



studioLine

Bliv forbundet med fremtidens madlavning

Den nye Siemens iQ700 ovn



Fremragende
design, der
altid matcher
din smag

Smart forbundet. Smukt designet

En smart ovn, fremstillet af smarte materialer. Det er den nye iQ700 ovn. Ovnens låge er i glas af høj kvalitet. Den er designet til at holde varmen inde og give din smarte ovn et smukt design. Håndtaget er usynligt, når du ser på det forfra. Det er designet til at give dig et solidt greb, når du skal sætte din ret ind eller tage den færdige ret ud af ovnen.

*"Et håndtag, der ser
ud til at forsvinde."*



Scan QR-koden med kameraet på din smartphone og opret forbindelse til det fantastiske design på den nye iQ700-ovn og dens smarte funktioner.





Designet til at se
lige så smart ud
som det er

Inspireret af ovnens intelligente teknologi har vores designere suppleret de fantastiske funktioner i den nye iQ700-ovn med et lige så fantastisk design.

Skønhed, indbygget i din hverdag

Den nye iQ700-ovn er ikke kun smart. Den har også et ekstraordinært design. Alle kanter, kurver og mål er i perfekt harmoni for at gøre hverdagen både lettere og smukkere på én gang. Den nye iQ700-ovn er udviklet af mange årsager: for at forkæle din smag, for at behage øjnene og for at bevæge alle dine sanser.



En ny brugeroplevelse:
Perfekt balance mellem
innovation og stilrent design.

Kom i kontakt med det unikke intuitive betjeningspanel på den nye iQ700-ovn, og find nemt rundt i den store menu

Intuitivt af design: TFT-touchdisplay

Menuen på den nye iQ700-ovn har et TFT-touchdisplay med høj opløsning. Farveskærmen med høj kontrast gør det nemt at navigere. Få adgang til alt det, du ønsker og har brug for, med et enkelt tryk. Selvom du laver mad uden opskrift, foreslår menuen en lang række programmerede retter. Det hele på et øjeblik. Automatisk efter din smag. Ovnserien har 3 forskellige displays, se mere på side 20.



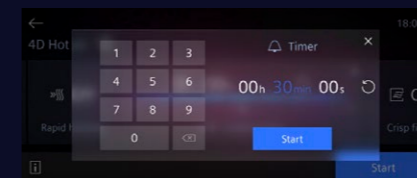
Passionen for detaljer bliver synlig på ydersiden.

Hold kontakten indtil middagen

Den berøringsfølsomme skærm giver dig mulighed for at ændre indstillingerne for det valgte program. Din ovn informerer dig om forvarmningsprocessen, som også kan styres og fremskyndes med et fingertryk. Ovnens slukker automatisk, så snart programmet er afsluttet, og din ret er klar til at blive serveret. Hvis den skal forblive slukket, er det meget nemt at indstille børnesikringen.

Du laver mad i høj opløsning

Skærmens flotte kontraster og farver forbinder designstandarderne med ovnens høje funktionalitet. Med de tydelige billeder af alle forudindstillede retter bliver stegeniveauer og instruktioner til madlavningen endnu mere intuitive og en større fornøjelse.



For nemmere valg af tid og temperatur

Opret forbindelse til de uendelige muligheder for at tage et nærmere kig på alle de smukt designede produkter i iQ700-ovnserien fra side 18 og frem.

Flere talenter. Alle sammen i et design, der matcher perfekt

Kombiner det, du har brug for Siemens ovnserien omdefinerer både din opfattelse af køkkenet og din madlavningsoplevelse. Vælg mellem en bred vifte af produkter: Det starter med de nye iQ700 ovnmodeller i forskellige mål og med forskellige funktioner fra kompaktovn til dobbelt ovn og går videre til kaffebrygning

med den indbyggede fuldautomatiske kaffemaskine – smuk og funktionel på én gang. Endelig finder du de innovative løsninger i varmeskuffen og vakuumskuffen i bunden af din indbyggede kombination. Oplev hvordan enestående teknologi, banebrydende, indbyggede løsninger og elegant design er

skræddersyet til dit køkken. Det gør ingen forskel, om de står alene eller kombineret, side om side eller oven på hinanden – det store billede undlader aldrig at imponere. Ikke engang ned i mindste detalje.



