



# DIE EXKLUSIV+ SERIE VON KÜPPERSBUSCH

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

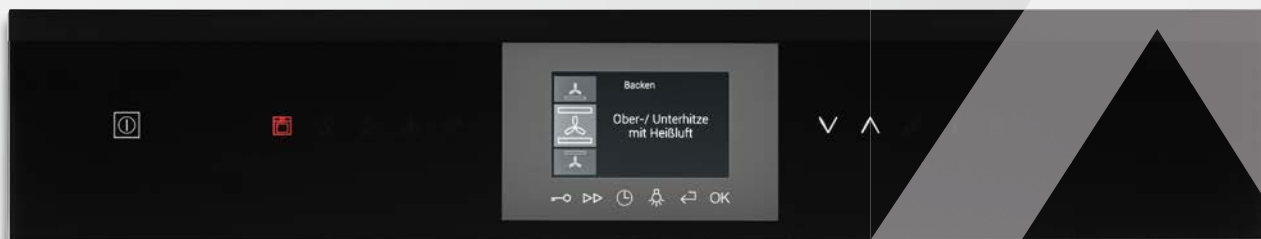


# KÜPPERSBUSCH EXKLUSIV+ SERIE

Das Design der neuen Exklusiv+ Serie von Küppersbusch besteht durch pures Schwarz mit dezentem Griff in edlem und handschmeichelndem Black Chrome, intuitive Menüführung und harmonische Kombinierbarkeit der Geräte sowohl in horizontaler als auch in vertikaler Anordnung. Lassen Sie sich darüber hinaus begeistern von der außergewöhnlich umfangreichen und hochwertigen Ausstattung der neuen Exklusiv+ Geräte - mit ganz besonderen Highlights für Ihr Kochvergnügen!

# EXKLUSIV+ SERIE

Bedienen Sie Ihre Geräte über die intuitive Touch-Steuerung



## Backofenfunktionen

Bei der Vielzahl an Backofenfunktionen ist für jeden Geschmack und jedes Gericht das passende dabei. Ein Fingertipp genügt und die Funktionen der Sensortasten werden ausgelöst.



## Automatikprogramme

Bei der großen Auswahl an Automatikprogrammen sind perfekte Ergebnisse vorprogrammiert. Wählen Sie aus zahlreichen Varianten an Teigwaren, Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts Ihr gewünschtes Lieblingsgericht aus. Je nach Auswahl fragt der Ofen ggf. noch Gewicht und gewünschten Gargrad ab und bestimmt dann die passende Funktion und Gardauer selbst. Nachdem Sie das Programm gestartet haben, läuft es vollautomatisch ab und der Ofen meldet sich, sobald Ihr Gericht servierbereit ist.



## Bratenthermometer

Vor allem bei großen Bratenstücken ist der Garzustand von außen nicht immer leicht zu beurteilen. Spitzen- und Hobbyköche nutzen deshalb das Bratenthermometer. Denn das gibt zuverlässig Auskunft über die Kerntemperatur und somit über den Garzustand des Bratens. So wird dieser wie von selbst zartrosa, à point oder bien cuit gradgenau gegart.



## Favoriten

Die Funktionseinstellungen Ihrer Lieblingsgerichte lassen sich schnell und einfach als Favoritenprogramme abspeichern. Ebenso Rezepte, die Sie favorisieren – mit allen Einstellungen, versteht sich! So lassen sie sich später einfach wieder aufrufen und schnell und punktgenau zubereiten.

# Alle Features auf einen Blick



## Energie-Effizienz-Klassen

Wie effizient die Einbaubacköfen mit Energie umgehen, wird in den Ländern der EU durch eine einheitliche Energie-Etikettierung dargestellt: Klasse A++ steht für höchst wirtschaftlichen, Klasse G für höchst unwirtschaftlichen Energieverbrauch. Bei Küppersbusch tragen zahlreiche Entwicklungen dazu bei, dass beim Backen und Braten nicht mehr Energie verbraucht wird, als unbedingt nötig.



## Backovenfunktionen

Bei der Vielzahl an Backovenfunktionen ist für jeden Geschmack und jedes Gericht das passende dabei.



