

Wie möchten Sie Kochen, Braten, Backen ?

Klassischer Backofen

H 4000

- Heißluft
- Ober / Unterhitze
- Grill
- Intensivbacken
- Bräunungsgaren
- Schnellaufheizen
(damit sie nicht so lange auf
Ihre Brötchen warten)

Backofen mit Klimagaren

H 5000

kann zusätzlich:

Dampfzugabe

- beim Braten und Backen
für perfekte Ergebnisse
- kein Austrocknen der
Lebensmittel

z.B.

- Braten übergießen wird
durch Dampf ersetzt
(zarter Braten)
- Backen - Teig geht besser
(Brot locker mit Kruste)
(Hefekuchen lockerer)

Dampfgarer

DG

"ersetzt den Kochtopf"

- alles was gekocht wird
kann man dünsten
- mehr Sicherheit
kein Anbrennen / Überkochen
besserer Geschmack
und viel gesünder !!!
- Gemüse
- Fleisch
- Fisch
- Eintöpfe
- Süßspeisen
usw..

Combigarer

DGC

kann alles (XL)

- ist ein Dampfgarer
- ist ein Backofen (Betriebsarten je nach Ausführung)
- und Profi Combigaren

aber:

für die optimale Zubereitung wird ein 2. Gerät benötigt
(z.B. der Sonntagsbraten; gleichzeitig Fleisch und Gemüse)

Wie kann ich diese Geräte kombinieren ?

1. Backofen
 2. klassischer Backofen oder Klimabackofen
dazu einen Dampfgarer
 3. klassischer Backofen oder Klimabackofen
dazu einen Combigarer oder Combigarer XL
 4. Combigarer XL (ersetzt den Backofen)
und Backofen oder Dampfgarer
-