» *Det der hører sammen,
passer sammen.*

Smart tilsluttet. Smukt kombineret

Det er design og funktion. Du bestemmer selv, hvilken funktion din indretning bedst skal opfylde. Siemens køkkenmaskiner opfylder alle kravene. Tilbered dine retter til perfektion i din smarte eller kompakte ovn – og hold dem varme i varmeskuffen. Eller server dem direkte på forvarmede tallerkener.



Ned i mindste detalje

Førsteklasses materialer, som kvalitetsglas og stål, bevæger sanserne med deres farve og struktur. Desuden er TFT-touchdisplayet smukt og diskret, når det er slukket. Når det er i brug, står designet lige så knivskarpt som linjerne i vores produkter – og det tydelige og intuitive design guider dig igennem ovnens mange indstillinger med lethed.



Uanset hvad. Slip kreativiteten løs

Der er ingen grænser for din kreativitet, når det kommer til at skabe præcis det look, du ønsker. Vi opfylder dit behov. Takket være de mange tekniske løsninger, som Siemens har at tilbyde, er mulighederne for at placere dine produkter meget fleksible. Hvad med en kop kaffe fra din indbyggede kaffemaskine, mens du venter på et perfekt måltid fra din ovn?

DET NYE IQ700 OVNSORTIMENT

Køkkenet har altid handlet om at skabe forbindelser

Lige siden vi samledes omkring et bål, har madlavning handlet om at skabe forbindelse. Dette gælder endnu mere i dag. Køkkenet er lukket op: arkitektonisk, kulturelt og teknologisk. Det er blevet livets sociale knudepunkt.

Derfor handler Siemens køkkenet om at tilslutte. Tilslutning af en ovn, så du ikke behøver at stå ved siden af for at se, hvad der foregår i den. Tilslutning af et køleskab, så du kan kontrollere, hvad du mangler, mens du handler. Tilslutning til de uendelige muligheder i det smarte hjem, så du kan bruge tiden på vigtigere ting i livet.



Opret forbindelse til det fulde potentiale i dit intelligente køkken

Du behøver ikke være mesterkok for at tilberede den bedste hjemmelavede mad. Men det er tæt på, når du først har lært, hvordan du bedst udnytter alle de smarte funktioner, som dine intelligente Siemens produkter har at tilbyde. Ligesom det her:

Velforberedt takket være Home Connect

Forestil dig, at dine venner kommer til middag, og du leder efter en ny og velsmagende opskrift på en ovnret. Det er så let som ingenting. Du finder masser af opskrifter i din Home Connect-app. Så snart du har valgt din favorit, vil dit køleskab kontrollere indholdet og automatisk opdatere din indkøbsliste.

Når madlavning føles som at knipse med fingrene

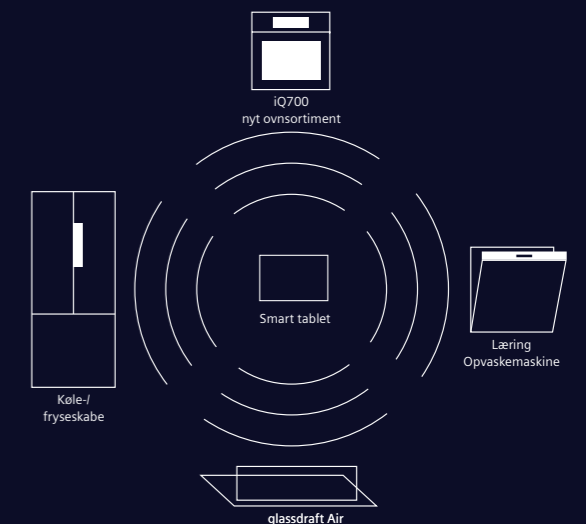
Mens du har hænderne fulde med at forberede din ret, kan du bede din forbundne smartphone eller tablet om at overføre de rigtige indstillinger i din opskrift til den nye iQ700-ovn, så begynder den automatisk at forvarme. Mens ovnen tager over herfra, kan du fokusere på resten. Hvis dine gæster dukker tidligere op end aftalt, kan du bede både din iQ700-ovn og din opvaskemaskine om at sætte farten op – og stadig glæde dig over de bedste resultater.