## Automatikprogramme

Bei der großen Auswahl an Automatikprogrammen sind perfekte Ergebnisse vorprogrammiert. Wählen Sie aus zahlreichen Varianten an Teigwaren, Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts Ihr gewünschtes Lieblingsgericht aus. Je nach Auswahl fragt der Ofen ggf. noch Gewicht und gewünschten Gargrad ab und bestimmt dann die passende Funktion und Gardauer selbst. Nachdem Sie das Programm gestartet haben, läuft es vollautomatisch ab und der Ofen meldet sich, sobald Ihr Gericht servierbereit ist.



## Favoriten

Die Funktionseinstellungen Ihrer Lieblingsgerichte lassen sich schnell und einfach als Favoritenprogramme abspeichern. Ebenso Rezepte, die Sie favorisieren – mit allen Einstellungen, versteht sich! So lassen Sie sich später einfach wieder aufrufen und schnell und punktgenau zubereiten.



## Soft Open & Close

Sanftes und leises Öffnen und Schließen der Gerätetür dank Soft Open & Soft Close Technologie.



## Bratenthermometer

Vor allem bei großen Bratenstücken ist der Garzustand von außen nicht immer leicht zu beurteilen. Spitzen- und Hobbyköche nutzen deshalb das Bratenthermometer. Denn das gibt zuverlässig Auskunft über die Kerntemperatur und somit über den Garzustand des Bratens. So wird dieser wie von selbst zartrosa, à point oder bien cuit gradgenau gegart.



## multitherm plus-Heißluftsystem

Ein leistungsstarker Ringheizkörper, der in der Rückwand platziert ist, umschließt ein Lüfterrad, das dessen Hitze gleichmäßig im Garraum verteilt. So wird das gleichzeitige Garen auf mehreren Ebenen ermöglicht. Der exklusive ökotherm® Katalysator von Küppersbusch verhindert dabei eine Geschmacks- oder Geruchsübertragung von einem Gargut zum anderen und hält für saftige Speisen die umgewälzte Luft länger feucht (s. ökotherm® Backofen-Katalysator).



## ökotherm®-Backofen-Katalysator

Der Küppersbusch ökotherm®- Backofen-Katalysator wandelt schmutzige, fettige Bratenluft in saubere Luft um. Die von Fett-, Geruchs- und Schwebstoffen belastete Luft wird von dem Lüfterrad angesaugt und durch den Katalysator gedrückt. Dabei werden alle unerwünschten Stoffe ohne Rückstände in Wasser und Kohlendioxid umgewandelt. So bleibt der Backofen wesentlich sauberer und auch nur saubere Luft tritt aus dem Backofen aus.



## Pyrolytische Reinigung

Durch die Pyrolyse-Technologie ist die aufwendige Reinigung des Backofens endgültig passé. Genießen Sie in aller Ruhe Ihre Speisen, die Verschmutzungen im Backofeninnenraum erledigt Ihr Gerät selbst. Das Selbstreinigungssystem erhitzt den Backofen auf 500 °C, Fett- und Speiserückstände werden so zu feiner Asche verschwelt. Wählen Sie zwischen 3 verschiedenen Pyrolyseprogrammen – je nach Verschmutzungsgrad. Im Anschluss nur noch mit einem feuchten Tuch auswischen und das Gerät blinkt wie neu!



## Electronic Steam System

Bei diesem hochwertigen Dampfsystem erzeugt ein außerhalb des Garraums angeordneter, sprich externer Dampferzeuger schnell und ohne Vorerwärmung des Garguts reinen Wasserdampf und leitet ihn direkt in den Garraum. Die elektronische Steuerung dosiert dabei die Dampfmenge exakt so, wie sie gerade für das gewünschte Klima im Garraum benötigt wird. Durch die externe Anordnung des Dampferzeugers und das Einströmen reinen Wasserdampfs wird auch der Pflegeaufwand minimiert.



## Multisteam

Mit den Küppersbusch Backöfen mit Dampffunktion können Sie sowohl reines DAMPFGAREN mit 100% Dampf – perfekt geeignet für Fisch, Gemüse und Reis – als auch eine Kombination aus Dampf und Heißluft nutzen. Für jedes Lebensmittel gibt es somit die passende Funktion. Aufläufe, Puddings oder Soufflés gelingen am besten mit der Funktion KOMBI-DAMPFGAREN (50% Dampf und 50% Heißluft). Zur Zubereitung von Brot, Fleisch- und Geflügelgerichten ist die Funktion VARIO-DAMPFGAREN am besten geeignet (25% Dampf und 75% Heißluft).



