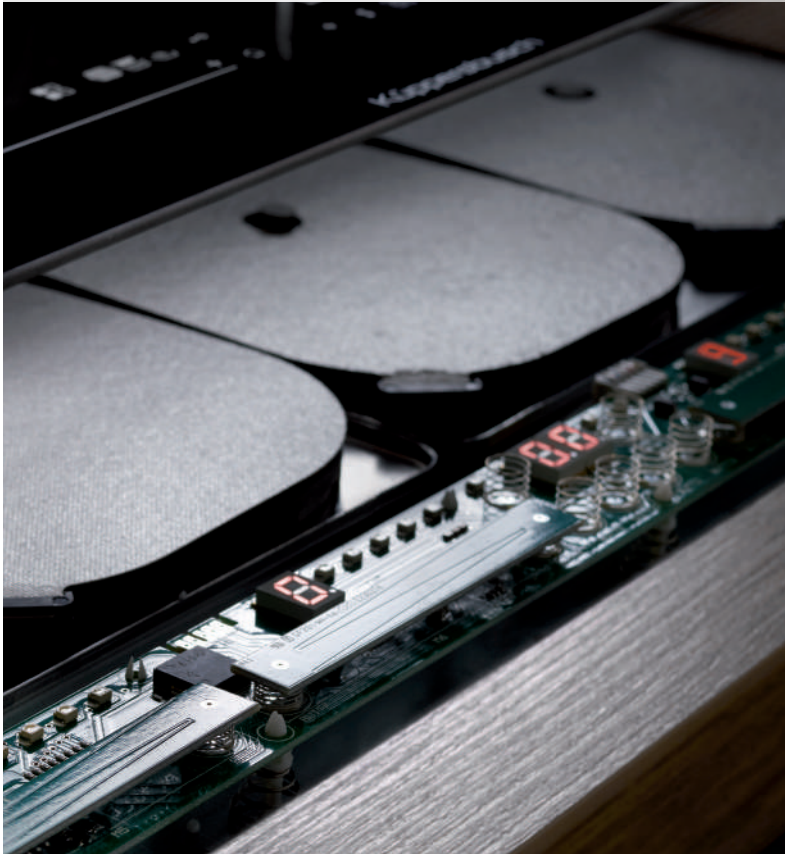


Test edilmiş kalite

Ürünlerimizde kullanılan malzemeler, teknik açıdan kusursuz olmakla birlikte aynı zamanda test edilmiş bir kaliteye sahiptir. Ürünlerimizin kullanımı kolay ve her şeyden önce işlevseldir.

Yüksek kalitede işçilik

Fırınlarımızda kullanılan malzemeler uzun hizmet ömrünü garantilemektedir. Dört kat camdan oluşan iç kapımız sayesinde ısı kaybı olmaz ve böylece düşük enerji tüketimi garantilenir.



İç Kalite

Davlumbazlarımızın iç malzemeleri de oldukça etkileyici. Davlumbazımızın içindeki yüksek kalitedeki paslanmaz çelik kutu ve paslanmaz çelik yağ filtreleri uzun hizmet ömrü vadediyor.

KÜPPERSBUSCH FIRINLARI VE KOMPAKT EŞYALARI

1875 yılında ilk fırınımızı piyasaya sürdük. İlk yıldan beri sizin ve mutfaklarınız için her gün daha çok çalıştık ve ürünlerimizi geliştirdik. Yeni fırınlarımızın ve kompakt eşyalarımızın kusursuz detaylarını keşfedin.

Kişisel + Sezgisel





BENZERSİZ VE SADECE KÜPPERSBUSCH'TA: FIRININIZ İÇİNDE KATALİZÖR DÖNÜŞTÜRÜCÜ



Mutfağınızdaki fırınlama ve pişirme dumanları tarih olacak.

Pişirme ve kızartma işlemleri, fırının içini kirleten havada asılı kalan yağlı maddeler üretir. Fırın fanı yağla kirlenmiş havayı, kokuları ve havada asılı kalan maddeleri katalizör dönüştürücü ile temizler. Katalizör temizleyici kokuları ve havada asılı kalan maddeleri kendi içinde tutarak, fırın dışına temiz hava çıkmasını sağlar.

Kesin çözüm! Fırının içindeki yağ, koku ve tanecikler ile kirlenmiş hava fanda emilir **(1)**. Fan, havanın halka ısıtıcıdan ve katalizör dönüştürücünün içinden geçmesi için baskı yapar **(2)**. Burada tüm kalıntılar su ve karbonik aside dönüştürülür. Temizlenmiş hava daha sonra fırının içine geri döner **(3)**. Sonuç olarak, fırının içinde hiç tortu oluşmaz ve yorucu bir temizliğe gerek kalmaz.

Enerji tasarrufu! Tüm bu süreçte fırınınız bir enerji yayar bu enerji fırına geri döner ve tekrardan kullanılır.

Lezzetli! Hazırlanan yemek uzun süre nemini kaybetmez ve doğal aroması korunur.

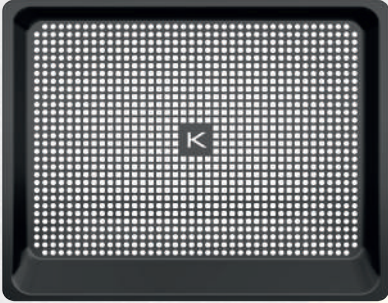
Taze hava! Fırın fanı kirli havayı kendi içinde tutar ve fırın dışına sadece temiz hava çıkar.



Daha çok bilgi ve fonksiyon videosu için
youtube.com/user/Kueppersbusch1875/videos



KOKUSUZ KIZARTMA: ÖKÖTHERM® VE AIRFRY İLE MÜKEMMEL KOMBİNASYON



AirFry Tepsisi ile Sağlıklı Kızartma

Patates kızartması, tavuk kanadı sebze çubukları gibi gıdaları neredeyse yağsız bir şekilde kızartabilirsiniz. Malzemeler direkt olarak AirFry tepsisine yerleştirilir, birkaç damla yağ eklenir, çeşnilenir ve fırına yerleştirilir. AirFry özelliği sayesinde sadece yağ kokusu olmadan kızartma yapmakla kalmaz aynı zamanda kızartma işlemi için de mutfağınıza ekstra bir ürün almak zorunda kalmazsınız.



SİZ YEMEĞİNİZİN KEYFİNE VARIN TEMİZLİĞİ BİZ HALLEDERİZ

Piroliz teknolojimiz sayesinde, fırın içinin yorucu temizliği sonunda tarih oluyor. Pişirme sonrasında siz yemeğinizden keyif alırken, fırın kendi başına tüm yağlı lekelerin icabına bakıyor.



Piroliz teknolojimiz sayesinde, fırın içinin yorucu temizliği sonunda tarih oluyor.

Pişirme sonrasında siz yemeğinizden keyif alırken, fırın kendi başına tüm yağlı lekelerin icabına bakıyor. Bu esnada fırın iç sıcaklığı 500°C'ye çıkararak, yemek kalıntılarını ve yağ lekelerini küle çeviriyor. Kirlilik derecesine göre üç farklı piroliz programından birini seçebilirsiniz. Daha sonra yapmanız gereken tek şey fırın tabanını nemli bezle silmek. Böylece fırınız yepyeni görünecek.



Kusursuz temizleme sistemimiz minimum enerji ile kimyasal deterjan kullanmadan, fırının içini temizler. Yapmanız gereken fırının içine bir bardak su koyarak Ökoclean seçeneğini seçmek.

ÖkoEmail+ ile birleşen Küppersbusch'un yeni temizlik programı buhar üretir, bu sayede fırın duvarında kir ve yağ birikmez.



ÖkoEmail (Emaye Kaplama)

Pişirme tepsileri ve fırın iç yüzeyindeki emaye kaplama, oldukça pürüzsüz ve gözeneksizdir, bu sayede pişme esnasında oluşan yağ ve yemek kalıntılarının üstüne yapışmasını engelleyerek temizliği kolaylaştırır.



****Fırın tavanındaki ızgara etrafında oluşan zor lekeleri katlanabilir ızgara sayesinde temizlemek çok kolaydır.**

SOFT OPEN - CLOSE TEKNOLOJİSİYLE CAM İÇ KAPAĞIMIZ



Dört kat camlı iç kapağı paslanmaz çelikten çerçeveye yapıştırılmıştır; bu teknoloji sayesinde cihazınızın kapağı montaj vidasına ihtiyaç duymaz.

Enerji tasarrufu: Dört katlı cam kapak sayesinde sıcak hava fırından çıkmaz ve enerji kaybı yaşanmaz.

Kolay temizlik: Fırının içinin temizlenmesi gerektiğinde fırın kapakları kolaylıkla çıkarılabilir. Fırının kapağı kapalı bir sistem olduğu için bölmeler arasındaki cam temiz kalır. Kusursuz paslanmaz çelikten çerçevede kirlerin toplanabileceği kuytu köşe yerler yoktur.

Güvenli: Kapaklar dört kat camlı ve oldukça yalıtımlıdır. Bu yüzden fırın dışı ısınmaz.

Uzun ömürlü: Ürünlerimizde paslanmaz çelik ve cam gibi kaliteli malzemeler kullandığımız için yıllar içinde malzeme yorgunluğu görülmez ve cihazlarınızı uzun seneler boyunca kullanabilirsiniz.



Soft open - close teknolojisi sayesinde

Soft-open teknolojisi sayesinde cihazınız fısıltı sessizliğinde açılıp kapanır.



Küppersbusch'un XXL fırını size geniş bir alan sunar.Kalabalık sofralar kurmaktan çekinmeyin.

70 litre kapasitesiyle 5 farklı seviyede yemek pişirebilirsiniz.

60 cm fırınların pişirme tepsileri Küppersbusch'un 45 cm kompakt fırınlarına ve buharlı fırınlarına sığar.

PerfectStop ile tamamen genişletilebilen raflar:

Genişletilebilen raflar 22 kg'a kadar dayanır. Bu raflar sayesinde ağırlığı çok olan tepsileri bile rahatça öne ve arkaya kolaylıkla hareket ettirebilirsiniz. PerfectStop kapı mandalı ise işlevi tepsilerin fırının içine doğru kaymasını engeller ve böylece fırının önünde kızartılacak şeyleri döndürüp yağ sürmenize imkan tanır.

Dikkat: Piroliz işlevi devredeyken,fırın sıcaklığı 500°C'ye kadar çıkabilir. Teleskopik raflarda dahil olmak üzere tüm raflar; 300°C'ye kadar dayanabildiği için piroliz işlevi devredeyken tüm rafları kaldırın.

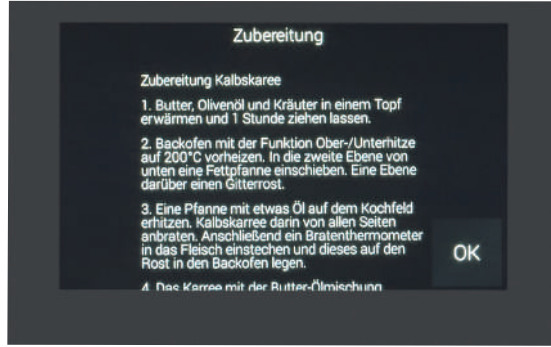
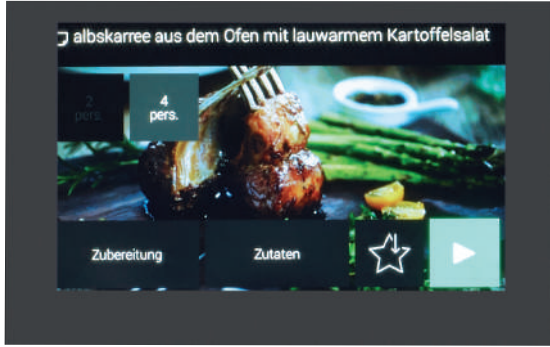
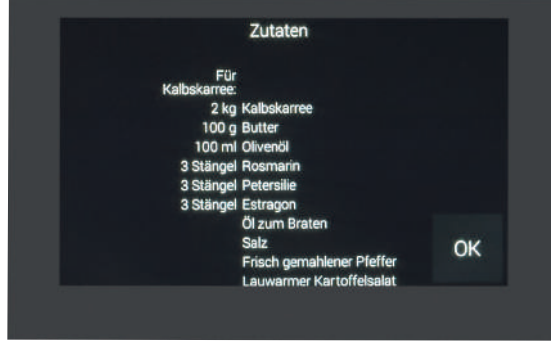


SEZGİSEL VE İŞLEVSEL

Küppersbusch K-SERİSİ.8 rahat ve hızlı bir işlem için ihtiyacınız olan her şeyi sunan 5"iç TFT-renkli ekranıyla donatılmıştır.

Uzmanlarımız akıllı telefonlarındaki kontroller gibi olan belirgin sem- boller ve doğrudan seçim tercihlerini temel alarak sezgisel yön bulmayla bir menü düzeni geliştirdi.

İLHAM VERİR



K-SERİSİ.8'deki fırınlarda programlanmış 20 tarif vardır.

- Bir tarif kategorisi seçin: aperatif, ana yemek, meze veya tatlı & unlu mamuller.

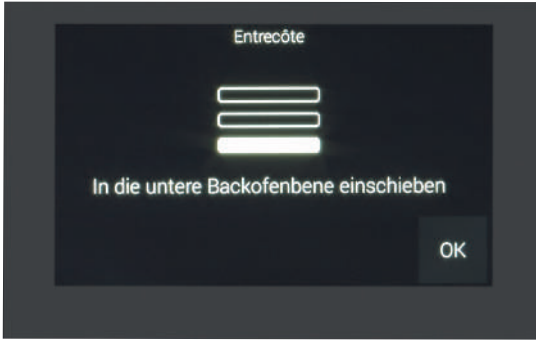
**Tarifler bölümünden size en çok hitap eden tarifi seçebilirsiniz.

- Kişi sayısını belirleyin.
- Bir tuşlama daha yapın ve içindekiler listesi ile hazırlanış kısmına ulaşın.
- İdeal fırın ayarları, tarifler kısmında bulunuyor.(pişirme yöntemi, zamanı ve ısısı) tek yapmanız gereken "başlat" düğmesine basmak.



ÇOK DÜZEYLİ ZAMANLAMA





Tek bir fırında aynı anda birden fazla yemek yapmak mı? “Çok düzeyli zamanlama” işleviyle neden olmasın?