» *Dit køkken klarer middagen, så du kan tage dig af dine venner.*

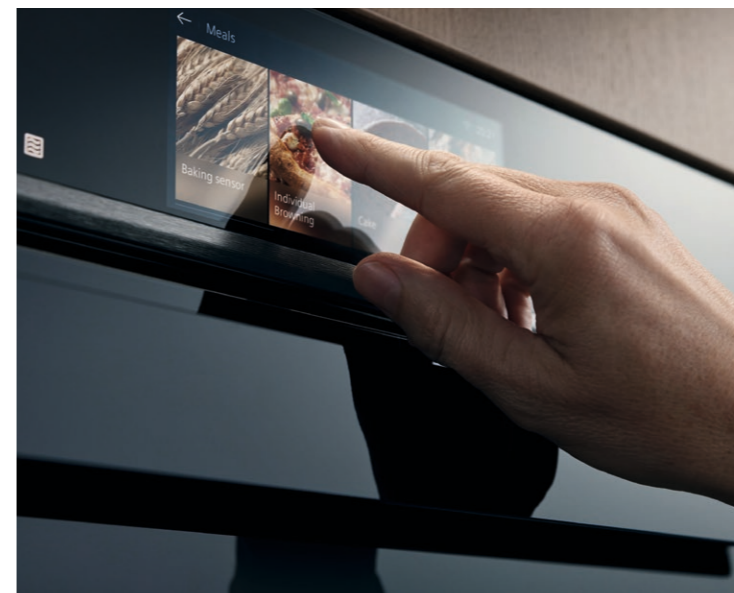
Afpasser altid tiden perfekt til middagen

Endelig sender din ovn en meddelelse til din Home Connect-app på din smartphone og fortæller dig, at dit ret er færdig. Ovnens slukker automatisk, men hvis du vil fortsætte snakken og spise senere, kan du bare blive hos dine venner og bede din ovn om at holde retten varm, indtil alle er klar.

Hjertet i den intelligente Siemens familie: Den smarte tablet



Alle dine Siemens produkter er Wi-Fi-aktiverede, men kun en ting udgør hjertet i dit intelligente køkken: din tablet. Den bygger bro mellem din Home Connect-app og de øvrige Siemens produkter. Det gør det endnu mere praktisk at organisere dit køkken: Søg efter forudindstillede retter og opskrifter, og send dem til din ovn.

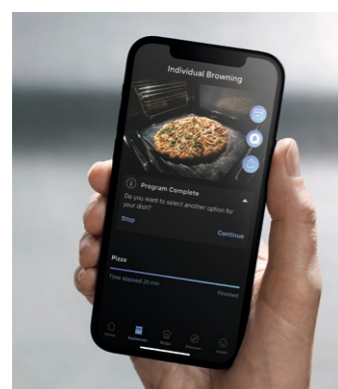


På en skala fra et til fem: Vælg dit favoritniveau af sprødhed

Den nye iQ700-ovn leveres med individuel stegning og tilbyder fem forskellige stegeniveauer, du kan vælge imellem: Mens din mad tilberedes, kontrollerer det integrerede kamera fortsat dit valgte niveau. Når din ret er færdig, slukker ovnen automatisk og sender dig en meddelelse om, at dit foretrukne stegeniveau er nået. Få altid dine livretter, som du elsker dem.

