

# Grenzenloser Steakgenuss

Mit der Profi-Technik der Siemens studioLine-Geräte.

**Der Dampfbackofen HS836GVB6 und die Induktionskochstellen der studioLine-Reihe ermöglichen den ganzjährigen Grillgenuss in Ihrem Zuhause. Und neue Horizonte beim Kochen.**

Die Siemens studioLine-Dampfbacköfen heben das Kochen auf ein vollkommen neues Genusslevel und bringen mit der Sous-vide-Funktion die Sterneküche nach Hause. Die professionelle Garmethode ermöglicht eine besonders schonende und präzise Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse unter Vakuum. Das erzeugt nicht nur feinste Geschmacksnuancen, sondern schont auch Vitamine, Nährstoffe und Farben. Sogar Desserts lassen sich mit der Profi-Garmethode einfach und rundum geschmackvoll zubereiten.

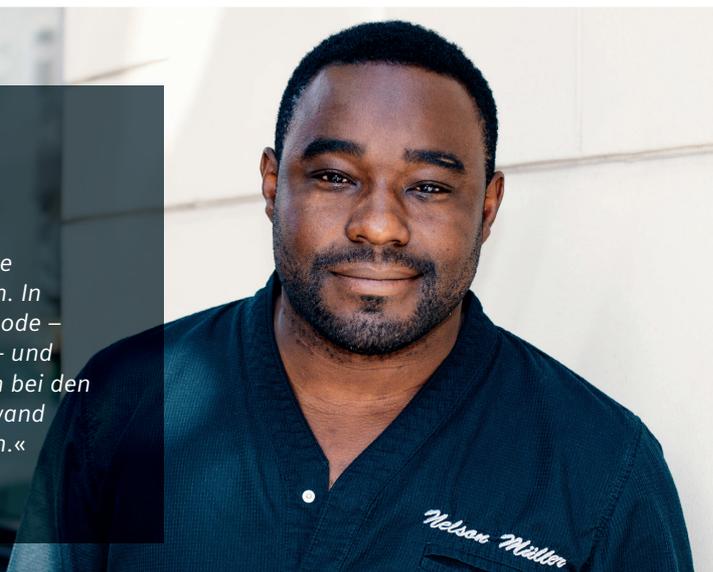
Wer sein Fleisch lieber brät, genießt mit den variolInduktion- und variolInduktion Plus-Kochstellen alle Freiheiten, seine Leidenschaft in den vielfältigsten Variationen zu zelebrieren. powerMove Plus unterteilt die Kochstelle in drei Temperaturzonen – eine vordere zum Abraten, eine mittlere zum Garen und eine hintere zum Warmhalten – während der Bratsensor Plus automatisch die individuell eingestellte Temperaturstufe kontrolliert. So lassen sich saftige Steaks mühelos auf den Punkt genau zubereiten. Die Flächeninduktion der variolInduktion Plus-Kochstelle erkennt dabei sogar automatisch die Größe, Anzahl und Form des Kochgeschirrs und führt die Hitze direkt ans Kochgut.

Für höchsten Grillgenuss zu jeder Jahreszeit sorgt die aufsetzbare Grillplatte, die speziell für variolInduktion und variolInduktion Plus entwickelt wurde und Gourmetmomente in bester Qualität ganz ohne Holzkohle und Rauch serviert. [studioline-welt.de](http://studioline-welt.de)



**Warum Siemens Markenkoch Nelson Müller die Sous-vide-Funktion der studioLine-Backöfen von Siemens besonders schätzt.**

*»Mit den studioLine-Backöfen von Siemens können Sie die Profi-Gastronomie ganz einfach zu sich nach Hause holen. In der Sterneküche ist Sous-vide eine sehr beliebte Garmethode – Gemüse, Fleisch und Fisch lassen sich besonders vitamin- und aromaschonend zubereiten. Dank der Sous-vide-Funktion bei den studioLine-Backöfen können Sie zuhause mit wenig Aufwand einzigartige Ergebnisse wie in der Gourmetküche erzielen.«*



# SIEMENS

## Einzigartigkeit in Serie.

Die exklusive Einbaugeräte-Reihe für höchste Ansprüche. [studioline-welt.de](http://studioline-welt.de)

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

### Die exklusiven Backofensets der studioLine-Reihe von Siemens.

Aktionszeitraum: 01.04.2018 – 31.12.2018



Dampfbackofen HS836GVB6

**blackSteel-Design, studioLine**

- Sous-vide-Garen
- Bratenthermometer Plus mit Mehrpunktmessung
- Home Connect-fähig über WLAN
- TFT-Touchdisplay mit Klartext

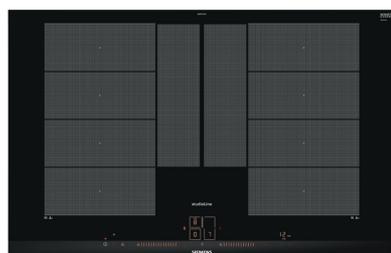
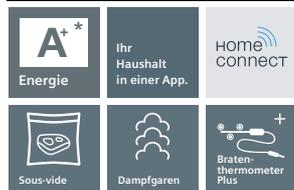


**Auszugssystem:**

- Backofen mit Einhängegestell, 3fach-Teleskop-Vollauszug mit Stopp-Funktion

**Zubehör inklusive:**

- 1 x Backblech, emailliert, 1 x Dampfbehälter, gelocht, Größe S, 1 x Dampfbehälter, gelocht, Größe XL, 1 x Dampfbehälter, ungelocht, Größe S, 1 x Rost, 1 x Schwamm, 1 x Universalpfanne



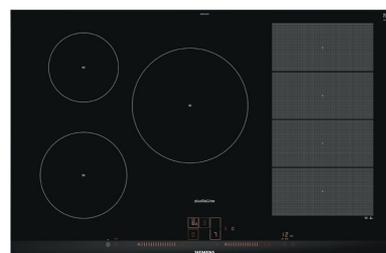
Induktions-Kochfeld  
EX877LYV1E

**deepBlack-Edition  
studioLine**

- variInduktion Plus
- Home Connect-fähig über WLAN
- Bratsensor Plus
- powerMove Plus
- Dual lightSlider
- Eignung für Grillplatte
- Facetten-Design



◀ 80 cm ▶



Induktions-Kochfeld  
EX877LVC1E

**deepBlack-Edition  
studioLine**

- variInduktion
- Bratsensor Plus
- powerMove Plus
- Dual lightSlider
- Eignung für Grillplatte
- Facetten-Design



◀ 80 cm ▶

**SET EQ984VV2SL**

Haus-VK\*\* € UPE 4199,00 €

**SET EQ984VV1SL**

Haus-VK\*\* € UPE 4059,00 €

\* Auf einer Energieeffizienzklassen-Skala von A+++ bis D. \*\* Unverbindliche Preisempfehlung des Händlers.