

Der neue Teppan Yaki - Dinner for two

„Die Feuerstelle des dritten Jahrtausends“ so wird der Teppan Yaki häufig bezeichnet. Hier in einer genialen Neuinterpretation: Eine völlig ebene und glatte Edelstahl-Oberfläche, die sich unter Temperatur vom mittigen Bereich ausgehend zu einer leichten Mulde absenkt. Beim Abkühlen geht die Edelstahlfläche dann wieder in ihre ursprüngliche Form zurück.

Diese einzigartige Funktion ermöglicht eine ganz besondere Kochkultur, bei der bereits die leichte Zubereitung der Speisen immer wieder zu einem kulinarischen Erlebnis wird. Dies entspricht unseren heutigen Vorstellungen einer gesunden und unkomplizierten aber geschmacklich raffinierten Küche und einer täglich begeistern- den Freude am kreativen Kochen.





Teppan Yaki

NEUER TEPPAN YAKI MIT
KNEBELBEDIENUNG UND GEBÜRSTETER
EDELSTAHL OBERFLÄCHE 4 MM

FUNKTIONEN

- ✓ Schaltkasten mit Drehregler, Stufe 0 - 10
- ✓ Thermostatisch gesteuerter Regler: Stufe 1 = ca. 50°C, Stufe 5 = ca. 120°C, Stufe 7 = ca. 160°C,
- ✓ Kontrollleuchte rot – Temperatur
- ✓ Kontrollleuchte gelb – Betrieb ein/aus
- ✓ Sehr schnelle Aufheizzeit

TECHNIK

- Stufe 10 maximale Temperatur ca. 210°C
- Flächenbündiger oder aufliegender Einbau möglich
- Technik „Made in Germany“

SICHERHEIT

- ✓ Drehregler aus Edelstahl mit Rasterung + Skala 0 - 10
- ✓ Drehregler ist gleichzeitig Hauptschalter



Garglocke in einer Größe erhältlich:
Ø 28 cm

Maße gesamt	380 x 520 x 49 mm R=5
Maße der Kochzone	310 x 220 mm
Gesamtleistung	1800 W
Technik	Strahlungsheizkörper
System	thermostatische Steuerung
Kochfläche	Edelstahl gebürstet 4 mm
Steuerung	Drehregler, Stufe 0 - 10
Elektroanschluss	230 V

Ausschnitt aufliegend	368 x 508 mm
Ausschnitt flächenbündig	384 x 524 mm
Falztiefe	5 mm
Falzbreite	8 mm
Gehäusehöhe	49 mm (+ 4 mm Edelstahl)



Drehregdurchmesser Ø 55 cm

BESTELLNR.	TECHNIK	ARTIKEL
4122 380		Teppan Yaki TY 38-52
4121 028		Garglocke Ø 28 cm