Den nye iQ700 lader dig socialisere med dine gæster

Oplev de smarte funktioner i den nye iQ700-ovn. Og bring dine madlavningsfærdigheder til det næste niveau. Brun din mad efter din smag. Tjek status på din ret på din smartphone. Alt imens du nyder din aften med vennerne. Din smarte ovn kontrollerer din mad for dit perfekte resultat.



Godt forberedt. Godt forbundet. Godt gået

Det integrerede kamera i din nye iQ700-ovn og Home Connect-appen giver dig mulighed for at tjekke din mad, uanset hvor du er, og giver dig friheden til at styre ovnindstillingerne uden at være i nærheden. Så mens din ovn tilbereder din mad, kan du nemt holde øje med den.



HN978GQB1

Vi peger et kamera mod din mad

Du behøver ikke længere at stå foran ovnen for at se på din mad. Fremover kan du nemlig fortsætte med at tage et kig på din jævnt stegte ret på din smartphone. Eller endda oprette lækre tidsforløbsvideoer og sende dem til dine venner. Home Connect-appen giver dig besked, når din ret er færdig, og ovnen slukker automatisk. Så du stille og roligt tage dit måltid ud, når du er klar til det.

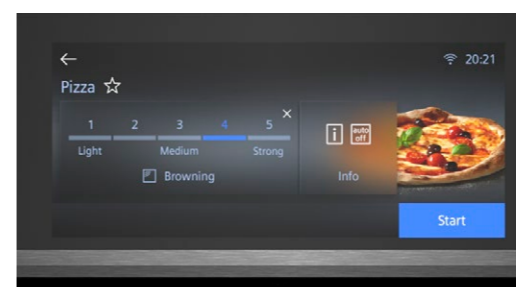


Forbered det, du foretrækker

Forbered det, du foretrækker.

Fra blødt til sprødt:

Uanset hvad der er perfekt til dig, vil det være perfekt til den nye iQ700-ovn. Med sit individuelle stegesystem og det integrerede kamera bliver du chef de cuisine i dit smarte køkken. Server og nyd dine livretter lige efter din smag.



For mere information og en oversigt om de helt nye intelligente iQ700 ovnmodeller, se side 19 og 21.

Ikke engang det grundlæggende er grundlæggende

Smarte skinner med fuldt udtræk

Udover alle disse smarte funktioner udmærker den nye iQ700-ovn sig også på alle andre måder. Også ved at løse de opgaver, som enhver ovn skal kunne. Vi starter med skinnerne: varioClip Plus-teleskopskinnerne giver dig en fleksibel madlavningsoplevelse. Uanset om din ovn har en dampfunktion, mikroovnfunktion eller pyrolytisk selvrensende funktion, er der de rigtige skinner til alle de nye iQ700-ovnmodeller. Det nemme monteringsystem giver dig mulighed for at anvende teleskopskinnerne i enhver højde – og netop det der er perfekt til din valgte ret – selv på grillniveau. Skinnesystemet med fuldt udtræk gør det lettere for dig at sætte din mad ind og tage den ud.



Fleksible varioClip-teleskopskinner, eller teleskopskinner, er inkluderet i alle studioLine ovne (undtagen CM924G1B1S)

» Alt det du forventer af en ovn, og alt det du ikke engang tænkte på.



activeClean: Opret forbindelse til helt nyt. Igen og igen

Efter bagning og madlavning sørger activeClean for, at ovnen bliver helt ren og skinnende ved hjælp af pyrolytisk selvrens, der forvandler snavs til aske, som derefter nemt kan tørres af med en klud. Alt hvad der kræves af dig, er et tryk med din finger og en klud til at tørre af med. Takket være activeClean behøver du aldrig at scrubbe din ovn igen.



