

Checkliste für den Kauf eines Steamers

Weil sich sehr unterschiedliche Produkte ganz verschiedener Hersteller als "Dampfgarer" anpreisen, haben wir zur besseren Orientierung diese Checkliste angefertigt. Diese unterstützt Sie bei der Wahl des richtigen Steamers für Ihre Bedürfnisse.

Produkteigenschaft	Nutzen	Combi- Steam SL	Steam S	Combair- Steam S	Ihr neuer Steamer
Einbau/Austausch					
55 cm oder 60 cm Breite	Die ZUGer Steamer sind in allen gängigen Normen erhältlich und passen in jede Küchenkombination	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Einbauhöhe 762 mm bzw. 600 mm	Für den Austausch eines bestehenden Backofens oder Einbauherdes geeignet			<input checked="" type="checkbox"/>	
Einbauhöhe 381 mm	Für den Austausch eines bestehenden Mikrowellengerätes oder Kleinbackofens geeignet. In Kombination mit einem Kleinbackofen ist auch der Austausch eines bestehenden Backofens möglich (2 x 381 mm = 762 mm)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Kein Festwasseranschluss	Ein Festwasseranschluss ist nicht notwendig, kein abgestandenes Wasser in den Wasserleitungen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Beratung vor Ort	Auf Wunsch werden Ihnen die Stärken der ZUGer Steamer zu Hause von einer ausgewiesenen Fachperson erläutert.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Beheizungsarten					
Dampf von 30 °C bis 100 °C (in 5 °C-Schritten)	Unbegrenzte Möglichkeiten bei der Zubereitung von unterschiedlichem Gargut	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Regenerieren 100 °C – 150 °C	Vorbereitete Menus können ohne Qualitäts- und Feuchtigkeitsverlust aufgewärmt werden	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Profi-Backen 100 °C – 230 °C	Ermöglicht knusprige und luftige Brotwaren wie vom Bäcker	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
echte Heissluft 30 °C – 230 °C	Ermöglicht das gleichzeitige Backen auf mehreren Ebenen	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Heissluft feucht 30 °C – 230 °C	Spezialprogramm für Gratins, Aufläufe	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Heissluft mit Beschwadern 30 °C – 230 °C	Spezialprogramm mit individueller Dampfzufuhr, z.B. für Marroni	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
patentierete Zartgarautomatik	Garantiert eine dynamische Regelung der Kerntemperatur bis zum gewünschten Zeitpunkt	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
konventionelle Beheizungsarten	Ober-/Unterhitze, PizzaPlus für Wähen, Quiches und Pizzas			<input checked="" type="checkbox"/>	

Produkteigenschaft	Nutzen	Combi- Steam SL	Steam S	Combair- Steam S	Ihr neuer Steamer
Electronic Steam System	Sorgt für einen effizienten, schnellen Dampfaufbau, schnellen Klimawechsel und bedarfsgerechten Verbrauch von Wasser und Energie. Nach dem Garvorgang wird das Wasser zurück in den Wasserbehälter gepumpt	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
externer Dampferzeuger	Einfachste Reinigung da keine Kalkablagerungen im Garraum, praktisch kein Restwasser bleibt zurück	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wasserbehälter					
Nutzhalt	Wasserbehälter mit 1,25 Liter Nutzhalt. Viel schnelleres Aufheizen dank kleiner, externer Einheit. Immer frisches Wasser zur Verfügung.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dampfdauer	Bis zu 2 Stunden Dampf ohne Nachfüllen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sensorik					
Kalksensor	Bedarfsgerechte und bedienergeführte Entkalkung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Klimasensor	Optimales Klima im Garraum unabhängig von der Menge, ermöglicht sanftes Garen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Elektronische Steuerung	Uhrzeit und Timer, Einschaltdauer/Ausschaltzeit, elektronische Temperaturregelung	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Garraum					
Chromnickelstahl	Die glatten Oberflächen sind ausgesprochen pflegefreundlich	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
DualEmail	Der hindernisfreie Garraumboden und die glatte, mit DualEmail beschichtete Oberfläche ermöglichen eine bequeme und einfache Reinigung.			<input checked="" type="checkbox"/>	
Weitere Ausstattungsmerkmale					
Automatischer Höhenabgleich	Automatische Einstellung des Siedepunktes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bodenheizung	Kaum Restwasser im Garraum	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Klartextanzeige	Programmführung in 5 Sprachen	<input checked="" type="checkbox"/>			
Zubehör					
Kochbuch		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gitterrost		2		1	
Garbehälter gelocht		1	1	1	
Chromstahl-Kuchenblech		1	1	1	
Kuchenblech DualEmail				1	