## Sous-Vide

Kochen wie die Profis: Beim Sous-Vide-Garen wird allein mit Hilfe von Dampf eine gradgenaue Temperatur erzeugt und konstant gehalten. Bereiten Sie mit diesem Programm Speisen besonders schonend zu oder bereits fertige, in Vakuumier-Beutel verschweißte Speisen wieder auf. Als perfekte Ergänzung bietet Küppersbusch eine passende Vakuumier-Schublade an.



## Dampfgaren 30-100°C

Beim Dampfgaren können Temperaturen von 30° C bis 100° C ausgewählt werden, um jedes Gargut auf die schonendste und geschmackvollste Art und Weise zuzubereiten. Fisch, bei einer Temperatur von ca. 70° C gegart, ist ein Geschmackserlebnis, das man sich nicht entgehen lassen sollte! Aber auch Crème Caramel und andere empfindliche Gerichte gelingen spielend leicht durch die exakt eingehaltene Dampf-Temperatur.



## ökoEmailPlus-Oberfläche

Der gesamte Innenraum des Backofens ist, genau wie die Backbleche, mit der Antihalt-Oberfläche ökoEmailPlus beschichtet. Diese Beschichtung verhindert mit ihrer extrem glatten und porenarmen Oberfläche, dass Fett- und Bratenrückstände festbacken können. Mühevolleres Putzen ist damit so überflüssig wie aggressive umweltschädliche Reinigungsmittel. Bei ökoEmailPlus zusammen mit dem ökotherm® Backofen-Katalysator genügt meist das Auswischen mit einem feuchten Tuch und der Innenraum ist wieder wie neu.



## Sensorbedienung

Ein Fingertipp genügt und die Funktionen der Sensortasten werden ausgelöst.



## Der Frischwasserbehälter

Die Dampfgarer / Kaffeevollautomaten von Küppersbusch lassen sich problemlos in jede Küche integrieren, da sie dank des Frischwasserbehälters keinen Festwasseranschluss benötigen.



## Kindersicherung

Ist die Kindersicherung aktiviert, kann der Backofen nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden.



## LED Beleuchtung

Diese Geräte sind mit moderner, besonders sparsamer LED-Beleuchtung ausgestattet.



## Touch to open

Küppersbusch greift den Trend auf und adaptiert ihn auf die in 14 cm Höhe angebotenen Wärme-, Zubehör- und Vakuumierschubladen, die sich durch leichten Druck auf die Front selbsttätig öffnen.



## Nischenhöhe / Nischenbreite

Die Nischenhöhe / Nischenbreite entspricht der Höhe / Breite der notwendigen Möbelnische in cm.

# BACKOFEN. PYROLYSE. EXKLUSIV+



Schwarz, Griff Black Chrome



Der Profi Bräter ist eine extra große Aluminium-Gusspfanne (B x H x T ca. 458 x 45 x 379 mm) für den Einsatz im Backofen, die mit einer hochwertigen Antihalt-Versiegelung veredelt ist. Dieser Bräter (induktionsgeeignet\*) passt perfekt auf den mitgelieferten Vollauszug und kann auch auf dem Kochfeld eingesetzt werden.



Der einzigartige ökoTherm® Backofen-Katalysator sorgt für einen sauberen Backofen, vermindert Geruchsbildung und sorgt für saftige Gerichte beim Zubereiten mit Heißluft.

\* nicht geeignet für Kochfelder mit Miradur-Beschichtung

## BP 6570.0 X2

### Ausstattung:

- Pyrolytische Selbstreinigung (3 Stufen)
- 14 Backofenfunktionen (siehe Funktionstabelle Seite 10)
- 8 Back-Spezialfunktionen (siehe Funktionstabelle Seite 10)
- Über 40 Automatikprogramme
- 20 Favoriten-Programme zur Abspeicherung eigener Vorgänge
- 3,9" TFT-Display mit Grafik- und Klarschriftanzeige
- Elektronische Backofensteuerung über hinterleuchtete Touchsensoren
- Ist-Temperaturanzeige und Vorschlagstemperatur
- Elektronischer Timer (Dauer, Ende, Kurzzeitwecker) mit weißer Anzeige
- Retro-Clock-Funktion
- Vollglasinnentür, 4-fach verglast, aushängbar
- Schnellaufheizung
- Eco-Modus
- Demo-Modus
- Standby-Modus
- 70 Liter Garraumvolumen
- Halogen-Beleuchtung
- Türkontaktschalter