Vælg den model, der passer til dig og dine behov

Den nye iQ700 ovn kommer i forskellige varianter, og alle modeller er udstyret med forskellige smarte funktioner eller elementære funktioner. Alle ovnmodeller har et smukt design, selvom ikke alle funktionerne kan kombineres med hinanden eller med den ovnstørrelse, du er interesseret i. Så først og fremmest kan du vælge mellem standardmålet for den nye iQ700 ovn (60 x 60 cm), som er vist i denne brochure, eller den kompakte ovn med mikrobølgefunktion (60 x 45 cm). Så afhænger det af, hvad du egentlig forventer af din ovn: Integreret kamera, individuel stegefunktion, dampfunktion eller den selvrensende funktion? Find ud af, hvad der er muligt, og hvilke funktioner der fungerer sammen med din foretrukne ovnmodel på side 19 og 21.



HN978GQB1

Alt bliver lysere. Takket være dualLED

Uanset hvad der sker inde i din ovn, vil det blive perfekt oplyst af to moderne og energieffektive LED-belysninger, som vi kalder dualLED.

» Opret forbindelse til resultater, du vil være tilfreds med, uanset hvad der er på menuen.



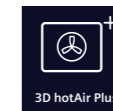
varioSpeed – dobbelt så hurtigt

Ved at kombinere den innovative mikrofunktion varioSpeed med de almindelige ovnfunktioner reducerer du tilberedningstiden med op til 50 % – og får stadig de samme gode resultater. Kombiner med roastingSensor Plus for endnu bedre resultater.



4D-varmluft – jævn varme, der giver perfekte resultater på op til fire niveauer

Engang var det vanskeligt at få jævne bageresultater, men det er det ikke mere. Med 4D hotAir fordeler ventilatorens motorteknologi varmen i ovnen optimalt i begge retninger og sikrer hurtigt en jævn varmfordeling i ovnen. Dine retter bliver tilberedt på bedst mulige måde, uanset hvor i ovnen, du placerer din ret, eller antal plader du sætter ind. Eller bag kager på fire niveauer på samme tid og glæd dig over perfekte resultater.



3D hotAir Plus – jævn varme for bedre bagning

Få de bageresultater, du ønsker hver gang med 3D hotAir Plus. Ved hjælp af et, to eller tre niveauer fordeles varmen jævnt for at gøre bagningen til en endnu større fornøjelse. Bag kager eller småkager på op til tre niveauer samtidigt – og nyd perfekte resultater hver gang.

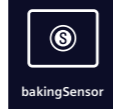
Et helt nyt niveau af madlavningsoplevelser: med ovnene fra studioLine



roastingSensor Plus – innovativt stegetermometer med 3 målepunkter

roastingSensor Plus giver perfekt resultat, uanset hvilken mad, brød eller kage, du laver.

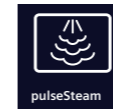
Home Connect holder dig også opdateret om den anslåede tilberedningstid for en perfekt saftig, sprød steg hver gang. For at få glæde af stegetermometeret roastingSensor Plus' præcise temperaturmåling skal du blot forbinde din ovn med din registrerede Home Connect-konto.



Altid perfekte bage- og stegeresultater med bakingSensor

Den innovative sensorteknologi bakingSensor måler fugtigheden i ovnen og finder helt automatisk ud af, hvornår brødet eller kagen er færdig. Til bageresultater, der altid er spot on. Og Home Connect holder dig opdateret om den estimerede tilberedningstid.

For at nyde den estimerede tilberedningstid til bakingSensor Plus og roastingSensor Plus skal du blot forbinde din ovn med din registrerede Home Connect-konto.



pulseSteam – dampskud

Ved hjælp af pulseSteam-funktionen bliver stegen crispy og saftig, og brødet bliver sprødt og luftigt.

pulseSteam funktionen kan kombineres med de fleste ovnfunktioner, og har 3 niveauer, minimum, middel og maksimum.