- Fırınıza pişirmek istediğiniz gıdaların ağırlığını söyleyin.
- Yemeği fırınıza koyun ve uygun ayarlamaları yapın.
- Daha sonra ekranda çıkan “BAŞLAT” a dokununuz.
- Ekranınıza çıkan “OK” a dokunarak, pişirme süreci başlatın.
- Fırınızdaki bir sinyal sesi geldiğinde, ikinci yemeğin ayarlamalarını yapın ve yemeğinizi fırına koyun. Ekranda çıkan “OK” a dokunarak bunu onaylayın.
- Aynı süreci üçüncü yemek içinde tekrar edin.
- Pişirme süresi bittiğinde, tüm menünüz aynı anda servise hazırdır.

Otomatik programlar ve ağırlık fonksiyonu

Bu program sayesinde buz çözme/ısıtma veya pişirmek istediğiniz gıdaların ağırlığını söylemeniz yeterli. Böylelikle gıdanın ağırlığına göre hangi sıcaklıkta ve kaç dakika boyunca çalışması gerektiğine cihaz kendi karar verir.

YENİ İŞLEVSELLİK



Favorilerim klasörüyle yemek yapmak çok daha kolay!

Favorilerim klasörünüzde favori ayarlarınız, programlarınız ve tariflerinizi kaydedebilirsiniz. Bu yolla favori tarifinizi kolaylıkla bulup, seçebilir ve hazırlayabilirsiniz.





KÜPPERSBUSCH'TA BUHARLI PİŞİRMAYLA SAĞLIKLI LEZZETLER

Buharda pişirme tekniği besinlerin içerisindeki vitaminleri ve mineralleri korumaktadır. Bu sebepten ötürü oldukça besleyici ve sağlıklıdır.

Sağlıklı beslenmeye dikkat edenlerin ve diyet yapanların en çok tercih ettiği yöntemlerin başında buharda pişirme geliyor. Buharda pişirme tekniği, diyet yapanların sıklıkla tercih ettiği bir pişirme yöntemi. Sadece diyet yapanların değil, sağlıklı beslenmek isteyenlerin de ilk tercihi olması gereken bu yöntem birçok besinde kullanılabilmesi ve kısa sürede lezzetli yemekler oluşturabilmesiyle de dikkat çekiyor.

Neden buharlı pişirmeyi tercih etmeliyiz?

Buharda pişirme tekniği tüm pişirme teknikleri arasında en uygun yöntem olduğu söylenebilir. Besinleri pişirmek çoğu zaman kalori değerlerinin artmasını sağlar. Böylece daha az besin tüketilerek daha çok fayda elde edilebilir. Sebzeler, balık ve yumuşak et ısının eşit bir şekilde dağıtılmasıyla pişer.

Buharda pişirmek gıdaların suyla olan bağlantısını kestiği için besin değerlerinin suya geçmesine engel olur. Yani gıdanın bütün proteini ve kalorisi tamamen içerisinde kalır.

Ayrıca bu teknik ile pişirilen gıdaların tatları da inanılmaz derecede lezzetli olur. Bunun temel sebebi buhar ile beraber besinin tüm yüzeylerinin aynı ısıya maruz kalmasıdır. Oldukça yavaş ve tüm yönleriyle pişen gıdalar, lezzet açısından oldukça kaliteli olur.

Küppersbuch buharlı fırınları, buharlı pişirme yönteminde kısa sürede ustalaşmanızı sağlayacak.





ÇOKLU BUHAR

**MULTI
STEAM**

Buharda pişirme fonksiyonu olan Küppersbusch fırınlarıyla %100 buharlama ile saf buharda pişirmeyi veya buharlama ve sıcak hava kombinasyonunu kullanmayı seçebilirsiniz. Böylelikle yaptığınız her yemek için kusursuz ayarları seçebilirsiniz.

%100 buharlama ile buharda pişirme:

30°C ve 100°C sıcaklıkları arasındaki buharlama işlevi balık, sebze, meyve, piring, patates ve mantı için idealdir. 70°C'de pişmiş bir balık kaçırmamanız gereken bir gurme deneyimidir!



Buharlama ve sıcak hava kombinasyonu

Karma buharda pişirme:

%50 buharlama ile %50 sıcak havayı birleştirerek royale muhallebi, tart, puding, sulu güveç hazırlayabilir aynı zamanda yemekleri ikinci kez ısıtmak ve tazelemek içinde kullanabilirsiniz.



Çeşitli buharda pişirme:

%25 buharlama ile %75 sıcak havayı birleştirerek ekmek, et ve kümes hayvanlarının pişirebilirsiniz.



KAHVENİN EN GÜZEL HALİ: KÜPPERSBUSCH İLE SAF BİR ZEVK

Kahve tüm dünyayı birbirine bağlayan nefis bir içecek. Hepimizin ortak dili. Asırlardan beri insanlar benzersiz tadının ve yoğun aromasının cezbediciliğine karşı koyamıyor.



Son bir kaç yılda kahve yapmak hayatlarımızın önemli bir parçası haline geldi. Kahve yapma sanatı, insanların kişisel yaşam tarzlarını ifade etme şeklidir.

Küppersbusch tamamen otomatik olan kahve makinelerimizle biz sadece kusursuz tasarım ve işlevsellik sunmuyoruz, aynı zamanda sizin kişisel ve bireysel tercihlerinizi de göz önünde bulunduruyoruz.

Küppersbusch kahve makinelerimiz kahve çekirdekleri veya kahve tozu ile yaklaşık 15 bar basıncındaki süt işleviyle son derece lezzetli kapuçino veya latte hazırlayabilir. Kahve aroması kahve sıcaklığı gibi 5 seviyede ayarlamalar yapabilirsiniz.

LCD ekranıyla kullanımı inanılmaz kolaydır.



GERÇEK KAHVE SEVER
TAM OTOMATİK KAHVE
MAKİNELERİ

18. August 2020, 19:04



Ofen



Chefkoch



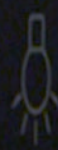
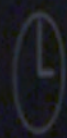
Favoriten



Dampf



Einstellungen



OK

K - SERİSİ.8



Kolay kullanımıyla, grafik ve net metin ekranlı siyah TFT dokunmatik ekran.

K - SERİSİ.7



Kolay kullanımıyla, grafik ve net metin ekranlı siyah LCD dokunmatik ekran.

K - SERİSİ.5



Kolay kullanımıyla, grafik ve net metin ekranlı siyah, gri yada beyaz renkli arkadan aydınlatmalı LCD dokunmatik ekran.

K - SERİSİ.3



Kolay kullanımıyla, grafik ve net metin ekranlı ince gri çerçeveli siyah alüminyum kontrol düğmeli TFT ekran

K - SERİSİ.3



Tiramisu-Torte

4
pers.

Zubereitung

Zutaten



Küppersbusch

K - S E R İ S İ . 8

Cihazlarınızı sezgisel dokunmatik ekranla çalıştırın



Fırın İşlevleri

Çeşitli fırın işlevleriyle her lezzet ve her yemek için en uygun olanı bulursunuz. Ekranla bir dokunuş yeterli, sensör düğmelerinin fonksiyonları aktive edilecektir.



Otomatik Programlar

Bu program sayesinde buz çözme/ısıtma veya pişirmek istediğiniz gıdaların ağırlığını söylemeniz yeterli. Böylelikle gıdanın ağırlığına göre hangi sıcaklıkta ve kaç dakika boyunca çalışması gerektiğine cihaz kendi karar verir.



Tarifler

K-SERİSİ.8 fırınları yeni tarifleri denemeyi oldukça kolaylaştırıyor. İçindekiler listesi ve pişirme metotları da dahil olmak üzere ,fırınızdaki bir çok tarif bulunur.



Favori Programlar

Yaptığınız yemeklerin fonksiyon ayarlarını ve favori tariflerinizi fırınına kaydedebilir, bu sayede dijital yemek kitabınızdan yemek seçtiğinizde kusursuz bir sonuca ulaşabilirsiniz.

KÜPPERSBUSCH K-SERİSİ.8

Küppersbusch K-SERİSİ.8 mutfağınızı ilgi odağı yapıyor. TFT dokunmatik ekranı size maksimum kullanım kolaylığı sunuyor. Sayısız otomatik program ve kaydedilmiş tariflerle de yemek pişirmek oldukça eğlenceli hale geliyor.







Bisquitboden



Käsekuchen

Früchtekuchen



3s



°C

>>3s



OK



Küppersbusch

K - S E R İ S İ . 7

Cihazlarınızı sezgisel dokunmatik ekranla çalıştırın



Fırın İşlevleri

Çeşitli fırın işlevleriyle her lezzet ve her yemek için en uygun olanı bulursunuz. Ekranla bir dokunuş yeterli, sensör düğmelerinin fonksiyonları aktive edilecektir.



Otomatik Programlar

Bu program sayesinde buz çözme/ısıtma veya pişirmek istediğiniz gıdaların ağırlığını söylemeniz yeterli. Böylelikle gıdanın ağırlığına göre hangi sıcaklıkta ve kaç dakika boyunca çalışması gerektiğine cihaz kendi karar verir.



Kızartma Termometresi

Yemeğin pişme durumunu fırının dışından anlamak pek mümkün değildir. Aşçılar, gıdanın merkez sıcaklığını ve yemeğin pişme durumu hakkında en doğru bilgiyi 'kızartma termometresi' ile öğrenirler. Fırınızdaki kızartma termometresi ile, profesyonel aşçılar gibi yemek yapabilirsiniz.



Favori Programlar

Yaptığınız yemeklerin fonksiyon ayarlarını ve favori tariflerinizi fırınıza kaydedebilirsiniz, bu sayede dijital yemek kitabınızdan yemek seçtiğinizde kusursuz bir sonuca ulaşabilirsiniz.

KÜPPERSBUSCH K-SERİSİ.7

Küppersbusch K-SERİSİ.7 saf siyah tasarımıyla sezgisel menüsüyle,yatay ve dikey düzenlemede serinin diğer cihazlarıyla simetrik kombinasyonu ile mutfaklarınız için oldukça etkileyici.







K - S E R İ S İ . 5

Cihazlarınızı sezgisel
Dokunmatik Ekranla çalıştırın



Fırın İşlevleri

Çeşitli fırın işlevleriyle her lezzet ve her yemek için en uygun olanı bulursunuz. Ekranı bir dokunuş yeterli, sensör düğmelerinin fonksiyonları aktive edilecektir.



Otomatik Programlar

Bu program sayesinde buz çözme/ısıtma veya pişirmek istediğiniz gıdaların ağırlığını söylemeniz yeterli. Böylelikle gıdanın ağırlığına göre hangi sıcaklıkta ve kaç dakika boyunca çalışması gerektiğine cihaz kendi karar verir.



Kızartma Termometresi

Yemeğin pişme durumunu fırının dışından anlamak pek mümkün değildir. Aşçılar, gıdanın merkez sıcaklığını ve yemeğin pişme durumu hakkında en doğru bilgiyi 'kızartma termometresi' ile öğrenirler. Fırınızdaki kızartma termometresi ile, profesyonel aşçılar gibi yemek yapabilirsiniz.



Favori Programlar

Yaptığınız yemeklerin fonksiyon ayarlarını ve favori tariflerinizi fırınıza kaydedebilirsiniz, bu sayede dijital yemek kitabınızdan yemek seçtiğinizde kusursuz bir sonuca ulaşabilirsiniz.

KÜPPERSBUSCH K-SERİSİ.5

Küppersbusch K-SERİSİ.5 mutfağınızı iki farklı tasarımı ile zenginleştiriyor. Zarif gri çerçevesiyle; K-SERİSİ.5 ve K-SERİSİ.3 modelleriyle dikey-yatay olarak uyumludur.





12:58



low

medium

high



OK



Küppersbusch

K - S E R İ S İ . 3

Geleneksel kullanımı tercih ediyorsanız K3 serisi sizin için doğru bir seçim. Elektronik TFT ekranlarının tüm ayarları, yüksek kalitede alüminyum kontrol düğmeleriyle yapılmaktadır.



Fırın İşlevleri

Çeşitli fırın işlevleriyle her lezzet ve her yemek için en uygun olanı bulursunuz. Ekranla bir dokunuş yeterli, sensör düğmelerinin fonksiyonları aktive edilecektir.



Otomatik Programlar

Bu program sayesinde buz çözme/ısıtma veya pişirmek istediğiniz gıdaların ağırlığını söylemeniz yeterli. Böylelikle gıdanın ağırlığına göre hangi sıcaklıkta ve kaç dakika boyunca çalışması gerektiğine cihaz kendi karar verir.



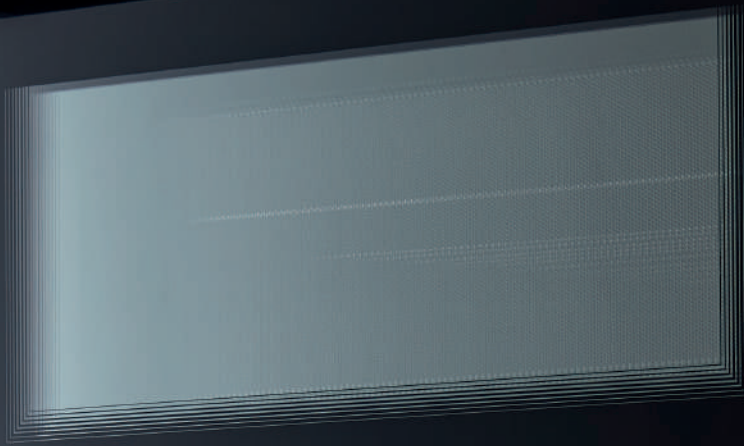
Program Tanıtımı

Sayılsız otomatik programdan birini seçtikten sonra ayarlama yapmaya başlayabilirsiniz. Pişme sürecinin ilerleyişini her an cihazınızın ekranında görebilirsiniz.

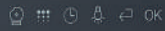
KÜPPERSBUSCH K-SERİSİ.3

Siyah ve Metalik tasarım seçeneği bulunan Küppersbusch K-SERİSİ.3 ankastre eşyaları yüksek derecede rahatlık ve pratik özellikler sunuyor. Kolay kullanımı ve fonksiyonel netliği yemek yapma tutkunuzu pekiştiriyor. K-SERİSİ.3 ve K-SERİSİ.5 modelleriyle dikey-yatay olarak uyumludur.