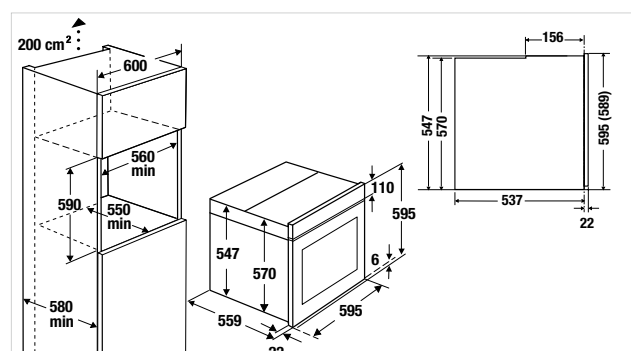
### Technische Daten:

- Anschlusswert 3,6 kW
- Nischenmaße B x H x T ca. 560 x 590 x 550 mm

### Serienzubehör:

- 1 Backblech, emailliert
- 1 Universal-/Fettpfanne, emailliert
- 1 Grillrost
- 1 Bratenthermometer
- 1 Vollauszug
- 2 Teilauszüge
- 1 Profi Bräter, siehe links

BP 6570.0 X2 Schwarz, Griff Black Chrome 2.149,- €



# COMPACT. BACKOFEN. DAMPFGARER.

EXKLUSIV+



Schwarz, Griff Black Chrome



## CBD 6570.0 X2

### Ausstattung:

- 14 Backofenfunktionen (siehe Funktionstabelle Seite 10)
- 8 Back-Spezialfunktionen (siehe Funktionstabelle Seite 10)
- 6 Dampfgarfunktionen (siehe Funktionstabelle Seite 10)
- 9 Dampfgar-Spezialfunktionen (siehe Funktionstabelle Seite 10)
- **Externer Dampferzeuger**
- Über 40 Automatikprogramme
- 20 Favoriten-Programme zur Abspeicherung eigener Vorgänge
- Gradgenaue Einstellung
- 3,9" TFT-Display mit Grafik- und Klarschriftanzeige
- Elektronische Backofensteuerung über hinterleuchtete Touchsensoren
- Ist-Temperaturanzeige und Vorschlagstemperatur
- Elektronischer Timer (Dauer, Ende, Kurzzeitwecker) mit weißer Anzeige
- Retro-Clock-Funktion
- Vollglasinnentür, 4-fach verglast, aushängbar
- Schnellaufheizung
- Eco-Modus
- Demo-Modus
- Standby-Modus
- 43 Liter Garraumvolumen
- Halogen-Beleuchtung
- Türkontaktschalter

### Technische Daten:

- Anschlusswert 3,4 kW
- Nischenmaße B x H x T ca. 560 x 450 x 550 mm

### Serienzubehör:

- 1 Universal-/Fettpfanne, emailliert
- 1 Grillrost
- 1 Bratenthermometer
- 1 Teilauszug
- 1 Profi Steam Adapter
- 2 Garbehälter GN 1/3 gelocht
- 2 Garbehälter GN 1/3 ungelocht

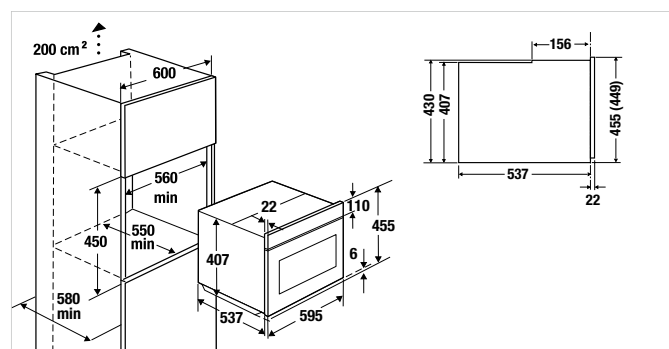


Der Profi Steam Adapter aus massivem hochwertigem Edelstahl, der auf dem Teleskopauszug in dem Gerät eingesetzt wird, ermöglicht die Verwendung der beiliegenden Gastronorm-Garbehälter. Weiterhin bietet der Adapter an der rechten Seite noch eine praktische zusätzliche gelochte Garfläche z. B. für Fisch.