Mad fra dagen i forvejen kan med fordel opvarmes – endda fisk, ris og kartofler smager som nylavet.



Fantastiske resultater hver gang med sous vide

Sous vide er en madlavningsmetode i to skridt, først vakuumpakker man råvarerne i en vakuumsuffe, herefter tilbereder man dem på lav jævn temperatur i dampovnen.

At maden vakuumpakkes gør, at saft og smag bevares. Når man herefter dampkoger vakuumpakningen indebærer det, at man opnår den samme temperatur hele vejen igennem maden fra ydersiden helt ind til midten. Dette intensiverer smag, gør kødet mørt, og fisken perfekt.



Alt bliver ultramørt.

Takket være fullSteam Plus

Dampfunktionen i den nye iQ700-ovn er ikke kun en sundere måde at lave mad på, den er også hurtigere: Den perfekt afbalancerede kombination af damp og varme ved 120 °C gør, at din ret bliver færdig ca. 20 % hurtigere end standardtemperaturen på 100 °C. Samtidig bevares grøntsagernes friske farver og vitaminer, mineraler, smagsstoffer og konsistens bedre. Selv faste grøntsager som kartofler og gulerødder bliver helt møre, hvilket gør fullSteam Plus til en af de mest bekvemme måder at tilberede et lækkert og sundt måltid på.



cookControl Pro – automatisk perfekt tilberedte måltider

Forinstallerede, automatiserede bage- og stegeprogrammer i din ovn garanterer ideel tilberedning. Du skal blot vælge din ret via det overskuelige TFT-Touchdisplay, og ovnens sensorer styrer processen. Vælg et resultat fra forskellige forslag, der passer til dine præferencer eller tid. Ovnens anvender automatisk de korrekte indstillinger og funktioner og slukker, når din ret er klar, så du kan slappe af, mens din mad tilberedes.



cookControl Plus – lad din ovn stå for madlavningen

Forinstallerede, automatiserede stege- og bageprogrammer i din ovn sikrer ideel tilberedning. Vælg blot din ret og lad ovnens sensorer styre processen automatisk. Du kan endda indstille det ønskede resultat ud fra en række forudindstillede forslag. Ovnens indstiller sig automatisk til de korrekte indstillinger og slukker, når retten er klar. Så du kan slappe af og hygge dig, mens maden laves.

Fast vandtilslutning. Genopfyld aldrig vandtanken igen

Uanset hvor meget eller hvilken slags mad du damper, behøver du ikke længere bekymre dig om at genopfylde vandtanken. Med den faste vandtilslutning er der altid frisk vand til rådighed til damptilberedning i din ovn.

For at beskytte mod vandskader i hele apparatets levetid er vandtilslutningen udstyret med aquaStop-sikkerhedssystemet.

Fast vandtilslutning fås også på vores indbyggede kaffemaskine.



Et enestående samspil for smagens skyld



Diskret designet. Og meget nyttige

Vil du servere mad på opvarmede tallerkener, som de gør det på gode restauranter, eller skal du holde maden varm, så er en varmeskuffe en god løsning. Du stiller bare det, du ønsker at opvarme, ned i den tænde varmeskuffen – et voilà. Du kan endda bruge varmeskuffen til skånsom tilberedning af mad.

Langtidsstegning med lave temperaturer

Siemens varmeskuffer er perfekte til langtidsstegning af stege som filet, lammekølle, roastbeef eller steaks. Det giver ikke kun plads i ovnen til andet, men giver dig også tid til at tilberede andre retter og saucer. For møre og saftige resultater steges kødet på en pande for at holde på saften, så smagen kan udvikle sig. Derefter placeres kødet i skuffen ved 80 °C, indtil det er tilberedt til den foretrukne kerntemperatur eller vælg programmet "langsom madlavning".



Multifunktionel varmeskuffe

Forvarm service, hold tilberedte retter varme, tø frosne madvarer op, få dej til at hæve eller tilbered med langtidsstegning.