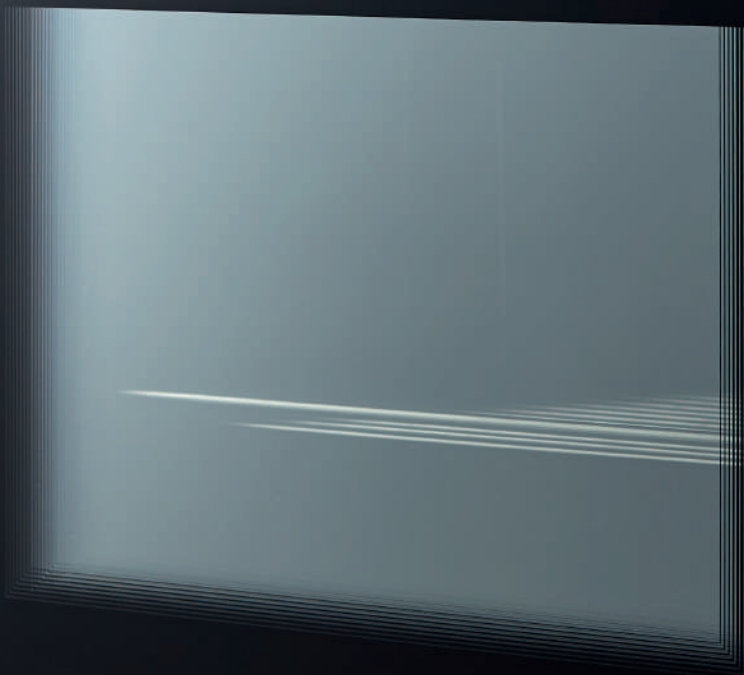
Küppersbusch



19:04



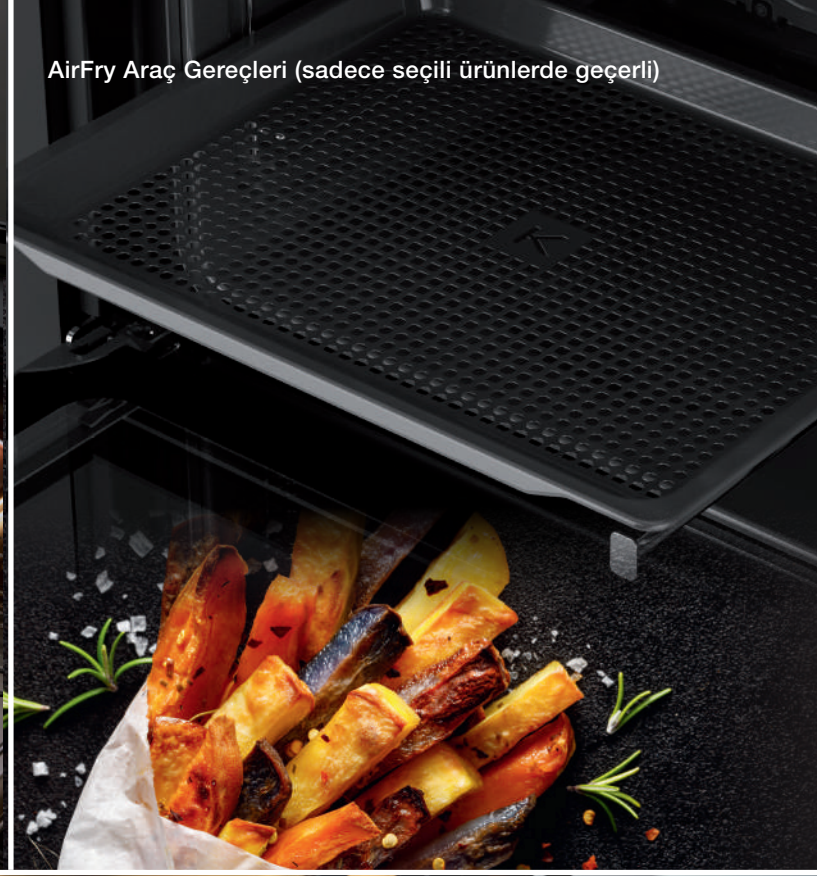
Küppersbusch



Buhar Adaptörü GN 8000



AirFry Araç Gereçleri (sadece seçili ürünlerde geçerli)



Pizza Taşı.-Nr. 145

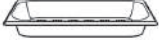
Kızartma Seti. ZB 8031



Pişirme Seti. ZB 8030



FIRIN / BUHARLI FIRIN VE MİKRODALGA İÇİN AKSESUARLAR

		BD 6750	CBM 6750	BP / B 6850 BP / B 6550 BP / B 6350 B 6330	CBD 6550 CD 6350	CBM 6550 CBM 6350 CBM 6330	CBP 6550
	Boyutlar G x Y x D	Aksesuar Numarası	Aksesuar Numarası	Aksesuar Numarası	Aksesuar Numarası	Aksesuar Numarası	Aksesuar Numarası
Emaye Pişirme Tepsisi 	Dış Boyutları: 459 x 30 x 379 mm İç boyutları: 436 x 28 x 361 mm			ZB 1000	ZB 1000		ZB 1000
Emaye Geniş/Derin Tepsisi 	Dış Boyutları: 459 x 50 x 379 mm İç Boyutları: 436 x 48 x 361 mm			ZB 1001	ZB 1001		ZB 1001
Pizza Taşı 	Boyutları: 380 x 331 x 10/12 mm	145	145	145	145	145	145
Pişirme Seti Geniş Pişirme Tepsisi, İçinde Rosto ve Kapak 	Geniş Pişirme Tepsisi Dış Boyutları: 459 x 60 x 379 mm Geniş Pişirme Tepsisi İç Boyutları: 430 x 59 x 265 mm			ZB 8030	ZB 8030		ZB 8030
Kızartma Seti Döküm Alüminyum Tepsisi (indüksiyona uygun*) ve Teleskopik raf (tamamı kaydırmalı) içeriyor 	Döküm Alüminyum Tepsisi Dış Boyutları: 458 x 45 x 379 mm Döküm Alüminyum Tepsisi İç Boyutları: 345 x 39 x 326 mm			ZB 8031			
Teleskopik Raf (Tamamı Kaydırmalı) (1 çift) 		1751		ZB 1002			
Teleskopik Raf (Standart Kaydırmalı) (1 çift) 				ZB 1003	ZC 1001		ZC 1000
Buhar Adaptörü 	Dış Boyutları: 458 x 379 mm				GN 8000		
Pişirme Gastronom Tepsisi GN 1/3 delikli 	Dış Boyutları: 325 x 39 x 176 mm İç Boyutları: 300 x 38 x 151 mm	GN 1304			GN 1304		
Pişirme Gastronom Tepsisi GN 1/3 Deliksiz (2 parça) 	Dış Boyutları: 325 x 39 x 176 mm İç Boyutları: 300 x 38 x 151 mm	ZB 1005			ZB 1005		
Pişirme Gastronom Tepsisi GN 2/3 Delikli 	Dış Boyutları: 354 x 39 x 325 mm İç Boyutları: 329 x 38 x 300 mm	GN 2304			GN 2304		

KİŞİYE ÖZEL



Tasarım Paslanmaz Çelik



Tasarım Siyah Krom



Tasarım Gri Krom



Tasarım Altın



Tasarım Siyah Kadife



Tasarım Bakır



Tasarım Sıcak Kırmızı



Tasarım Paslanmaz Çelik



Tasarım Siyah Krom



Tasarım Gri Krom



Tasarım Altın



Tasarım Siyah Kadife



Tasarım Bakır

FIRINLAR İÇİN AKSESUAR.

	BD 6750	CBM 6750	BP / B 6850 BP / B 6550 BP / B 6350 B 6330	CBD 6550 CD 6350	CBM 6550 CBM 6350 CBM 6330 CM 6330	CBP 6550	B 9330	ML/MR 6330	CKV 6550
	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.	Aksesuar Nr.
Tasarım Siyah Krom Kulp	7502								
Tasarım Gümüş Krom Kulp	7503								
Tasarım Altın Kulp	7504								
Tasarım Siyah Kadife Kulp	7505								
Tasarım Bakır Kulp	7507								
Tasarım Sıcak Kırmızı Kulp	7508								
Paslanmaz Çelik Tasarım malzemesi			DK 1000				DK 1004	DK 1003	DK 1001
Siyah Krom Tasarım Malzemesi			DK 2000				DK 2004	DK 2003	DK 2001
Gümüş Krom Tasarım Malzemesi			DK 3000				DK 3004	DK 3003	DK 3001
Altın Tasarım Malzemesi			DK 4000				DK 4004	DK 4003	DK 4001
Siyah Kadife Tasarım Malzemesi			DK 5000				DK 5004	DK 5003	DK 5001
Bakır Tasarım Malzemesi			DK 7000					DK 7003	DK 7001
Sıcak Kırmızı Tasarım Malzemesi			DK 8000					DK 8003	DK 8001

KÜPPERSBUSCH İŞLEVSEL ÇEKMECELER

Kahve makinesi, vakum çekmecesı ve buharlı pişiricinin altındaki ısıtma ve pişirme çekmecesı, kompakt fırının altında sous-vide kombinasyonu veya pratik aksesuar çekmecesı haline geliyor.



CSW 6800.0 Isıtma ve Pişirme Çekmecesı
Yemek pişirmek ve ısıtmak için de uygundur.



Küppersbusch ilave Çekmeceler

45 lik kompakt cihazı tamamlamak için ek bir depolama alanı sağlar.

Küppersbusch Isıtıcı ve Pişirici Çekmeceler

Tabak ve bardaklarınızı ısıtmak,yemeği sıcak tutmak, buz çözmek, ve düşük sıcaklıkta yemek pişirmek için kullanabilirsiniz.

Küppersbusch Vakum Çekmecesı

Yeni Küppersbusch vakumlama çekmecesı, vakumlama tekniğı ile yemek yapmak için mükemmel bir üründür.Aynı zamanda pişmiş ya da pişmemiş yemekleri depolamak için de idealdır. Bu çekmecedeki vakum poşetlerindeki tüm hava emilir ve mühürlenir. Vakum %99,9 etkili olur ve yemeklerin önemli ölçüde daha uzun süre taze kalmasını sağlar.



Niş Boyu

Bu sembol gerekli olan kurulum boyunu belirtir.



Niş Genişliğı

Bu sembol gerekli olan kurulum genişliğini belirtir.



Asma Dolap Genişliğı

Kurulum sırasında gerekli olan asma dolap genişliğini belirtir.



Açmak için Dokun

Küppersbusch önden hafif bir dokunuşla otomatik olarak açılan kapaklı ankastre ürünleriyle trendi takip ediyor.



Dokunmatik Kontrol

Dokunuşunuzla birlikte sensör düğme fonksiyonu aktif hale gelir.



Kontrol Düğmelerinin Döndürölüşü

Geleneksel yöntemi tercih ediyorsanız bu ürün doğru seçim. Klasik sevenler için şık tasarımı manuel düğme.



Otomatik Eritme ve Ağırlık Fonksiyonu

Bu program sayesinde buz çözme/ısıtma veya pişirmek istediğiniz gıdaların ağırlığını söylemeniz yeterli. Böylelikle gıdanın ağırlığına göre hangi sıcaklıkta ve kaç dakika boyunca çalışması gerektiğine cihaz kendi karar verir.



Çocuk Güvenlik Kilidi

Çocuk güvenlik kilidi aktifken fırının kazara açılması imkansız.



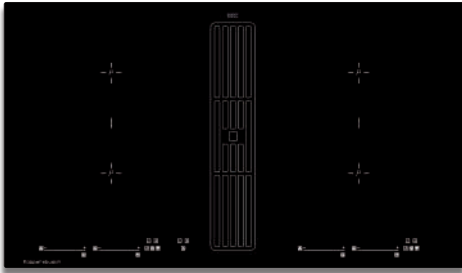
Çabuk Kurulum

Tüm kurulum bileşenleri fabrikada önceden monte edilmiştir. Kurulum sadece beş dakika sürer!

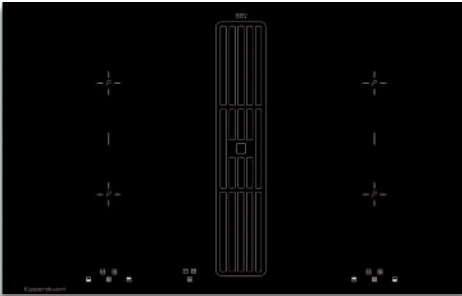
TEK BİR CİHAZ - İKİ KULLANIM

Küppersbusch kendinden aspiratörlü set üstü ocaklar tek bir yüzeyde hem yemek yapmanızı hemde mutfağınızı havalandırmanızı sağlar! Yağ ve buhar direkt kaynaktan çıkar ve odada yayılmaz.

Set üstü ocak seviyesindeki aspiratörü havalandırma ızgarasıyla birlikte kullanmanız gerekir. Aspiratörle işiniz bittiğinde ise cam kapağıyla kapatabilirsiniz.



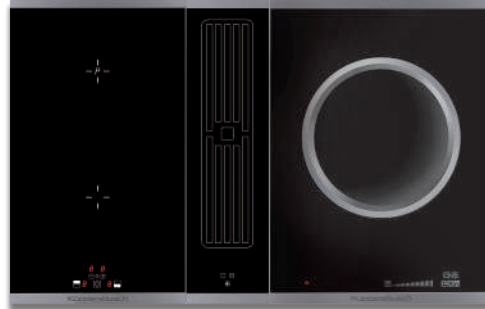
KMI 9800.0



KMI 8500.0

Küppersbusch, 90 ve 80 cm uzunluğundaki kendinden aspiratörlü set üstü ocaklar KMI 9850.0, KMI 9800.0, KMI 8560.0 ve KMI 8500.0'a ek olarak, VarioLine için mükemmel bir çözüm sunar:

14 cm genişliğinde olan VKM 1820.0 mutfak tezgahı aspiratörü, VarioLine set üstü ocaklarla birlikte kullanılan bir modül olarak da sunuluyor.



VKI 3500.1 + VKM 1820.0 + VKIW 3800.0



KMI 8560.0

Kişiye özel konsept havalandırma ızgaraları:

Tasarım Paslanmaz Çelik, Siyah Krom, Gümüş Krom, Altın, Siyah Kadife, Bakır, Sıcak Kırmızı özel tasarım ızgaralarla set üstü ocak seviyesindeki aspiratörünüzü kişiselleştirin. Bu kişiye özel havalandırma ızgaraları; KMI 9850, KMI 9800 ve KMI 8500 için uygundur.

