



**De Dietrich**   
LES NOUVEAUX OBJETS DE VALEUR

**NEUHEITEN**  
**KOCHEN 2010**

## DER COMBI STEAM BACKOFEN, EIN EXCLUSIFES KONZEPT

### **Multifunktion Plus und Dampf kombiniert: ein kulinarisches Geschmacks Konzentrat**

Diese Technologie wurde von den professionellen Garprozessen inspiriert und benötigt keine spezielle Installation. Man braucht nur ein wenig Wasser ins Schubfach an der Front einzufüllen, der Wasserstand wird durch eine subtile Rückbeleuchtung angezeigt, und Ihr Programm auszuwählen. Den kombinierten Garprozess mit Dampf gibt es in zwei Anwendungsmöglichkeiten:

**Menü Chefkoch:** Sie setzen sämtliche Parameter fest, und der Herd kocht als Ihr treuer Helfer in der Küche explizit nach Ihren Vorgaben. Sie sind ein hervorragender Koch, kennen alle Ihre Rezepte auswendig, haben genau im Gefühl, wie sie gelingen und wählen daher selbst den Garvorgang.

**Kulinarischer Ratgeber:** Sie treffen Ihre Wahl aus den 15 vorprogrammierten Gerichten und geben das Kochgewicht ein. Ihr Ofen bestimmt darauf hin automatisch den Garvorgang sowie alle nötigen Einstellungen für ein perfekt gelungenes und gesundes Gericht.

### **Multistart Programmierer**

Damit Sie in jedem Fall die optimale Gareinstellung finden, passt dieses Bedienelement die Temperatur automatisch an den gewählten Garvorgang an und sorgt für eine gradgenaue Einstellung. Das Farbdisplay zeigt ständig die Uhrzeit, Anfang und Ende der Kochzeit, sowie den Kochvorgang an.



### **Combisteam Funktion**

Ihr Fleisch ist perfekt gebraten, aussen knusprig und innen saftig zart. Auch ideal für die Zubereitung von Brot, Brioche, Kuchen, usw.



### **Pyrocontrol**

Mit diesem exklusiven System können Sie über eine Automatik die erforderliche Pyrolysedauer gemäss dem jeweiligen Verschmutzungsgrad auf die Minute genau einstellen. Dieses Reinigungsverfahren bietet Ihnen Wirkungskraft und Sparsamkeit in einem, denn Ihr Herd ist jederzeit strahlend sauber.

# DER COMBI-STEAM BACKOFEN MIT PYROLYSE KOLLEKTION 45



## DOS1045X Edelstahl

- Multifunktion Plus
- 2 Garvorgänge, traditionell oder mit Dampf kombiniert
- Reinigung durch Pyrolyse mit Pyrocontrol
- Energieeffizienzklasse A

10 Garfunktionen (3 im Chefkoch Menü und 7 im kulinarischem Ratgeber)

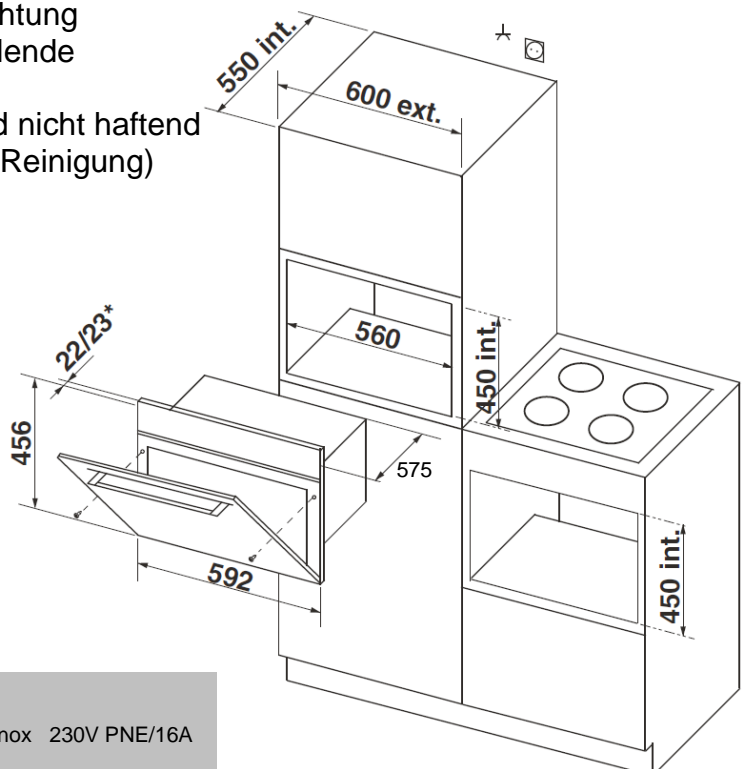
Kulinarischer Ratgeber im Dampf kombiniertem Garvorgang :  
15 vorprogrammierte Gerichte und 11 automatische Programme

Sensor Bedienungsblende, mit Rückbeleuchtung und Stand-by Modus  
Multistart Programmierer mit Temperaturvorschlag und animierter Garmodusanzeige  
Cool front, mit komplett abnehmbarem Glas  
Filtrierung der Gerüche durch EOLYSE System  
Entkalkungsvorschlag  
Netto Volumen 36 L und Wasserbehälter 1.1 L  
Wasserstandanzeige durch blaue Rückbeleuchtung  
Öffnung der Wasserschublade durch Sensorblende

Innenraum Enamelite, Garraum grau, glatt und nicht haftend  
Seitliche emaillierte Aufnahmegitter (Pyrolyse Reinigung)  
Innenraum Masse HBT : 226x385x410  
Mit Kabel 130cm geliefert (ohne Stecker)  
Kein Wasseranschluss nötig  
Nische 45cm

### Das Zubehör

- 1 Drehspeiss ist Teil der Fettpfanne
- 1 Sicherheits-Gitter mit Griff
- 1 45mm Blech mit Gitter
- 1 Küchen Lissium



PREIS (+vRG 11.- inkl. MWST)	ohne MWST	inkl. MWST
<b>DOS1045X</b>	3949.81	<b>4250.-</b> Inox 230V PNE/16A
Ab Juni 2010 erhältlich		