Med en vakuumsuffe kan du vakuumpakke din mad, hvilket er afgørende, hvis du ønsker at lave mad med sous vide. Alle vores vakuum- og varmeskuffer kan monteres separat eller sammen med din Siemens ovn, som de passer til i både størrelse og design.



Det handler om bønner. Det handler om forberedelser. Og det handler om maskinen, der forvandler vand og bønner til den fantastiske drik, som vi kalder kaffe. Med en jævn og optimal vandtemperatur bliver forvandlingen til en fuldendt proces.

Der findes ingen genvej til den perfekte espresso eller cappuccino. Et faktum der har styret udviklingen på vores mesterværker af kaffemaskiner til indbygning.

Vil du have innovation og enkelhed i én maskine? Så har du fundet det rigtige produkt i Siemens kaffemaskine til indbygning.

Da selv de mindste detaljer kan påvirke smagen af din espresso, kommer alle Siemens espressomaskiner med fuldautomatisk rengøringsprogram, der renser maskinen med et pust damp efter

hver brug, så ingen mælkerester skal sætte sig i systemet, uanset hvilken type mælk du bruger.

Vidste du forresten, at kroppen optager koffein langsommere, når kaffen er blandet med mælk, hvilket mindsker effekten?



iQ7000

En brugervenlig menustruktur, nem betjening og et farvedisplay med høj kontrast gør TFT-touchdisplays til det enkle og suveræne kontrolcenter i din ovn. Den intuitive vejledning gennem den omfattende menu hjælper dig med at få mest muligt ud af din ovn.



TFT-Touchdisplay Plus
96 x 42 mm



TFT-Touchdisplay
90 x 30 mm



Indbygningsovne, højde 60 cm

Funktioner	Vejl. pris. ²	Kapacitet, liter	Home Connect	Mikro, W	varioSpeed	pulseSteam	fullSteam	fullSteam plus	Sous vide	Stegetermometer *roastingSensor Plus	cookControl Pro/Plus	bakingSensor	Teleskopudtræk 1 niveau	Rengøring Pyrolyse	Rengøring humidClean Plus	2D/3D/4D hotair	Ovnfunktioner	Temperatur interval, C°
HN978QGB1 Kamera og Individuel stegning	40 899,-	67	•	90-800	•	•				•*	Pro	•	•	•	•	4D	27	30-300
HN978GMB1S ¹	33 199,-	67	•	90-800	•	•				•*	Pro		•	•	•	4D	27	30-300
HS958GDD1S ¹ Fast vandtilslutning	29 199,-	71	•			•	•	•	•	•*	Pro	•	clip		•	4D	24	30-250
TFT-touchdisplay Plus																		
HM976GMB1S	24 899,-	67	•	90-800	•					•*	Pro		•	•	•	4D	19	30-300
HS936GCB1S	24 699,-	71	•			•	•	•	•	•*	Pro		clip		•	4D	22	30-250
HR976GMB1S ¹	21 499,-	71	•			•				•*	Pro	•	clip	•	•	4D	19	30-300
HB976GMB1S	16 799,-	71	•							•*	Pro	•	clip	•	•	4D	13	30-300
TFT-touchdisplay																		
HB974GLB1S	14 999,-	71	•							•	Pro		clip	•	•	3D	13	30-300