*Izgaraları bulaşık makinesinde yıkamayınız



Tasarım Paslanmaz Çelik.-Nr. 99089



Tasarım Siyah Kadife.-Nr. 99093



Tasarım Siyah Krom .-Nr. 99090



Tasarım Bakır.-Nr. 99094



Tasarım Gümüş Krom.-Nr. 99091



Tasarım Sıcak Kırmızı.-Nr. 99095



Tasarım Altın.-Nr. 99092

ETKİLİ VE TEMİZ

- **Hızlı temizlik:** Paslanmaz çelik yağ filtresini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- **Kolay ayarlanabilir:** Oldukça kolay ayarlanabilen havalandırma ayarları.
- **Kolay kurulum:** İki işlev için tek bir bağlantı.
- **Çok sessiz:** Düşük çalışma sesi.
- **Daha az kirletme** - %97,7 yağ ayırma.
- **Kolay temizlik:** Paslanmaz çelik yağ filtresini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Neredeyse Bir Elmas Kadar Sert:



*Bu yüzeyin metalik görünümü set üstü ocağa büyüleyici bir görünüş kazandırır.

Küppersbusch set üstü ocakları KI 6750.0 ve KI 8820.0 ve indüksiyon set üstü ocak seviyesindeki aspiratörler KMI 9850.0 ve KMI 9800.0'ın yüzeyleri SCHOTT CERAN® Miradur™ kaplamayla işlenmiştir.

Küppersbusch ocaklarının yüzey sertliği geleneksel cam seramik set üstü ocaklarla kıyaslandığında Martens sertlik ölçeğinde yüzey sertliği 4'ten yaklaşık 10'a kadar yükseltildi. Bu sayede de ocak yüzeyi çizilmelere karşı dayanıklı bir hale geldi.

SCHOTT CERAN® Miradur™, ne kadar kullanılırsa kullanılsın hep yeni gibi gözükür ayrıca uzun yıllar boyunca da yeni gibi gözükmesini garantiler.

HERKES İÇİN KUSURSUZ OCAKLAR

İndüksiyon mu, gazlı mı yoksa elektrikli set üstü ocak mı?

Küppersbuch ürünlerinin hepsinin tek bir ortak noktası var: Yenilikçi ,enerji tasarruflu ve birinci sınıf tasarıma sahip olmaları.

İndüksiyon: Hızlı, güvenli, ekonomik ve hassas

İndüksiyonlu ocaklar, üçüncü nesil mutfak pişirici sistemleridir. Sistemin hızlı çalışmasının sebebi, ocağın kendisinin değil, üzerine konulan kabın ısı kaynağına dönüşmesidir. Aynı zamanda enerji tasarruflu ve güvenlidir.

Elektrikli: Klasik

Deneyiminizin size yol göstermesine izin veriyorsanız;Geniş bir kullanım alanına sahip ökospeedi+ set üstü ocaklarımız tam size göre. Ayrıca şık bir tasarıma sahip olması da, mutfak dekorasyonunuz için büyük bir avantaj.

Gazlı: Profesyonel şeflerden ilham alınmış

Sadece profesyonel şefler gazda yemek yapmakta tecrübeli değildir. Ekonomik ve ekolojik olan gazlı ocaklar mutfağınızda bir profesyonel gibi yemek yapmanızı sağlar.

İndüksiyon



Elektrikli



Gaz



Küppersbusch'ta gazlı set üstü ocakların iki farklı seçeneği vardır; Paslanmaz çelik ve cam.

Gazlı set üstü ocaklarımızın avantajları:

- **Kolay kullanım:** Basma ve döndürme kontrolü ile bütünleşmiş kolay bir kullanımı vardır.
- **Kullanışlı:** Farklı brülör boyutları ve farklı güç seviyeleri sayesinde oldukça kullanışlı.
- **Kolay temizlik :** Çıkarılabilir tava desteklerini bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- **Güvenli:** Kazara kıvılcım sönerse gaz otomatik olarak kapanır.



Küppersbusch VarioLine: Çeşitli genişlikteki ocakları birleştirmenize olanak sağlar. Bir wok ocak veya ocak seviyesindeki aspiratör ünitesini entegre etmek için kendi seçiminizi yapabilirsiniz.

OCAK NE KADAR GENİŞ OLABİLİR VE OLMALIDIR?

Mutfağınızın genişliği hakkında bir kısıtlamanız var mı? Yoksa hayalinizdeki boyutu seçmekte özgür müsünüz?

90 cm, 80 cm, 60 cm, 38 cm ve 30 cm genişliğinde

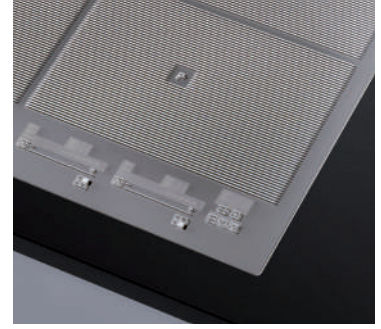
Set üstü ocaklarıyla Küppersbusch size ihtiyacınız olan esnekliği veriyor.



TASARIM VE İŞLEV



Miradur™ ile Siyah Cam



Gri Cam



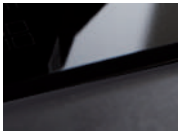
Beyaz Cam

Küppersbusch'ta renk seçenekleriyle şımartılıyorsunuz: Klasik siyah set üstü ocaklara ek olarak Krom görünümlü gri veya beyaz olanları tercih edebilirsiniz. Yüzey rengini seçebildiğiniz gibi ocaklarınızın çerçevesinin nasıl görüneceğine de karar verebilirsiniz.



Paslanmaz Çelik Çerçeve

Paslanmaz çelik köşebentler ocağı ön ve arkadan çevreler. Bu tip bir çerçeveye çeşitli set üstü ocak parçasını, VarioLine bağlayıcı köşebendi ile bir araya getirebilirsiniz.



Eğimli Kenarı

Keskin kenar ve köşeler olmadan eğimli bir kenar tüm set üstü ocağı çevreler ve ona sofistike bir görünüş kazandırır.

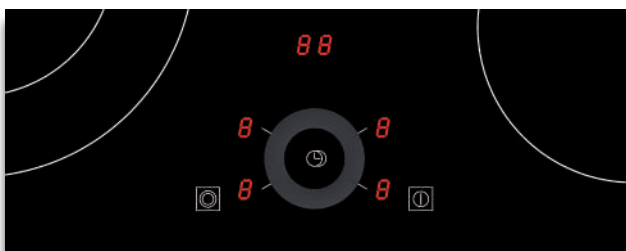
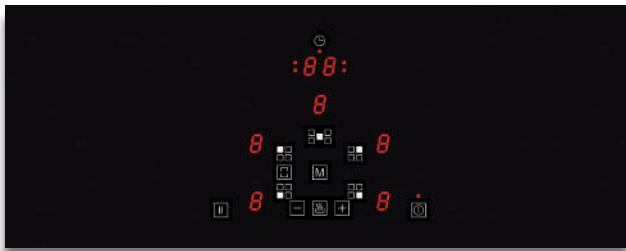
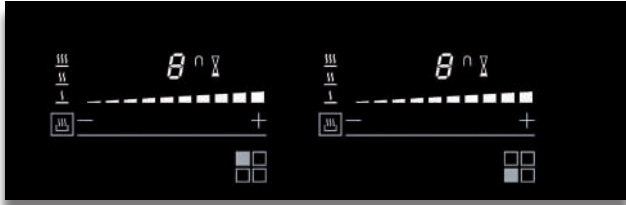
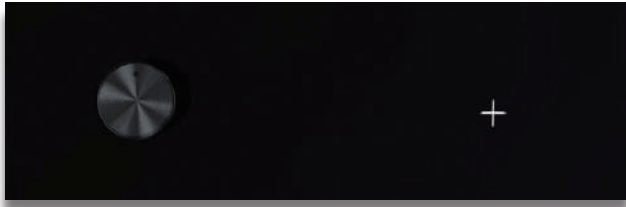


Çerçevesiz Kurulum

Çerçevesiz set üstü ocak, mutfak tezgahınıza geleneksel olarak üstten montajla ya da gömme montajıyla kurulabilir ve size düz bir yüzey sağlar.

KAYDIR, DOKUN, ÇEVİR ...

Küppersbusch ocakların kumandaları sezgiseldir ve kullanımı kolaydır. Fırınlarımızda ve kompakt ünitelerimizde olduğu gibi, ocaklarımızın çoğu da dokunmatik panellere sahiptir.



Düğmeli Kontrol

Güç seviyelerinin ayarları döner düğmelerle yapılır. Paslanmaz çelik veya alüminyumdan yapılmış yüksek kalitede kontrol düğmeleri, dokunmatik sensörlü sökülebilir kontrol düğmeleri, geleneksel kontrol düğmeleri seçenekleriyle tüm ayarları kolay bir şekilde seçebilirsiniz. *Modele bağlı olarak ilave fonksiyonlar dokunmatik sensörlerle aktive edilebilir.

Kaydırmalı Kontrol+

Kontrol ekranına dokunarak ve ihtiyacınız olan yemek yapma bölgesini seçin. İlgili grafik ekranda çıkar ve parmağınızı yukarı aşağı kaydırarak güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Kaydırmalı Kontrol

Set üstü ocak açıldığında dokunmatik kontrol aktif hale gelir. Yemek yapma bölgesini seçebilir ve parmağınızı kaydırarak set üstü ocağı kontrol edebilirsiniz.

Seçimli Kontrol

Küppersbusch'un seçimli kontrol ekran konseptiyle, tüm kontroller net bir şekilde düzenlenmiştir. İlgili yemek bölgesi şekline basıp ihtiyacınız olan yemek bölgesini seçebilirsiniz.

Potanslı Kontrol

İlk olarak ihtiyacınız olan yemek yapma bölgesini seçebilir ve parmağınızı kontrol bölgesinde saat yönünde çevirerek güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

KÜPPERSBUSCH SET ÜSTÜ OCAKLARI

İlham veren set üstü ocaklar; modern indüksiyondan ödöl almış gazlı set üstü ocaklara kadar. Özel ihtiyaçlarınıza göre uyarlanmış farklı tarz ve tasarımları sunuyoruz.

Kişiye Özel + Çok Yönlü



ÖNCE DEN TANIMLANMIŞ ÖZEL SEVİYELER

Yemek yapmayı Kolay hale getirin...



Küppersbuch KI 6750.0 tüm yüzey indüksiyon set üstü ocağını kullanarak, önceden tanımlanmış özel seviyelerle lezzetli yemekler yapabilirsiniz..

Küppersbuch ocaklar, özel seviyelerin yardımıyla önceden ayrılmış sıcaklıklara otomatik olarak ulaşır ve o sıcaklığı sürdürür. Eğer gerekiyorsa ocağınız otomatik olarak kaynama sıcaklığına geçer. Bu özel seviyeler, yemeklerinizin kaynarken taşmasını ya da tenceredeki yemeğin yanmasını önler.

Eritme Seviyesi yaklaşık olarak 48°C

Çikolatayı tencereye koyun, set üstü ocağa yerleştirin ve eritme seviyesini seçin. Çikolata kısa sürede yanmadan erir.

Sıcak Tutma Seviyesi yaklaşık olarak 60°C

Yemek hazır ama misafirler biraz geç mi kaldı? Bu sıcak tutma seviyesiyle hiç problem değil. Önceden pişirilmiş yemekler set üstü ocakta sıcak tutma seviyesiyle sıcak tutulabilir.

Kaynama Seviyesi yaklaşık olarak 98°C

Kaynama seviyesi makarna yapmayı çok daha pratik hale getiriyor. Bir kere seçildiği zaman, set üstü ocak kaynamadan sonra direkt olarak doğru pişme seviyesine geçiyor.

Hızlı Kaynama Seviyesi yaklaşık olarak 100°C

Hızlı kaynama seviyesi pilav yapmayı çok daha pratik hale getiriyor. Tencere set üstü ocağa yerleştirildiğinde su kaynamaya başlamadan hemen önce bir sinyal sesi gelir. Kısa bir süre sonra başka bir sinyal, set üstü ocağın otomatik bir şekilde daha düşük seviyedeki bir güce geçiş yaptığını belirtir.

Kızgın Yağda Pişirme Seviyesi yaklaşık olarak 180 °C

En yüksek kızartma sıcaklığına ulaşmak için gerekli olan ayarlar set üstü ocak tarafından belirleniyor. Tencereyi önceden ısıttıktan sonra, sesli bir sinyal yemeğin ne zaman tencereye konması gerektiğini işaret eder. Otomatik güç kontrolü tenceredeki sıcaklığın sabit kalmasını sağlar.

Kızartma Seviyesi yaklaşık olarak 190°C

En yüksek kızartma sıcaklığına ulaşmak için gerekli olan ayarlar set üstü ocak tarafından belirleniyor. Tencereyi önceden ısıttıktan sonra, sesli bir sinyal yemeğin ne zaman tencereye konması gerektiğini işaret eder. Otomatik güç kontrolü tenceredeki sıcaklığın sabit kalmasını sağlar.

Izgara Seviyesi yaklaşık olarak 200°C

Izgara seviyesini kullanarak sulu bir et hazırlamak çok kolay. Tava, ızgara seviyesi seçilmiş bir set üstü ocakta ısındıktan sonra eti tavaya yerleştirebilirsiniz. Set üstü ocak en iyi kızartma sonucu için gerekli olan sıcaklığı otomatik olarak kontrol eder.

Hızlı Kaynama Seviyesi



Kızgın Yağda Pişirme



Eritme Seviyesi



Sıcak Tutma Seviyesi



Kızartma Seviyesi



Makarna Seviyesi



Izgara Seviyesi



Esnek Izgara 1303



KI 6750.0 set üstü ocağı özellikle Flexi ızgara için en iyi ızgara fonksiyonunu sunuyor. Bu fonksiyonu seçtikten sonra 200°C'ye kadar kısa sürede ulaşabilir.

Çok Yönlü

Solo Set Üstü Ocaklar

Solo set üstü ocakların sensörlü dokunmatik yüzeyler gibi kendilerine özgü kontrolleri vardır ve fırınları düşünmeden ayrı olarak mutfaklara uyumludur.