Der entnehmbare Frischwasserbehälter befindet sich direkt hinter der Bedienblende, die sich durch Antippen der entsprechenden Taste öffnet. Der Garraum bleibt während des Auffüllens geschlossen.

CBD 6570.0 X2 Schwarz, Griff Black Chrome 2.479,- €



# COMPACT. KAFFEE. VOLLAUTOMAT.

EXKLUSIV+



Schwarz, Tassenablage Black Chrome



Tassenablage in Black Chrome als exklusives Design-Merkmal passend zu den Griffen des Exklusiv+ Pyrolyse-Backofens und des Kompakt-Dampfgar-Backofens.



Der Kaffee-Vollautomat arbeitet mit Kaffeebohnen oder Kaffeepulver und einer echten Milchfunktion für Cappuccino oder Caffè Latte bei ca. 15 bar.

Das Kaffeearoma ist in 5 Stufen einstellbar (sehr mild bis sehr stark), die Kaffeetemperatur ebenfalls (3 Stufen).



## CKV 6570.0 X2

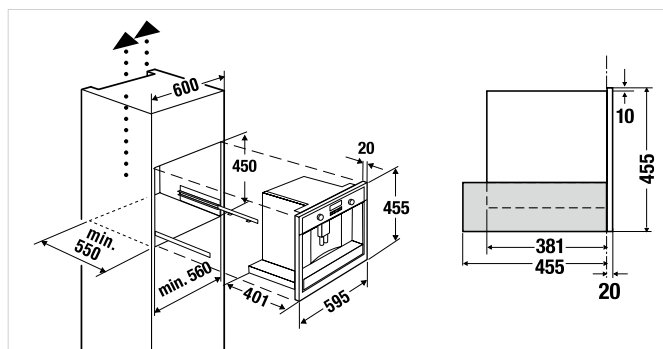
### Ausstattung:

- LCD-Display mit Grafik- und Klarschriftanzeige
- Elektronische Steuerung über Touchsensoren
- Mengenprogrammierung für 5 verschiedene Tassengrößen (Espressotasse, kleine Tasse, mittlere Tasse, große Tasse, Becher)
- Ausgabe für 1 oder 2 Tassen
- Echte Milchfunktion für Cappuccino oder Caffè Latte
- Herausnehmbarer Milchbehälter mit Reinigungsfunktion
- Benutzung von Kaffeebohnen und Kaffeepulver möglich
- Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf (ca. 90-110 mm)
- Brühdruck ca. 15 bar
- Temperaturregelung für 3 verschiedene Kaffeetemperaturen
- Kaffeearoma einstellbar (5 voreingestellte Kaffeestärken)
- Separater Boiler für Kaffee und Heißwasser
- Entkalkungsprogramm
- Automatischer Spülvorgang beim Ein- und Ausschalten
- Heißwasserfunktion
- Wasserbehälter von vorne herausnehmbar
- Elektronik-Uhr mit weißer Anzeige
- Zeitvorwahl
- Standby-Modus
- Gerät auf Schienen ausziehbar
- **Tassenablage Black Chrome**

### Technische Daten:

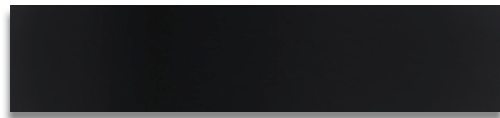
- Anschlusswert 1,35 kW
- Gerätemaße B x H x T ca. 595 x 455 x 475 mm (inkl. Front 20 mm und Teleskopschienen)
- Nischenmaße B x H x T ca. 560 x 450 x 550 mm

CKV 6570.0 X2 Schwarz, Tassenablage Black Chrome 2.559,- €



# COMPACT. SCHUBLADE. WÄRMEN.

EXKLUSIV+



Schwarz



## CSW 6870.0 X

### Ausstattung:

- Ideal zur Ergänzung eines 45er Kompaktgerätes zum Einbau in eine 59 cm hohe Nische
- Glasfront **inklusive** (vorhandene Möbelfront alternativ montierbar)
- Elektronische Regelung von 30 - 80°C
- Timer mit Abschaltfunktion bis zu 4 Stunden
- Geeignet zum Warmhalten, Auftauen, Niedertemperaturgaren, Teig gehen lassen oder Geschirr wärmen
- Fassungsvermögen (geschirrabhängig):  
Menügeschirr für 6 Personen oder 20 Menüteller mit Ø 28 cm oder 80 Espressotassen oder 40 Cappuccinotassen
- Teleskopauszüge
- Edelstahl-Innenraum

