



Model J

Kipstegeren med mange muligheder

Størrelser

Tilgængelig i 24, 37, 49 dm²

Egenskaber



Kraftig stål pande

Kraftig pande for jævn varme

Den kraftige, glasblæste stål pande kan akkumulere varmen så der selv ved påfyldning af store mængder kolde føde varer opretholder **temperaturen**.



Hængslet låg

Hængslet rustfrit låg

Låget er hængslet og afbalanceret med en gasfjeder, så det let kan åbnes og ikke utilsigtet falder i.



Temperaturstyring med termostat

Termostatstyret for hver stegezone

Temperaturen er styret med en drejeknaps termostat. På den mellemste og største model er der to separat styrede varmezoner, så det er muligt f.eks. at stege på den ene zone og samtidigt holde maden varm på den anden.



Elektrisk kip

Nem og sikker kipning

Kipfunktionen er elektrisk og betjenes med en drejkeknop på side af panden.



Lav pandedybde for nemmere stegning

Let at vende maden, mindre risiko for at brænde sig

Den lave pande gør det nemmere at vende maden i panden mens det stadig er muligt at braisere eller tilberede mindre mængder sauce. Når maden vendes i lav pande reduceres risikoen for forbrænding da brugeren ikke skal 'ned i panden' for at vende stykkerne.



To stegezoner

To separat styrede zoner

Den mellemste og største model er udstyret med to separate varmezoner, så det er muligt f.eks. at stege på den ene zone og samtidigt holde maden varm på den anden.

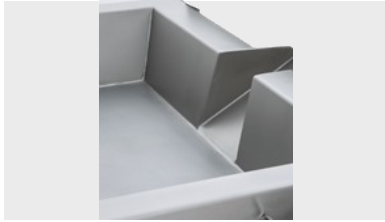
Ekstraudstyr



230V og 440V

Modeller til 230V eller 440V

Kipstegerne kan levers til 230V eller 440V. Bemærk dog at effekten kan variere.



120 mm dyb pande

120 mm dybde giver flere anvendelses muligheder

I den 120 mm dyb pande kan der også tilberedes mindre portioner af sammenkogte retter og lignende.

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer. Betingelser for udskrivningsfejl.