

Drehen statt gleiten

Neue Programme

Küppersbusch hat sich mit den Präferenzen von Profiköchen in der Bedienung von Kochfeldern auseinandergesetzt und herausgefunden, dass sie bei Induktionskochfeldern robuste Drehknebel gegenüber dem Antippen oder Drübergleiten auf Touch-Oberflächen vorziehen. Daraus ist das neue Induktionskochfeld „KMI 9850.0“ entstanden, bei dem sowohl das Kochfeld als auch der integrierte Muldenlüfter über hochwertige Edelstahl-Knebel bedient werden.

Extrem robust

Darüber hinaus ist das neue Kochfeld mit einer extrem robusten Oberfläche ausgestattet: der patentierten „Schott Ceran Miradur“-Beschichtung. Im Vergleich zu herkömmlichen Glaskeramik-Kochfeldern konnte die Oberflächen-



Back to the roots: Das neue Induktionskochfeld „KMI 9850.0“ wird ganz klassisch über Drehknebel bedient. Foto: Küppersbusch

härte dadurch von 6 auf etwa 9,5 der Mohs-Härteskala verbessert werden. „Schott Ceran Miradur“ reduziert nicht nur Gebrauchsspuren durch Reinigen und Kochen, sie schützt das Kochfeld auch dauerhaft vor Kratzern. Das „KMI 9850.0“ ist ab Ende Mai 2018 verfügbar.

[kuecheundbadforum.de/PRODUKTE](https://www.kuecheundbadforum.de/PRODUKTE)