### Technische Daten:

- Anschlusswert 0,4 kW (steckerfertig)
- Gerätemaße B x H x T ca. 595 x 139 x 515 mm
- Nischenmaße B x H x T ca. 560 x 595 x min. 550 mm  
inkl. 45 cm Kompaktgerät
- Innenabmessungen B x H x T ca. 410 x 105 x 490 mm

### Serienzubehör:

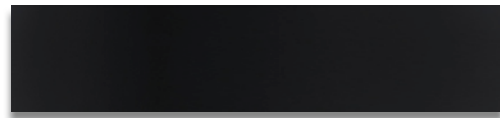
- Antirutscheinlage



Die Wärmeschublade CSW 6870.0 X hält nicht nur warm, sondern eignet sich auch zum Nachgaren von Speisen.

# COMPACT. SCHUBLADE. ZUBEHÖR.

EXKLUSIV+



Schwarz



## CSZ 6870.0 X

### Ausstattung:

- Ideal als zusätzliche Staufläche zur Ergänzung eines 45er Kompaktgerätes zum Einbau in eine 59 cm hohe Nische
- Glasfront **inklusive** (vorhandene Möbelfront alternativ montierbar)
- Teleskopauszüge
- Edelstahl-Innenraum

### Technische Daten:

- Gerätemaße B x H x T ca. 595 x 139 x 500 mm
- Nischenmaße B x H x T ca. 560 x 595 x min. 550 mm  
inkl. 45 cm Kompaktgerät
- Innenabmessungen B x H x T ca. 445 x 105 x 490 mm

### Serienzubehör:

- Antirutscheinlage

CSW 6870.0 X

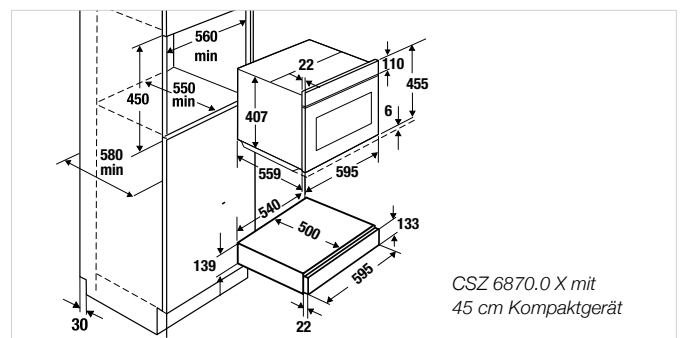
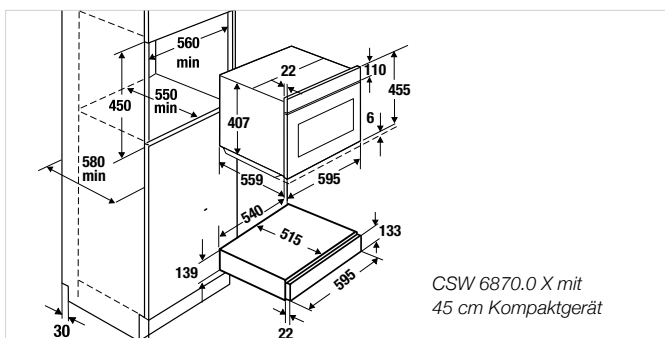
Schwarz

649,- €

CSZ 6870.0 X

Schwarz

439,- €





# FRISCH. WEINKLIMASCHRANK. UNTERBAU.

EXKLUSIV+



Schwarz, Griff Black Chrome



Besonders edle Tropfen lassen sich am besten auf der mitgelieferten Holzetagere präsentieren. Durch den Winkel von circa 45° sind hier die Etiketten gut zu erkennen.