Seramik Camdan Set Üstü Ocaklar

Dayanıklı seramik camdan set üstü ocakların bir çok avantajı vardır: Tamamen pürüzsüz yüzeyi sayesinde özellikle tencereler ve tavaların kullanımı çok kolaydır. Hiçbir şey kolaylıkla yanmadığı için kolaylıkla temizlenebilirler.



VarioLine

Küppersbusch VarioLine serileri paslanmaz çelikli ya da paslanmaz çelik çerçeve tasarımı olmadan farklı büyüklükteki set üstü ocakla kullanılabilir.



İndüksiyon

Birçok profesyonel aşçı bu tarz bir soğuk enerjiye çok güvenir. İndüksiyon diğer enerjilere kıyasla daha kesin bir şekilde kullanılabilir oldukça hızlı, kolaylıkla kontrol edilebilir, enerji tasarruflu ve güvenlidir. İndüksiyon ile yemek yapmanın sırrı: enerji sadece pişirme bölgesine yerleştirilmiş demir bir pişirme kabına iletilir. Direkt olarak tavanın altında üretilen bu enerji yemeklerin kısa sürede pişmesini ve düşük enerji tüketimi garantiler. Ve yemek pişirme bölgesinin kendisi ısınmadığı için hiçbir şey yanmaz.



Vario İndüksiyon

Farklı büyüklüklerdeki tencereler ve özellikle büyük boydaki kızartma tavalarını Vario İndüksiyon set üstü ocaklarıyla çok rahat kullanabilirsiniz. Pişirme bölgeleri her zamanki gibi kullanılabilir, ek olarak iki dikdörtgen pişirme bölgesini aynı anda çalıştırıp birleştirme fonksiyonuyla bir araya getirip tek bir pişirme bölgesi haline getirebilirsiniz.



Birleştirme Fonksiyonu

Birleştirme fonksiyonu sayesinde pişirme bölgesinin boyutu ihtiyaçlara göre adapte edilebilir. Pişirme bölgeleri genellikle küçük tencereler için kullanılır. Büyük tencereler ya da kızartma tavaları söz konusu olduğunda pişirme bölgeleri arkalarındakiyle birleşerek geniş bir yüzey oluşturabilir.



Tamamı Pişirme Yüzeyli İndüksiyon

İndüksiyon tüm yüzeyde çalışır ve pişirme bölgesinin sizin ihtiyaçlarına göre adapte olmasını mümkün kılar. Pişirme bölgeleri genelde her boyuttaki tencere ve tava için kullanılır. Büyük tencere, tava veya güveç kapları için öndeki her pişirme bölgesi arkadaki pişirme bölgesiyle birleşebilir ya da dört pişirme bölgesi de geniş tek bir pişirme bölgesi olarak kullanılabilir.

Pişme Evresini Otomatik Arttırma

Bazı pişirme bölgeleri otomatik arttırıcıyla donatılmıştır, devamlı pişirme ayarı pişmenin başlamasıyla devreye girer. Pişirme bölgesi tam gücüyle çalışmaya başlar ve daha sonra kesintisiz pişirme için ayarlara otomatik olarak geri döner. Yemekle sizin yerinize ilgilenen biri varmış gibi hissedersiniz.



Dokunmatik Kontrol

Örnek bir elektronik sistem elektrikli pişirme gözlerini kontrol eder. Sensörlü yüzeye hafif bir şekilde dokunmak ilgili pişirme bölgesine geçmek için yeterlidir. Pişirme ayarlarını kullanmanın dışında, kolay kullanılan sensörlü yüzeyi aynı zamanda diğer tüm fonksiyonları kontrol etmek için de kullanılıyor.



Düğmeli Kontrol

Ayarlar kontrol düğmelerini kullanarak belirleniyor. Modele bağlı olarak özel fonksiyonlarda eklenebilir.

Kaydırmalı Kontrol/ Kaydırmalı Kontrol+

Küppersbusch'un işlem konseptiyle zamanlayıcı fonksiyonun çalıştırılması ve direkt olarak seçilebilen çok safhalı devre bölgeleri gibi tüm fonksiyonlar set üstü ocakta net bir şekilde düzenlenmiştir. İlgili kama biçimindeki kontrol şekline hafif bir dokunuşla istenilen bölge seçilir. Parmağınızı yukarı aşağı kaydırarak güç seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Seçimli Kontrol

Küppersbusch seçimli kontrol konseptiyle tüm kontroller net bir şekilde düzenlenmiştir. İlgili yemek bölgesi şekline basıp ihtiyacınız olan yemek bölgesini seçebilirsiniz. Sonra +/- sembolleriyle güç seviyesini ayarlayabilirsiniz. Hafıza, DUR- VE- DEVAM ET vb. özel fonksiyonlar için direkt seçim düğmelerine basın.

Potanslı Kontrol

Küppersbusch set üstü ocaklarının kontrol üniteleri görsel ve fonksiyonel olarak kullanıcı yönlendirmesini geliştirmek için optimize edilmiştir. Pişirme bölgeleri sezgisel kontrol ünitesiyle beraber merkezde konumlandırılmıştır. İlk olarak, seçtiğiniz pişirme bölgesi aktive edilir ve sonra kontrol ünitesinde saat yönünde bir döndürmeyle gerekli güç ayarları yapılır.



Güç Arttırıcı Ayarı

Küppersbusch indüksiyon set üstü ocaklarının belirli pişirme bölgelerinin güç seviyeleri güç arttırıcı ayarına geçişle yükselir, buda demek oluyor ki gerekli olan ısıya daha çabuk ulaşılır.

Ardıl Isı Göstergesi

Ardıl ısı göstergesi güvenilir bir şekilde hangi pişirme bölgelerinin hala sıcak olduğunu gösterir. Yani sadece ne zaman dikkatli olmanız gerektiğini anlamakla kalmaz, aynı zamanda arta kalan ısıyı yemeği sıcak tutmak için ve aynı zamanda enerji tasarruf etmek için de kullanabilirsiniz.



DUR-VE-DEVAM ET Düğmesi

DUR-VE-DEVAM ET düğmesi rahat bir güvenlik sağlar. Bu düğmeyle beklenmedik bir şekilde kapı ziline ya da telefona cevap vermeniz gerektiğinde, tek yapmanız gereken hafifçe DUR-VE-DEVAM ET düğmesine dokunmak ve yapılan bu ayarlamayla çalışan tüm pişirme bölgeleri kapanacaktır. Geri döndüğünüzde yapmanız gereken tek şey pişirme sürecini tekrardan başlatmak için aynı düğmeye basmak.



Tencere ve Tencere Büyüklüğü Detektörü

Tüm induksiyon pişirme bölgelerinde tencere detektörünün yanında tencerenin büyüklüğünü ölçen bir sistem de vardır. Sensörler tencere setinin büyüklüğünü algılar, böylelikle pişirme bölgesine bir tencere konduğunda induksiyon ısıtma devresi ona uygun olarak bir tepki verir.

Dakika Hatırlatıcı

Belirlenen süre geçtiğinde uyarı alarmı devreye girer.

Otomatik Kapanma

Kapatma işlevi, dakika hatırlatıcıda belirlenen süre dolduğunda pişirme bölgesini kapatır.

Kapanma Hafızası

Set üstü ocağınız çalışırken kazara kapanırsa bir sorun olmaz. Elektronik sistem en son ayarları hatırlar, böylelikle ocak tekrar açıldığında pişirme aynı ayarlarla devam eder.

Merkezi Kapanma

Merkezi kapanma sistemi tüm pişirme bölgelerinin aynı anda kapanmasını sağlar. O yüzden bir şey birdenbire taşarsa tüm pişirme bölgeleri bir çırpıda kapanır.



Çocuk Emniyet Kilidi

Çocuk emniyet kilidi aktifken kazara set üstü ocağı veya ayarları açmak mümkün değildir.

Açık unutulduğunda otomatik kapatma

Artık kendinize evden çıktıktan sonra set üstü ocağımı kapattım mı? diye sormanıza gerek yok. Bunu cihazınız otomatik olarak hallediyor. Bu güvenlik cihazı; bir süre yeni bir ayar yapılmadıkça, pişirme bölgelerini otomatik olarak kapatır.

İki-Devreli Pişirme Bölgeleri

Bu pişirme bölgeleriyle farklı boyutlardaki tencerelerin kullanımı optimize etmek için çeşitli çap boyutları kullanılabilir.

İki-Devreli Pişirme ve Kızartma Bölgeleri

Yuvarlak bir pişirme bölgesi ek bir ısıtma unsuru açıldığında dikdörtgen pişirme bölgesine dönüşebilir.

Fonksiyonların Bireysel Kurulumu

En popüler fonksiyonlar bireysel olarak özel tuş panellerine kaydedilebilir. Önceden kaydedilmiş fonksiyonlar kullanılacağı zaman direkt olarak seçilebilir.

Önceden Hazırlanmış Özel Seviyeler

Özel seviyelerin yardımıyla önceden ayarlanmış sıcaklıklara otomatik olarak ulaşılır ve o sıcaklık sürdürülür veya gerekliyse otomatik olarak kaynama sıcaklığına geçer. Bu sıvıların kaynarken taşmasını ya da tenceredeki yemeğin yanmasını önler. Kullanımlar: eritme seviyesi/ sıcak tutma seviyesi/ kaynama seviyesi/ ızgara seviyesi/ hızlı kaynama seviyesi/ kızgın yağda pişirme seviyesi/ kızartma seviyesi.



Şef Fonksiyonu

Şef fonksiyonu set üstü ocağı üç kısma böler (sol, orta, sağ). Her kısma özel güç ayarları yapılabilir ve yemekler tencereyi set üstü ocaktaki diğer kısımlara taşıyarak ve güç ayarları değişmeden pişirilir.

Temizleme Fonksiyonu

Temizleme fonksiyonu set üstü ocağın ayarlarını 20 saniyelğine kapatır, bu sürede pişirme bölgeleri temizlenir. 20 saniye dolduktan sonra en son ayarlanan fonksiyonlar tekrar çalışmaya başlar.

Set Üstü Ocak Genişliği

Küppersbusch set üstü ocaklarının çeşit çeşit genişlikleri her yönden esneklik demektir.



Hareket Fonksiyonu

Tencere taşıma fonksiyonu ile iki pişirme bölgesinin ayarları kolaylıkla değiştirilebilir. Böylelikle pişirme işlemleri bir bölgeden diğerine taşınabilir.

Özellikle Gazlı Set Üstü Ocaklar için:



Tek Elle Elektrikli Ateşleme

Kontrol düğmelerine basılıp döndürüldüğünde elektrikli tek elle ateşleme otomatik olarak alev üretir ve ilgili pişirme bölgesi ateşlenir.

Alev emniyetli cihaz

Güvenlik pilotu alev gittikten sonra otomatik olarak gazı kapatır.

Tava Destekleri

Tava destekleri kolaylıkla yerinden çıkarılabilir, bu yüzden temizlenmesi çok kolaydır.

Aspiratörler için:



Enerji

Enerji verimliliği oranı cihazın yıllık enerji tüketimine göre hesaplanmıştır. Standart bir enerji tüketimi vardır. Bu, günlük ortalama 60 dakika çalışma ve günlük 120 dakika çalışma süresine dayandırılarak hesaplanmıştır.



Fan (Sıvı Dinamiği Verimliliği)

Fan verimliliği, çıkan havayı taşımak için harcanan elektrik miktarının ölçümüdür.



Çökmüş Yağ Seviyesi

Çökmüş yağ seviyesi, aspiratörün yağ filtresi tarafından emilmiş yağ yüzdesidir.

KÜPPERSBUSCH DAVLUMBAZLAR

Yemek kokularına elveda! Davlumbazlarımız yağlı lekeleri ve rutubet hasarını önleyerek size zevkli bir yemek yapma atmosferi sağlıyor.

Kişiye özel + verimli



OLAĞANÜSTÜ, GÜÇLÜ VE VERİMLİ



Küppersbusch davlumbazları fısıltı sessizliğinde, çok güçlü ve aynı zamanda son derece verimli.



Küppersbusch davlumbazlarının enerji verimlilik sınıfı A++. Küppersbusch davlumbaz motorlarının, sıradan motorlardan daha düşük bir enerji tüketimi vardır. En yüksek performans seviyesinde çalışırken bile motor sesini duymanız imkansızdır. Diğer bir avantaj ise; Uzun süreli kullanımlarda bile ürünlerimizde hiç aşınma ve yıpranma olmaması.

ETKİLEYİCİ BİR ŞEKİLDE ÇOK YÖNLÜ

**Her mutfak için mükemmel bir model:
Küppersbusch çeşitliliği çok sayıda tarz,
tasarım ve fonksiyon imkanı sağlıyor.**

Küppersbusch size her mutfağa ve zevke uygun mükemmel davlumbazlar sunabilir. Duvar.Ada.Tavan

Evdeki mutfağınızın tasarımına bağlı olarak davlumbazınızı, baca bağlantılı veya hava dolaşimli olarak kullanabilirsiniz.

**Küppersbusch Kişiyeye Özel:
Daha Çok Çeşitlilik!**



Küppersbusch'un Kişiyeye Özel konsepti, size seçeceğiniz ürünleri kişisel tercihlerinize göre değiştirme şansı veriyor.

Davlumbazlarınızı, fırın için seçtiğiniz tasarım malzemesine uydurabilirsiniz.



BACA BAĞLANTISINA İHTİYAÇ DUYMAYAN TAVAN ASPIRATÖRLERİ

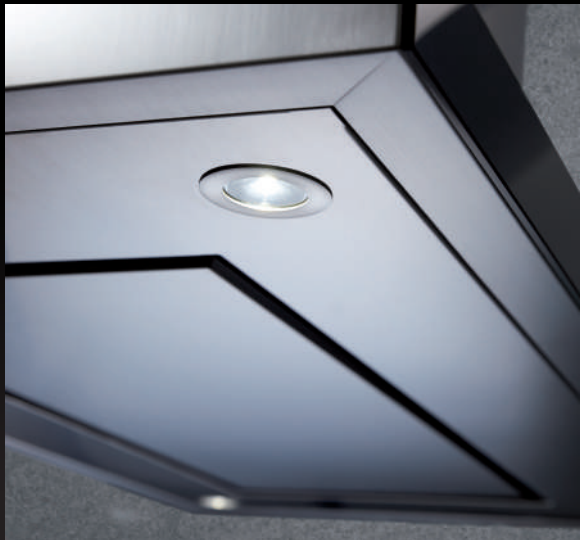
Leed sertifikası Talep Eden Evlere.



