

Vollendet Dampfgaren



Für ein optimales Vor- und Nachbereiten der Speisen beim Dampfgaren sorgt Blanco mit der „Zenar XL 6 S DampfgarPlus“. Fotos: Blanco

Neue Programme

Dampfgaren als schonende Zubereitungsmethode hat sich dank moderner Gerätetechnik auch in der privaten Hausküche etabliert. Fisch, Fleisch und Gemüse bleiben schön saftig und entfalten so ihr ganzes Aroma. Da auch bei dieser Zubereitungsart nahezu alle Arbeitsschritte im direkten Umfeld der Spüle ablaufen, bietet Blanco eine ansehnliche Auswahl spezieller Spülen und Becken, die mit Dampfgarzubehör kombiniert werden können.

Hohe Flexibilität und parallele Abläufe in der „Zenar“-Reihe

„Blanco Zenar XL 6 S DampfgarPlus“ etwa vereint lückenlos zwei Bereiche der Küche und setzt auf höchste Flexibilität und ergonomische Abläufe. Dabei korrespondieren die Garbehälter für Dampfgerätere und Dampf-Backöfen gleichermaßen perfekt mit der Spüle. Gastronorm-Behälter aller namhaften Anbieter sowie die XL-Garbehälter der neuen Dampfbacköfen lassen sich komfortabel befüllen. Kleine Stufen längs des Beckens sorgen für optimalen Sitz der verschiedenen Gastronorm-Schalen. Was „Zenar DampfgarPlus“ ebenfalls von anderen Konzepten unterscheidet: Ein Schneidbrett wahlweise aus Holz oder Glas sowie zwei Garbehälter in tiefer, gelochter Ausführung sind im Lieferumfang stets enthalten.

„Zenar XL 6 S DampfgarPlus“ ermöglicht auch parallele Abläufe: Während etwa der XL-Garbehälter auf der Abtropffläche bestückt wird, können bequem weitere Zutaten im großen Becken gereinigt werden. Das Dampfgerätere-Modell der „Zenar“-Reihe ist in vielen attraktiven Farben erhältlich,

sowohl für den konventionellen Einbau von oben als auch in einer Ausführung für den flächenbündigen Einbau. Als Armatur empfiehlt sich besonders „Blanco Carena-S Vario“. Ihr bogenförmiger Auslauf bietet viel Handlungsspielraum rund um das Becken. Die raffiniert integrierte Schlauchbrause lässt sich herausziehen und erweitert den Aktionsradius. Außerdem kann der Normalstrahl auf Brausefunktion umgestellt werden – ideal zum Reinigen von Gemüse und Kräutern oder auch den Garbehältern.

kuecheundbadforum.de/PRODUKTE



Für ihr innovatives Konzept wurde „Zenar XL 6 S DampfgeräterePlus“ bereits vier Mal ausgezeichnet.

Das perfekte Plus zum Dampfaren bietet Blanco mit Spülen für und mit Dampfgar-Zubehör.



Clevere Ausstattung über drei Etagen mit „Etagon“

Wie aus einem geräumigen Einzelbecken eine komfortable Vorbereitungszone für das Dampfaren wird, beweist das Konzept „Blanco Etagon“ in Edelstahl und Silgranit PuraDur. Die Raffinesse liegt zum einen in der im Becken integrierten Stufe, zum anderen in zwei speziell für „Etagon“ ausgelegten Edelstahlschienen, die im Nu eine dritte Arbeitsebene bilden. Auf den Stufen aufgelegt, können dort etwa Dampfgarbehälter abgestellt werden, um sie direkt vom Schneidbrett aus zu bestücken, während im Beckenboden selbst noch anderes Gemüse wässert.

Drei Arbeitsebenen bietet das Konzept „Blanco Etagon“.

Funktionale Schnittstelle im „AXen“-Programm



Das Sondermodell im bewährten „AXen“-Konzept, „Blanco Axis III 6 S-IF Dampfgar-Edition“ mit integriertem System-Zubehör, schafft eine hoch funktionale Schnittstelle zwischen Dampfgerät und Spüle – und erleichtert damit den gesamten Arbeitsablauf: Der Carrier etwa, ein auf Spüle und Dampfgarbehälter abgestimmtes Edelstahltabrett, wird ins Hauptbecken der Spüle eingehängt und mit handelsüblichen Dampfgar-Schalen bestückt. Dann erfolgt der Transport der Behälter zum und vom Dampfgerät hygienisch und ohne lästige Tropfen auf dem Boden. Das Brückenschneidbrett aus massivem Nussbaum sowie die in das Becken einzuhängende und verschiebbare Multifunktionsschale aus Edelstahl tragen zu fließenden, ergonomischen Arbeitsabläufen entlang zweier Achsen bei.

Ergonomische Arbeitsabläufe garantiert „Blanco Axis III 6 S-IF Dampfgar-Edition“.

Exklusiv: DampfgarPlus von „Blanco SteelArt“

Pures Design und purer Genuss – dafür steht die „Blanco Claron Dampfgar-Edition“ aus der SteelArt Hightech-Manufaktur. Die großzügig dimensionierten, extra tiefen Becken mit ihrem 10-Millimeter-Eckradius gibt es mit und ohne Armaturenbank. Die Beckenbreite ist auf die XL-Garbehälter und Backbleche abgestimmt, so dass diese bequem eingehängt werden können. Die Bodenfläche lässt sich maximal nutzen, etwa um Behälter oder Backbleche zu wässern.



Optional können die „SteelArt“-Becken mit einem Esche-Compound-Schneidbrett ergänzt werden.