## FWKU 1870.0 X2

### Ausstattung:

- Elektronische Temperaturregelung über Tasten
- Elektronische Temperaturanzeige
- Kapazität für bis zu 44 Flaschen (Bordeaux-Flasche 0,75 l)
- 5 Holzauzüge, herausziehbar
- Schwarze Glastür mit UV-Schutzsystem
- 2 Temperaturzonen:
  - oberes Fach 5°C bis 12°C, unteres Fach 12°C bis 20°C
- LED Innenbeleuchtung (pro Temperaturzone 2 LED's à 0,2 W)
- Umluft-Kühlsystem mit Ventilator
- Akustisches Warnsignal
- Türanschlag wechselbar
- Wasserbehälter zur zusätzlichen Befeuchtung inklusive
- Unterbaufähig, vorderes Lüftungsgitter abnehmbar
- Türöffnungswinkelbegrenzung 90°
- **Griff in Black Chrome, passend zu dem Exklusiv+ Pyrolyse-Backofen und dem Kompakt-Dampfgar-Backofen**

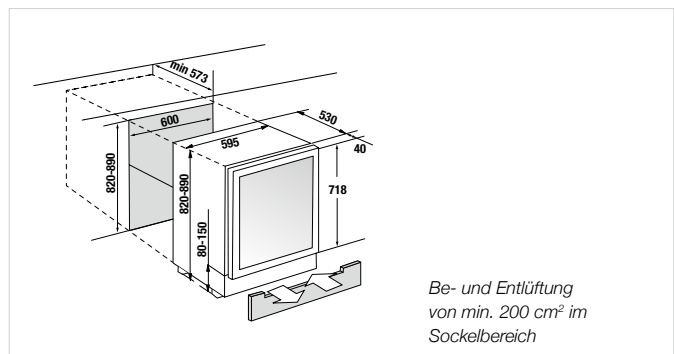
### Technische Daten:

- Energieverbrauch pro Jahr 146 kWh
- Gerätemaße (exkl. Griff) B x H x T ca. 595 x 820-890 x 570 mm
- Nischenmaße B x H x T ca. 600 x 820-890 x 575 mm
- Geräuschpegel 42 dB

### Exklusives Serienzubehör:
























- Holzetagere zur besonderen Präsentation von Weinflaschen















FWKU 1870.0 X2 Schwarz, Griff Black Chrome 2.289,- €



# Alle Funktionen auf einen Blick

Einfach die hinterlegte Funktion anwählen, Gartemperatur/-zeit prüfen, ggf. ändern und bestätigen. Fertig!

	BP 6570.0 X2	CBD 6570.0 X2
<b>Backofen-Funktionen</b>		
 Ober-/Unterhitze	•	•
 Oberhitze	•	•
 Unterhitze	•	•
 Heißluft	•	•
 ECO	•	•
 Intensiv-Heißluft	•	•
 Ober-/Unterhitze mit Umluft	•	•
 Pizzastufe	•	•
 Kleiner Grill	•	•
 Großflächen-Grill	•	•
 Grill/Unterhitze	•	•
 Umluftgrillen (kleiner Grill mit Umluft)	•	•
 Intensiv-Umluftgrillen (Großflächengrill mit Umluft)	•	•
 Umluftgrillen + Unterhitze	•	•
<b>Back-Spezialfunktionen</b>		
 Auftauen	•	•
 Niedertemperaturgaren	•	•
 Warmhalten	•	•
 Tiefkühlkost	•	•
 Gratinieren	•	•
 Konservieren	•	•
 Dörren	•	•
 Brot backen	•	•
 Joghurt Funktion		•

	CBD 6570.0 X2
<b>Dampfgarfunktionen</b>	
 Sous-Vide Garen	•
 50 % Kombidampf-garen	•
 100 % Dampf-garen	•
 vario Vario-Dampf-garen	•
 Regenerieren (Manuell)	•
 Regenerieren (Auto)	•
<b>Dampfgar-Spezialfunktionen</b>	
 Auftauen mit Dampf	•
 Sterilisieren	•
 Dampfstoß (auto)	•
 Desinfizieren	•
 Schmelzen	•
 Feuchte Tücher wärmen	•
 Warmhalten mit Dampf	•
 Dampfreinigung	•

**Tipp:** Mit den Dampf-gar-Funktionen Regenerieren (Manuell) und Regenerieren (Auto) erwärmen Sie vorgekochte Speisen schonend wie in einem Profi-Konvektomaten in der Gastronomie. Die Speisen trocknen nicht aus und der Geschmack bleibt voll erhalten. Damit ist ein Gerät mit diesen Funktionen nebenbei für viele Anwendungsfälle auch der bessere Ersatz für eine Mikrowelle.