Tavan aspiratörü ve yardımcı parça numarası 9015 olan devirdaim hava kutusunun kurulumu

Evlerde devirdaim hava kutularının tavan fanıyla bir arada kullanımı dışarıyı havalandırma konusunda ideal bir alternatif. Kutu, (alçı panelden yapılmı) mutfak asma tavanlarına ve aspiratör motoruna bağlandığı için havalandırma boruları için karot delikleri artık tarih oluyor.

Yemek yapma sürecinde ortaya çıkan duman, davlumbaz tarafından emilir, böylelikle ortamdaki sıcak hava (veya soğuk hava) dış ortama atılmaz ve enerji kaybı yaşanmaz.



VERİMLİ

Aspiratörlerimizin yağ filtreleri sınırsız kullanım süresine sahiptir. Çıkarılabilir olduğı için bulaşık makinesinde yıkanabilir. Hava, standart aspiratörlere kıyasla çok daha kısa sürede emilir. Bu da yüksek seviyede emme tasarrufuyla sonuçlanır.

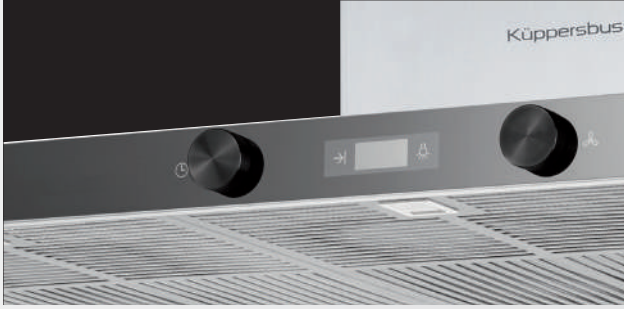
SEZGİSEL İŞLEM...

Küppersbusch davlumbazlarının kontrol panelleri rahat ve sezgisel işlem konseptleri sunar. Bazı modellerde ek olarak uzaktan kumanda bulunur.



Dokunmatik Sensörlerle İşlem

Tüm fonksiyonlar aspiratörün önünde bulunan sembole dokunarak doğrudan seçilebilir.



Alüminyum Düğmelerle İşlem

Tüm fonksiyonlar aspiratörün önünde bulunan döner düğmelerle seçilebilir.

Modele bağlı olarak ek fonksiyonlar dokunmatik sensörlerle değiştirilebilir.



Işıklı Düğmelerle İşlem

Tüm fonksiyonlar aspiratörün önünde bulunan ışıklı düğmelerle seçilebilir.



Basmalı Düğmelerle Yatay İşlem

Tüm fonksiyonlar aspiratörün panelinde gizlenen ışıklı düğmelerle seçilebilir.

OCAK VE ASPIRATÖR BİR ARADA: OCAK SEVİYESİNDE ASPIRATÖR



Kendinden aspiratörlü set üstü ocaklar

Kendinden aspiratörlü set üstü ocaklar tek bir yüzeyde hem yemek yapmanızı hemde mutfağınızı havalandırmanızı sağlar!

Bu aspiratörler açık mutfaklar ve ada mutfaklar için mükemmel bir çözümdür çünkü yağ ve buhar direkt kaynaktan çıkar ve odada yayılmaz..

Bir diğer avantaj ise; Ocağınızın üstünde ek bir davlumbaza ihtiyaç duymaz ve böylece mutfağınızı tasarlarken daha özgür olursunuz.

*Havalandırma sistemi ünitenizin tabanında saklanabilir.

Yemek yapmak eğlencelidir!

Premium Seçim: Hava dolaşimli ya da Hava çıkışlı Hava dolaşım modunda aspiratörün hemen üstündeki kirlenmiş hava filtrelenip, temiz hava olarak mutfağınıza geri döner. Alternatif olarak hava çıkışlı modunda , motor yemek buharını direkt olarak merkezi egzoz hava bacasına ya da dışarıya yönlendirilir.



Kişiyeye Özel

Küppersbuch'un kişiyeye özel konsepti, size seçeceğiniz ürünleri kişisel tercihlerinize değiştirme şansıveriyor.

Sessiz Fan Teknolojisi

En yüksek performans seviyesinde çalışırken bile motor sesini duymanız imkansızdır.

Metal Yağ Filtreleri

Küppersbusch aspiratörlerinin tamamı dumandaki yağı ayrıştırmak için metal filtre içerir. Hava dolaşimli modu kokuları ortadan kaldırmak için karbon filtresine ihtiyaç duyar. Metal filtre bulaşık makinesinde temizlenebilir. Filtrelerin değiştirilmesi gereken zamanı size gösterir.

Yüksek Güç Ayarı

Yüksek güç ayarı yoğun yemek buharı durumunda kısa süreli işlem içindir. Modele bağlı olarak aspiratörler öngörülen zamandan sonra ayar öncesi standart moda geri döner.

Ardıl Havalandırma

Ardıl havalandırma yemek piştikten sonra havayı temizler ve belli bir süre sonra kendisini kapatır.

Işıklandırma

Standart, halojen ve yeni LED aydınlatma seçenekleriyle ocağınız her zaman ideal bir şekilde aydınlık olur.

Işıklı Kontroller

Işıklı kontrol düğmelerinin okunması ve kullanımı çok kolaydır.



Çabuk Kurulum

Ankastre davlumbazların kurulum sistemi çok kolaydır kısa bir sürede kurulumu yapılabilir.



LED

Bu aspiratörler modern ve özellikle ekonomik LED ışıklarla donatılmıştır.



Engelli Vatandaşlara Uygun

Uzaktan kumanda modülü, hareket etme problemi yaşayanlar için kolay bir ulaşım sağlar.



Dönen Düğmeler

Klasik sevenler için şık tasarımlı manuel düğme.



Dokunmatik Kontrol

Dokunuşunuzla birlikte sensör düğme fonksiyonu aktif hale gelir.



Uzaktan Kontrol

Davlumbaz fonksiyonlarının uzaktan kontrolü daha çok hareket özgürlüğü ve daha kolay bir ulaşım sağlar.



Cihaz Genişliği

Bu sembol davlumbaz genişliğinin cm'li ifadesidir.



Gömme Genişliği

Bu sembol gerekli olan niş genişliğini belirtir.



Niş Derinliği

Bu sembol gerekli olan niş derinliğinin ifadesidir.

Verimlilik Sınıfı:



Enerji

Enerji verimliliği oranı cihazın yıllık enerji tüketimine göre hesaplanmıştır. Standart bir enerji tüketimi vardır. Bu, günlük ortalama 60 dakika çalışma ve 120 dakika ışıklandırma varsayımına dayandırılarak hesaplanmıştır.



Fan (Sıvı Dinamiği Verimliliği)

Fan verimliliği, çıkan havayı taşımak için harcanan elektrik miktarının ölçümüdür.



Işıklandırma

Enerji tüketiminin yanında ışıklandırma verimliliği ampulün dayanıklılığına dair bilgi sağlar.



Çökmüş Yağ Seviyesi

Çökmüş yağ seviyesi, aspiratörün yağ filtresi tarafından emilmiş yağ yüzdesidir.



Ses Seviyesi

AB standardı EN 60704-2-13'e göre ses seviyesi maksimum temel düzeyde ölçüldü.



Paslanmaz Çelik, Yardımcı Parça Numarası DK 9011



Paslanmaz Çelik, Yardımcı Parça Numarası DK 3801



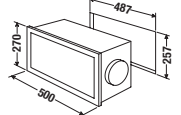
Devirdaim Hava Modu çıkış yeri malzemesi,
Yardımcı Parça Numarası 9015

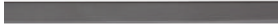
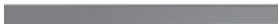
DAVLUMBAZLAR İÇİN AKSESUARLAR.

Başlıca araç gereç-yardımcı parçalar*		Yardımcı Parça Numarası
Başlıca araç gereç olarak devirdaim hava seti, boru ve kışkaçlar	DEF için.....	565
Karbon Filtresi		
Karbon Filtresi	DDL 9830 için	ZD 1014
Karbon Filtresi	DDL 9830 için	ZD 1015
Karbon Filtresi	DI 9340, DW 9340, DW 6340 için	870
Karbon Filtresi	LB 8650, LB 6650 için	9019
Karbon Filtresi (2 Parça gerekli)	DI 3800, KD 9570 için	881
Karbon Filtresi	DEF 9550, DEF 6550 için	ZD 1011
Karbon Filtresi	DW 8500 için	603
Karbon Filtresi	Devirdaim Hava Modu çıkış yeri malzemesi, Yardımcı Parça Numarası 9015 için	9021
Karbon Filtresi	DW 9800 için	ZD 1000
Karbon Filtresi	DW 9500, DW 9350 için	ZD 1001
Karbon Filtresi	DD 9840 için	ZD 1013
Karbon Filtresi	DW 8540 için	ZD 1012
Karbon Filtresi (2 Parça gerekli)	DEF 6300 için	ZD 1006

* Sadece ilk siparişlerde tedarik edilir

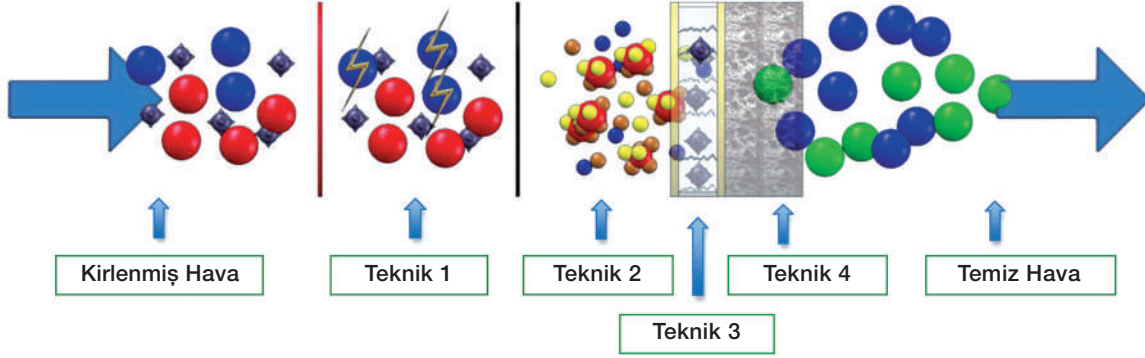
Devirdaim Hava Modu çıkış yeri malzemesi, Karbon Filtresi dahil

	EDL için (sayfa 143'e bakın) 	9015
--	--	------

Küppersbusch Kişiyeye Özel	Tasarım		
Davlumbazlar		DI 3800	DW 9800 / DW 9500
		Yardımcı Parça Numarası	Yardımcı Parça Numarası
	Paslanmaz Çelik	DK 3801 (2 Parça gerekli)	DK 9011
	Siyah Krom	DK 3802 (2 Parça gerekli)	DK 9012
	Gümüş Krom	DK 3803 (2 Parça gerekli)	DK 9013
	Altın	DK 3804 (2 Parça gerekli)	DK 9014
	Siyah Kadife	DK 3805 (2 Parça gerekli)	
	Bakır	DK 3807 (2 Parça gerekli)	DK 9017
	Sıcak Kırmızı	DK 3808 (2 Parça gerekli)	

PLAZMAYAPIMI

SAĞLIĞINIZ İÇİN İDEAL ORTAM



AVANTAJLARI

- Her aspiratöre sonradan **kolaylıkla monte** edilebilir.
- **Temizleme filtresi** çok az bakım ister.
- Maksimum **verimlilik**.
- Çok **sessiz**.
- **Ekonomik** tüketim.
- **Uzun ömürlü**. Kendini temizleme filtresi 15 yıla kadar dayanır.
- **Tamamen doğal**, her çeşit hava kirliliğini temiz havaya çevirir.
- **Sertifikalı** teknoloji.



Model ZD 8000



Model ZD 8001

Dört Tekniğin Kombinasyonu:

1. PlasmaMade HavaFiltresi

Plazma Teknolojisi:

PlasmaMade plazma üreticisi iyonize olmuş plazmanın (O_3) havadaki O_2 gruplarından ayrılmasını sağlar. Bunun yanında, H_2O grupları pozitif hidrojen iyonuna ve negatif oksijen iyonuna ayrılır, bu olaya iyonizasyon da denir.

2. Cam Elyaf Nano Filtresi

Elektrikle Şarj oluyor:

Cam elyaf keçeler kirleri Nano cam elyaf filtrede tutar. Nano cam elyaf filtre elektrostatik filtre ile elektrostatik olarak şarj olur.

3. İki Metal Çekirdekten oluşan

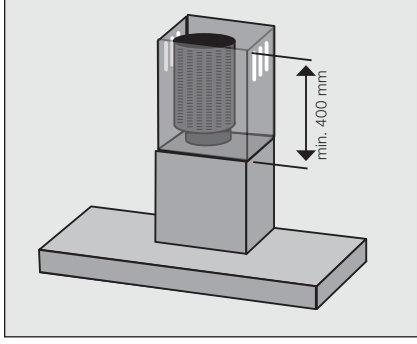
Elektrostatik Filtre:

İki elektrostatik çekirdek Nano cam elyaf keçede elektrostatik boşaltım ile birikmiş kirlerin yok olmasını sağlar.

4. Aktif Karbon Filtresi:

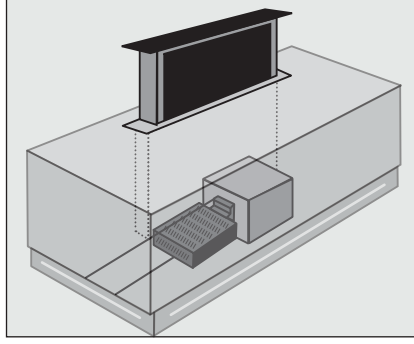
Karbon filtresi yayılan her O_3 (ozon) grubunun yakalanmasını sağlar, böylelikle geride sadece O_2 (oksijen), CO_2 (karbondioksit) ve H_2O (su) kalır. Var olan OH grupları bakteriden korunmak için, kokuları, küfleri, bakterileri, virüsleri vb. yok etmek için hidrojen molekülünden (H) ayrılır.

PLAZMA FİLTRESİNİN FARKLI TÜRLERDEKİ OCAKLARA MONTE EDİLİŞİ



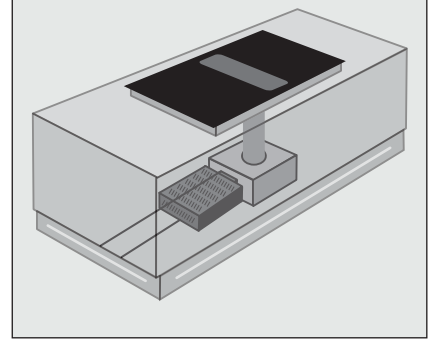
Ada ve Tavan Aspiratörleri

ZD 8000 filtresi direkt olarak havalandırma deliğine monte edilir.



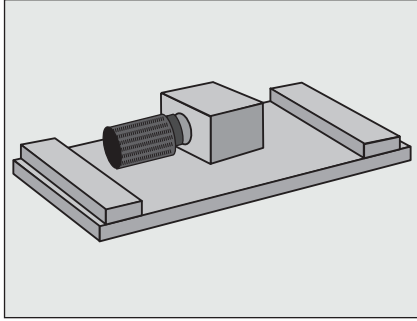
Asansörlü Ocak Aspiratörü

ZD 8001 filtresi tabana monte edilir.



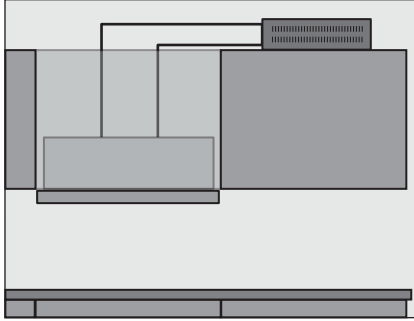
Pişirme Yüzeyi Ayrıştırıcısına Entegre Set Üstü Ocak

ZD 8001 filtresi tabana monte edilir.



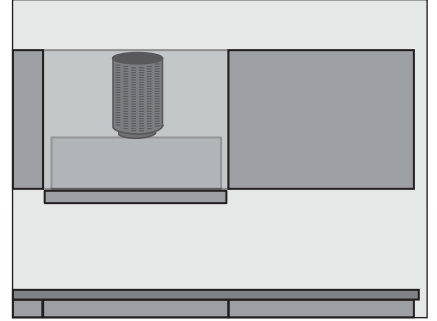
Gömme Tavan Aspiratörleri

ZD 8000 filtresi direkt olarak aspiratörün motoruna monte edilir..



ZD 8001 ile Gömme Aspiratörler

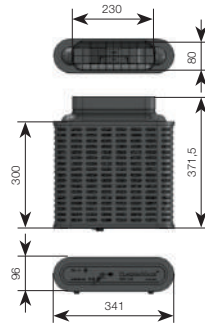
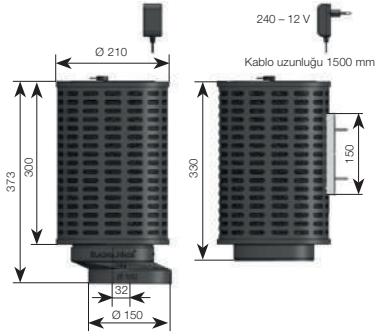
ZD 8001 filtresi üniteye konur ve aspiratöre bağlanır.



ZD 8000 ile Gömme Aspiratörler

ZD 8000 filtresi direkt olarak aspiratörün motoruna konur.

PlasmaMade Filtresi



Aksesuar Numarası
ZD 8000 / ZD 8001

KÜPPERSBUSCH SOĞUTUCULAR, DONDURUCULAR VE ŞARAP SOĞUTUCULARI

Taze meyvelerden, lezzetli etten, seçkin şaraplardan mı hoşlanıyorsunuz? Küppersbusch soğutma cihazları gelişmiş teknoloji ve yiyecekler için maksimum depo alanı sağlayan akıllı soğutma bölgelerini sunuyor.

Kişiye özel + serin





SOLO SOĞUTUCULAR VE DONDURUCULAR

Ürünlerimiz yüksek kalitede paslanmaz çelikten yapılmışlardır, mutfağınızda sadece göz alıcı olmakla kalmayıp aynı zamanda tasarruf da sağlarlar. Loft nesli, tutkulu ev sahipleri, showroamlar veya tatil bungalovları için son derece uygundur. Bu soğutucu-dondurucular, sizin için geniş bir depolama alanı sunar.

Alanda Cömert - Tüketimde Ekonomik

Güçlü kompresörler ve son derece etkili vakum yalıtımı tüketimi azaltır. Tüm Küppersbusch solo buzdolapları ve derin dondurucular çok sessiz çalışırlar.



Ankastre Soğutucular...



	FT Cihaz Kapısı Sabitleme Sistemi	ST Kayar Kapı Sistemi
 Entegre Ankastre Soğutucuları ve Dondurucular 178 cm	FKF 8800.1i FK 8800.1i FG 8800.1i FKGF 8800.1i FKG 8500.2i	FKG 8310.1i FKG 8300.1i
 Entegre Ankastre Soğutucuları ve Dondurucular 122 cm	FK 4505.1i FK 4500.1i	
 Entegre Ankastre Soğutucuları ve Dondurucular 103 cm	FK 3800.1i	
 Entegre Ankastre Soğutucuları ve Dondurucular 88 cm	FK 2500.1i FG 2500.1i	
 Tezgah altı soğutucu 82 cm	FKU 1500.1i	

...yenilikçi iç tasarımlarıyla!

Zarif ve şık iç Tasarımı: Küppersbusch soğutma cihazlarının iç tasarımları kullanışlı oldukları kadar zariftir. kapı bölmeleri krom korkuluklarıyla birinci sınıf plastikten yapılmış ve krom süslemelerle birleştirilmiş. İç bölmelerdeki kırılmaz camdan rafların önlerine krom süslemeler eklenmiş. Ek olarak, LED aydınlatma seçkin bir enerji tasarruflu aydınlatma sağlamış(modele bağlı olarak).



Bir içecek isteyen var mı?



Kişiye zel

Küppersbuch'un kişiye özel konsepti, size seeeğini ürünleri kişisel tercihlerinize göre değiştirme şansı veriyor.Yedi farklı modelden biri ile tamamen bireysel bir görünüm elde edilir.



Verimlilik Sınıfı

Ürünlerimiz piyasadaki en yüksek enerji verimliliği olan cihazlardır.



Hava Yoluyla Oluşan Akustik Gürültüyü Emme Sınıfı

Hava yoluyla oluşan gürültüyü emme seviyesi 2019/2016 AB standartlarına göre ölçölmüştür.



No Frost Teknolojisi

No Frost teknolojisi buzdolaplarının buzlanması engeller. Bu teknolojinin avantajlarından biri ise buzlanma engellenerek buzdolabının iç kısmının nem oranı korunur. Yani nem oranı tehlikeli seviyeye çıkamaz.

FastCooling (abuk Soğutma)

Ne zaman buzdolabınıza çok sayıda sıcak yemek koymanız gerekse, ürünlerin soğuma sürecinin hızlandırmak ve buzdolabının içinde bulunan yemeklerin ısınmasını önlemek için FastCooling* fonksiyonunu aktive etmenizi tavsiye ederiz. *FastCooling fonksiyonu yaklaşık 6 saat sonra kendiliğinden kapanır.

FastFreezing (abuk Dondurma)

Ne zaman taze bir yiyeceği dondurmanız gerekse, dondurucunun sıcaklığını düşürmek için yapmanız gereken FastFreezing fonksiyonunu aktif hale getirmek. Bu yöntemin avantajı,karlanmanın oluşmasını engellemektir.



Dokunmatik Kontrol

Dokunuşunuzla birlikte sensör düğme fonksiyonu aktif hale gelir.



LED Aydınlatma

Soğutucuların içi ekonomik led aydınlatmalarla donatılmıştır.

DefrostModu (Buz özme)

Buzdolabınızın buzlarını çözmek için kapatmanıza gerek yok. DefrostModu, sabit sıcaklıkta dolabın içinde oluşan buzları özmenize yardımcı olur. Eriyen buz, buzdolabının arkasına taşınır ve orada buharlaşır.



ökoFresh+

Yaklaşık 0 C sıcaklığındaki bu soğutma bölgesinde yemek normal bir buzdolabı bölmesine kıyasla üç kat daha taze kalır.



4 Yıldızlı Dondurucu Gözü

4 yıldızlı dondurucu gözünde donmuş yiyecek –18° C sıcaklığına kadar uzun süre depolanabilir.

4 Yıldızlı Dondurucu Bölmesi

Ayrı bir dondurucu bölmesi –18° C ve altındaki sıcaklıklar için uygundur. Bu bölmedeki yiyecekler birkaç ay depolanabilir.

Ortam Sınıflandırması		Ortam Sıcaklığı
„N“	Normal	+16ğ C ile + 32ğ C arası
„SN“	Süper Normal	+ 10ğ C ile + 32ğ C arası
„ST“	Alt Tropikal	+ 18ğ C ile + 38ğ C arası
„T“	Tropikal	+ 18ğ C ile + 43ğ C arası

Ortam Sınıflandırılması

Ortam sınıflandırması soğutucu cihazların en ideal çalıştığı ortam sıcaklığını gösterir.

Hareketli ekmeceler

Dolap bölmeleri farklı yüksekliklerde konumlandırılabilir.Aynı zamanda çıkarılabilir bölmelerin temizliğide çok kolaydır.

Tazeleme ekmecesi

Sebzelerin nem oranının, aromasını, rengini ve vitamin değerlerini koruyarak ilk günkü gibi taze kalmasını sağlar.

Tatil Fonksiyonu

Bu fonksiyon ile cihaz uzun zaman boyunca kapısı açılmadan bırakılabilir. Soğutma haznesinde küf ve istenmeyen kokuların oluşumu engellenir.Soğutucu sıcaklığı otomatik olarak 15°C'de sabitlenir ve dondurucu sıcaklığı değişmeden kalır.

Hareketli raflar

İhtiyaçlarınız doğrultusunda raflar arasındaki uzaklığı değiştirebilirsiniz.

Hareketli raflar+

Cam rafların ön yarılarını arka yarıların altına da kaydırabilirsiniz.



Çoklu Hava Akımı

Çoklu hava akımı, buzdolabınızın içinde eşit bir sıcaklık olmasını sağlar. Bu fonksiyon ya otomatik olarak ya da bir düğmeye basılarak durdurulur. Kapı açıldıktan sonra ya da ortamdaki sıcaklık yükseldiğinde sıcaklığı ideal bir seviyeye getirir. Bu fonksiyon aktif hale getirildiğinde sıcaklık tüm dolapta aynı olur.

Elektronik Touch Panel

Elektronik sıcaklık kontrolüyle buzdolabınızda veya dondurucunuzda ayarladığınız sıcaklık tamamen aynı kalacaktır. Dijital termometre ile sıcaklığın ne kadar olduğunu görüntüleyebilirsiniz.



Sıcaklık Uyarı Sistemi

Dondurucu bölgesindeki sıcaklık artmaya başlarsa otomatik bir uyarı sistemi aktive olacaktır. Modele bağlı olarak kırmızı bir uyarı lambası yanacak ve yüksek sesli bir alarm sorunu belli etmek için çalacaktır. Bu sistem gıdaların bozulmasına karşı harika bir korumadır.



Çocuk Emniyet Kilidi

Çocuk emniyet kilidi aktive edildiğinde cihazınızın ayarlarını değiştiremezsiniz.



IonClean

IonClean cihazın içinin iyi kokmasını sağlar. Entegre olmuş iyonlaştırıcı koku oluşturan bakterilerin yerleşmesini engeller.

Şişe Rafı

Krom şişe rafı şişeleri fazla yer kaplamayacak şekilde buzdolabında saklamanıza olanak sağlar.

Manyetik Kilitler

Buzdolabının kapakları manyetik kilitler sayesinde kendi başına kapanır, ve enerji kaybı olmaz.



Cihaz Kapısı Sabitleme Sistemi

Cihaz kapısı sabitleme sisteminde dolap kapısının menteşeleri buzdolabına ve mutfak mobilyasının kapısının arkasına yerleştirilebilir.



Kayar Kapı Sistemi

Ankastre soğutucuların önüne takılan mobilya kapaklarının menteşesi, ahşap soğutucu modülüne sabitlenir. Kapağın diğer kenarı kayar bir mekanizma ile soğutucuya bağlanır.



Gömme Boyu

Gömme Boyu Mutfak ünitesi için gerekli olan kurulum boyunu ifade eder.



Cihaz Genişliği

Her ihtiyaca uygun soğutucu ve dondurucu ölçüleri bulunur.



Dokunmatik Touch Panel



Basmalı Düğmelerle Elektronik Kontrol



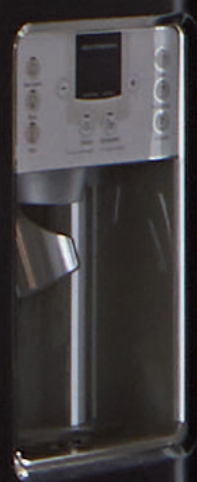
Döner Düğmelerle Manuel Kontrol



SOĞUTUCU CİHAZLAR İÇİN AKSESUARLAR.