Mit dem Qualitätsmanagementsystem nach DIN ISO 9001 garantiert Küppersbusch Qualität und liefert seinen Kunden den zum Ziel gesetzten Mehrwert.



Durch strukturierte und überschaubare Prozesse sowie definierte Verantwortlichkeiten, bildet das Qualitätsmanagementsystem einen wichtigen, individuell auf das Unternehmen zugeschnittenen Baustein für das ganzheitliche Management und stellt somit die Kundenzufriedenheit in den Fokus. Zudem bildet die Anforderung der Norm die Grundlage für ein lernendes und sich kontinuierlich verbesserndes Unternehmen. Die nachhaltige Entwicklung ist dabei die Basis für die Steigerung der Kundenzufriedenheit und Sicherung der eigenen Zukunft.

## Unser Qualitätsversprechen – 5 Jahre garantiert



**Seit mehr als 140 Jahren zeichnen sich unsere Produkte durch erlebbare Qualität aus. Darunter verstehen wir höchste Materialgüte, beste Verarbeitung und Langlebigkeit.**

Mit diesem Anspruch an Qualität haben wir immer wieder Küchengeräte entwickelt, die mit ihrem Design, ihrer Leistung und Funktion Maßstäbe setzen. Denn dank unseres Qualitätsmanagementsystems nach DIN ISO 9001 können wir sämtliche Prozessabläufe so strukturieren, dass eine kontinuierliche Qualitätssicherung möglich ist. Das Ergebnis: Wir können Qualität nicht nur versprechen. Wir garantieren Qualität auf unsere Küchengeräte 5 Jahre lang\*.

\* Nach Ablauf des zweiten Jahres der Garantiefrist gilt ein Selbstbehalt des Kunden von 60 EUR pro Service-Einsatz.

## Erstklassiger Service

Küchentechnik von Küppersbusch gibt es nur für den erstklassigen Fachhandel. Und wir nehmen uns gern die Zeit, Sie ganz professionell und individuell zu beraten.

Der vorbildliche Küppersbusch Service bietet Ihnen all das, was Sie von einem kompetenten, zuverlässigen Partner erwarten. Ein flächendeckendes, lückenloses Servicenetz mit hoch qualifizierten Kundendiensttechnikern, die exklusiv in unserem modernen Aus- und Fortbildungszentrum ausgebildet und regelmäßig geschult werden. Das garantiert Kundennähe und -verständnis, das der Qualität unserer Produkte entspricht. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Ob Kundendienst, Ersatzteilbestellungen oder technische Auskunft, unser Service hat einen ausgezeichneten Ruf. Durch den Einsatz von Original-Küppersbusch-Ersatzteilen genügen wir höchsten Qualitätsansprüchen bei der Instandsetzung.

Telefon für Fachhandelspartner und Endgebraucher: +49 (0) 209 / 401-631

Montag–Donnerstag von 8.30–18.00 Uhr, Freitag von 8.30–17.00 Uhr

E-Mail: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

# 144 JAHRE HAUSGERÄTE KOMPETENZ. 144 JAHRE KÜPPERSBUSCH.

Das ist es, worauf es ankommt:

Wie man ein Produkt erlebt. Was es einen fühlen lässt. Wenn man zuerst darüber nachdenkt, geht man anders an die Dinge heran. Man stellt andere Fragen. Wem wird dies helfen? Wird es das Leben verbessern? Gibt es einen wirklichen Grund dafür? Wir bei Küppersbusch glauben nicht an Zufälle oder an Glückstreffer. Wir nehmen uns viel Zeit für einige besondere Dinge. Bis jede Idee jedes Leben verbessert, das mit ihr in Berührung kommt. Wir bei Küppersbusch sind Ingenieure und Künstler, Handwerker und Erfinder. Wir signieren unsere Arbeit.

Man mag es selten lesen, aber man kann es immer spüren. Und das ist unsere Unterschrift und sie sagt alles.

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

**Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon 0209 401-0, Fax 0209 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de), [info@kueppersbusch.de](mailto:info@kueppersbusch.de)