Küppersbusch Kişiyi Özel Kulplar	Tasarım	Soğutucu Cihaz		
		Şarap Soğutucu FWK 4800.0	Şarap Soğutucu FWK 2800.0	Şarap Soğutucu FWKU 1800.0
		Aksesuar Numarası	Aksesuar Numarası	Aksesuar Numarası
	Paslanmaz Çelik	DK 8801	DK 8801	DK 8801
	Siyah Krom	DK 8802	DK 8802	DK 8802
	Gümüş Krom	DK 8803	DK 8803	DK 8803
	Altın	DK 8804	DK 8804	DK 8804
	Siyah Kadife	DK 8805	DK 8805	DK 8805
	Bakır	DK 8807	DK 8807	DK 8807
	Sıcak Kırmızı	DK 8808	DK 8808	DK 8808

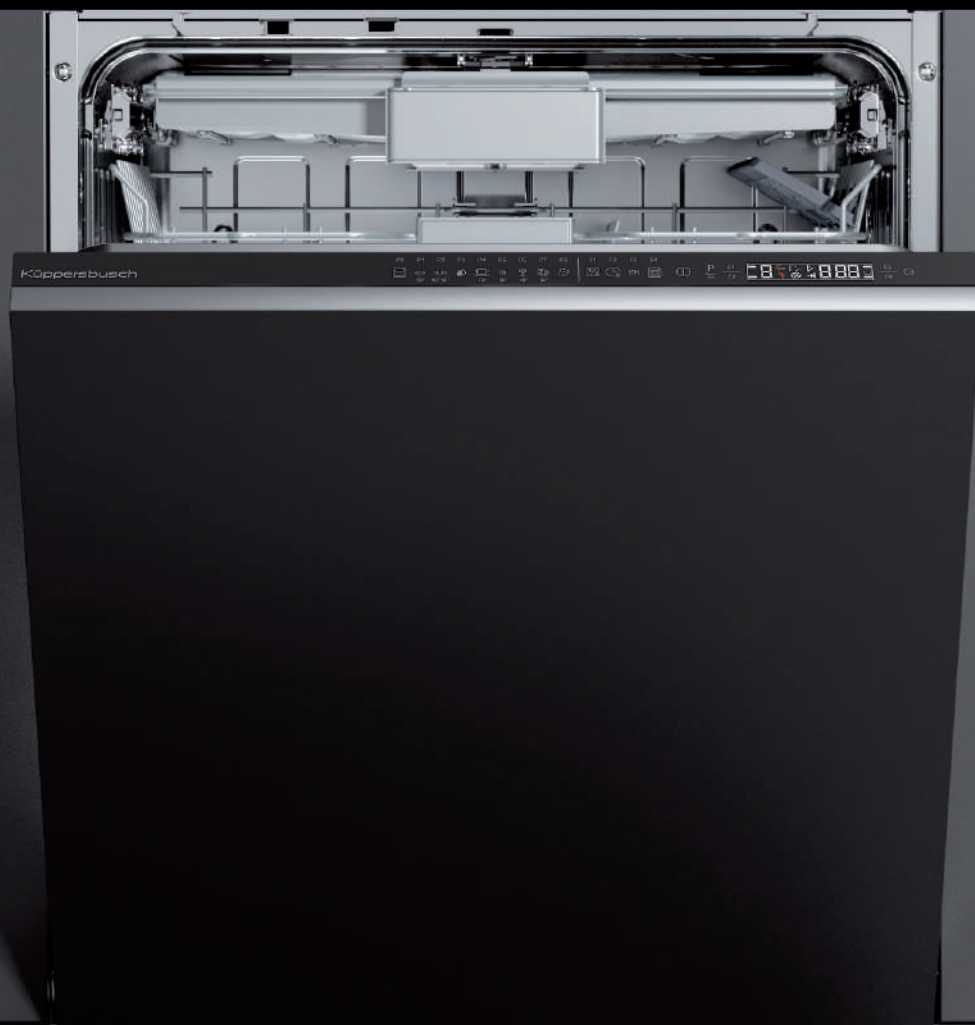
Küppersbusch



KÜPPERSBUSCH Bulaşık Makinesi

Bulaşıkları kim yıkar? Tabi ki Küppersbusch bulaşık makineleri. Esnek iç donanımları sayesinde birikmiş bulaşıklar bile sorun değil.

Kişiye özel + Kalıcı parlaklık



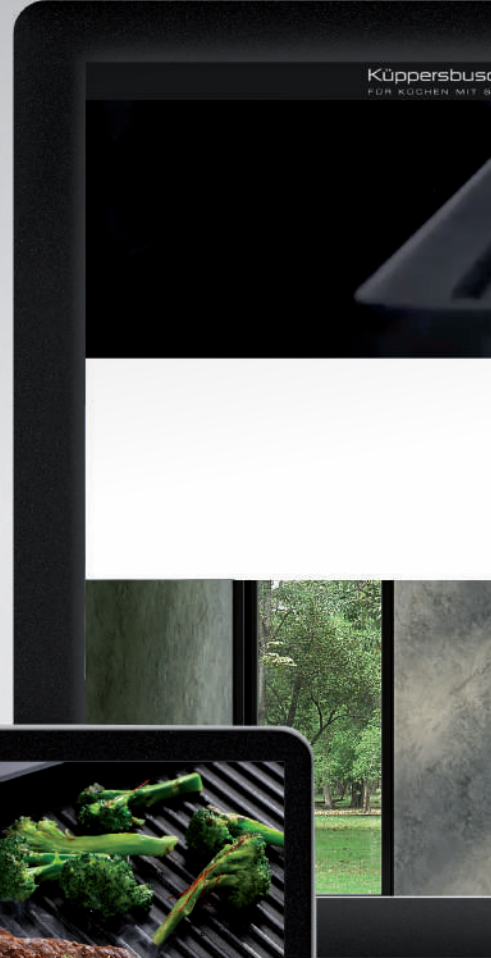


Evde yapılabilecek en güzel tarifler.

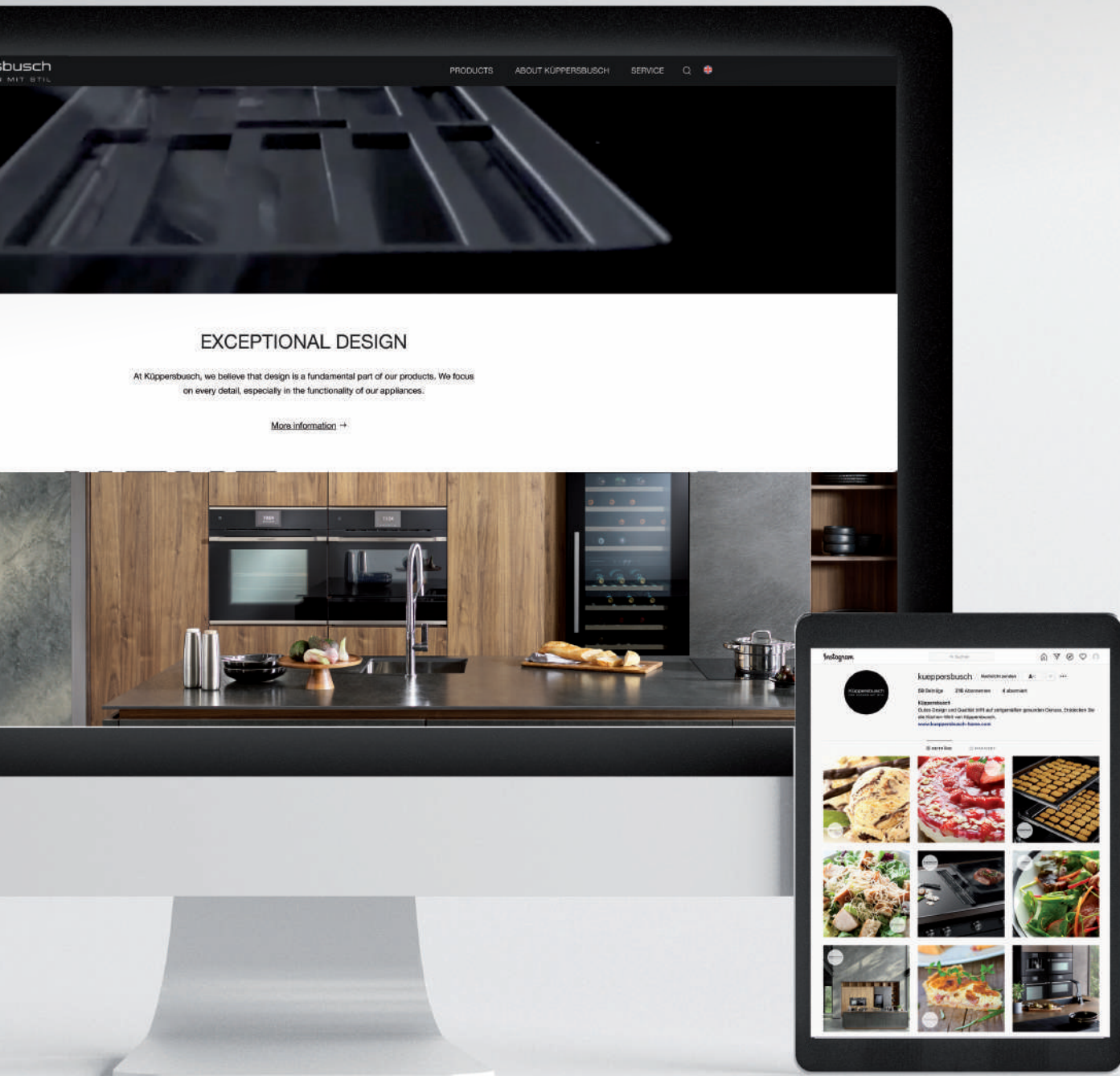
Dijital kanallarımızda başlangıç için harika fikirler, enfes ana yemekler ve tatlılar içeren birçok lezzetli tarif bulacaksınız.

Küppersbusch dünyasına hayran olmaya ve keşfetmeye hazır olun.

İlginç haberleri, etkinlikleri veya şirket etkinliklerini ilk duyan siz olun. Ayrıca, size her zaman olağanüstü tarif fikirleri ve faydalı pişirme ipuçları sunacağız. Sosyal medya hesaplarımızdan bizi takip etmeyi unutmayın...



KÜPPERSBUSCH DİJİTAL DÜNYASINI KEŞFEDİN



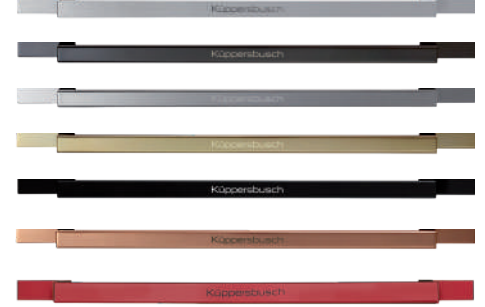
Gelenek..

145 yılı aşkın deneyim: 1875'te ilk fırınımızı piyasaya sürdük.Küppersbusch'un yeni fırınlarını ve kompakt cihazlarını keşfedin.Pek çok yenilikçi ayrıntıyla yemek pişirme tutkunuza ilham katın.



Bireysel ve benzersiz..

Kişiye özel konsept. Kimse size benzemez. Mutfağınızda bile zevklerinize yer verin, kişiye özel konseptiyle Küppersbusch ürünlerini tercihlerinize göre kombinleyin..



Kokusuz Keyif..

Ökotherm®katalitik konvertör. Eşsiz ve sadece Küppersbusch'tan: Kotherm fırın katalizörü, pişirme işlemi sırasında bile temizlik sağlar! Mutfakta pişirme ve kavurma kokuları geçmişte kaldı.

****Videomuzda (QR kodu) nasıl çalıştığını gösteriyoruz.**



Sağlıklı Keyif..

Buharlı Pişirme. Buharda pişirme tekniği besinlerin içerisindeki vitaminleri ve mineralleri korumaktadır. Bu sebepten ötürü oldukça besleyici ve sağlıklıdır. Küppersbusch buharlı fırınları, buharlı pişirme yönteminde kısa sürede ustalaşmanızı sağlayacak.



Etkili ve Temiz..

Küppersbusch kendinden aspiratörlü set üstü ocaklar tek bir yüzeyde hem yemek yapmanızı hemde havalandırmanızı sağlar! Bu aspiratörler açık mutfaklar ve ada mutfaklar için mükemmel bir çözümdür çünkü yağ ve buhar direkt kaynaktan çıkar ve odada yayılmaz.



Çok esnek..

VarioLine: Çeşitli genişlikteki ocakları birleştirmenize olanak sağlar. Bir wok ocak veya ocak seviyesindeki aspiratör ünitesini entegre etmek için kendi seçiminizi yapabilirsiniz.



Çok yönlü..

En iyi soğutma cihazları: Taze meyvelerden, lezzetli etten, seçkin şaraplardan mı hoşlanıyorsunuz? Küppersbusch soğutma cihazları gelişmiş teknoloji ve yiyecekler için maksimum depo alanı sağlayan akıllı soğutma bölgelerini sunuyor.



Kalite iddamız

Yüksek malzeme kalitesi, iyi işçiliği ve dayanıklılığıyla 145 yılı aşkın bir süredir ürünlerimizin kalitesi kanıtlanmıştır. Bu kalite iddiasıyla, tasarımı, performansı ve işleviyle standartları belirleyen mutfak aletlerimizi defalarca geliştirdik.

Kaliteyi sadece vaat etmiyor ; Mutfak aletlerimizde 3 yıl kalite garantisi veriyoruz*.

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL









Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL





Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL



Birinci Sınıf Hizmet

Küppersbusch mutfak teknolojisi sadece birinci sınıf uzman satıcılarda mevcuttur. Ve size profesyonel ve bireysel olarak tavsiye vermek için zaman ayırmaktan mutluluk duyuyoruz.

Küppersbusch servisi, yetkin ve güvenilir bir ortaktan beklediğiniz her şeyi size sunar. Modern eğitim merkezimizde özel olarak eğitilmiş ve düzenli eğitimler alan yüksek nitelikli müşteri hizmetleri teknisyenleri ile kapsamlı, sorunsuz bir servis ağı. Bu, ürünlerimizin kalitesine karşılık gelen müşteri yakınlığını ve anlayışını garanti eder.

Levent Mah. Levent Cad. No:29 Beşiktaş - İSTANBUL

home-kueppersbusch.com

Küppersbusch Türkiye : 444 13 19

Marmara Bölge : 444 06 79

Trakya Bölge : 444 09 38



DIN ISO 9001'e uygun kalite yönetim sistemi ile Küppersbusch, müşterilerine kalite sağlamayı garanti eder ve katma değer sağlamayı amaçlar.

Yapılandırılmış ve anlaşılır süreçleri ve açıkça tanımlanmış sorumlulukları ile bütünsel bir yönetim için bireysel olarak uyarlanmış kalite yönetim sistemi, şirketin önemli bir yönüdür ve müşteri memnuniyetine odaklanır. Bizim için DIN standardı aynı zamanda öğrenmeye ve sürekli gelişmeye çalışan bir şirketin temelidir. Sürdürülebilir kalkınmanın müşteri memnuniyetini artırmak ve kendi geleceğimizi güvence altına almak için sağlam bir temel oluşturduğuna inanıyoruz.

Çevrenin korunmasına katkı sağlıyoruz.

ISO 14001 ile Küppersbusch, doğal kaynakları mümkün olan en iyi şekilde korumaya kararlıdır. Sürdürülebilir çevre yönetimi sertifikası, doğal kaynakların sorumlu kullanımına özel önem verdiğimizizi gösteriyor.

14001
DIN ISO

Blank lined paper for notes.







Küppersbusch

Küppersbusch Türkiye

Levent Mah. Levent Cad. No:29

Beşiktaş - İSTANBUL

Küppersbusch Türkiye : 444 13 19

Marmara Bölge : 444 06 79

Trakya Bölge : 444 09 38

home-kueppersbusch.com