Kompakte indbygningsovne, højde 45 cm

Funktioner	Vejl. pris. ²	Kapacitet, liter	Home Connect	Mikro, W	varioSpeed	pulseSteam	fullSteam	fullSteam plus	Sous vide	Stegetermometer *roastingSensor Plus	cookControl Pro/Plus	bakingSensor	Teleskopudtræk 1 niveau	Rengøring Pyrolyse	Rengøring humidClean Plus	2D/3D/4D hotair	Ovnfunktioner	Temperatur interval, C°
CM978GNB1 ¹	26 199,-	45	•	90-900	•					•*	Pro	•	•	•	•	4D	21	30-300
CS958GCB1 ¹	25 599,-	47	•			•	•	•	•	•*	Pro	•	clip		•	4D	23	30-250
TFT-touchdisplay Plus																		
CS936GCB1	23 299,-	47	•			•	•	•	•	•*	Pro		clip		•	4D	22	30-250
CM936GCB1S	21 199,-	45	•	90-900	•					•*	Pro	•	•	•	•	4D	19	30-300
TFT-touchdisplay																		
CM924G1B1S	17 899,-	45	•	90-900	•						Plus				•	2D	15	30-230

Mikroovn til indbygning, højde 38 cm

Funktioner	Vejl. pris. ²	Kapacitet, liter	Home Connect	Mikro, W	Automatik programmer	Rengøring humidClean	Hængsling (kan ikke vendes)
BF922L1B1	9 899,-	21		90-900	7	•	Ve
BF922R1B1	9 899,-	21		90-900	7	•	Hø

Bemærk. Første levering af nye iQ700-ovnene på denne side er januar 2023. ¹ Disse ovne har april 2023 som første levering
² Vejledende priser inkl. 25% moms og miljøgebyr. 1. oktober 2022-31. marts 2023

iQ7000



Espressomaskine til indbygning, højde 45 cm

	Vejl. pris. ²	Kapacitet, liter	Home Connect	Fast vandtilslutning	aromaSelect	aromaDouble Shot	autoMilk Clean	ceramDrive	oneTouch DoubleCup
TFT-touchdisplay Pro									
CT918L1D0	31 829,-		•	•	•	•	•	•	•
CT918L1B0	29 629,-		•		•	•	•	•	•

En kompakt ovn og en vakuumsuffe/varmesuffe bliver samme højde som en 60 cm ovn, og er en perfekt kombination. Siemens yndlingskombination er en 60 cm kombidampovn og en mikrokombiovn – hvilken er din?

Skuffer til indbygning, højde 14 cm

		Vejl. pris. ²	Farve	Home Connect	Ovnfunktioner	Sous vide	Slow cooking program	Holde varm	Førvarmning
Touchdisplay									
BV910E1B1	Vakuumsuffe	29 699,-	Sort			•			
BI910C1B1	Varmesuffe	8 799,-	Sort	•	5		•	•	•

Tilbehør

		Vejl. pris.
HZ66D52	Gastronombeholder, 2 stk	755,-
HZ530000	2-delt dyb pande, 39 x 455 x 188 mm	694,-
HZ635000	Barbecuesæt	1 659,-
HZ629070	Air Fry rist perfekt stegning med næsten ingen olie, 38 x 455 x 375 mm	543,-
HZ638000	Clip skinne fuldt udtræk	1 207,-
HZ638070	Clip skinne fuldt udtræk, pyrolyseovn	1 810,-
HZ638D00	Clip skinne fuldt udtræk, damp	1 358,-



Bemærk. Første levering af nye iQ700-espressomaskine og skuffer på denne side er januar 2023.
² Vejledende priser inkl. 25% moms og miljøgebyr. 1. oktober 2022–31. marts 2023

Oplev studioLine, Siemens mest innovative køkkenløsninger



150
dage
studioLine

Prøv studioLine i 150 dage.
Du får pengene tilbage, hvis
Siemens studioLine produkten ikke
lever op til dine forventninger.

Siemens studioLine serie er premium produkter designet til dem, der ønsker en perfekt balance mellem innovation og design. studioLine serien har et designmatch i alle produktkategorier og sælges kun gennem certificerede køkkenbutikker. Lad enestående teknologi øge din madlavningsoplevelse.

Design og teknik i perfekt harmoni
Bag alt, hvad Siemens skaber, hver linje og hvert produkt der lanceres, ligger der rigtig meget arbejde. Et uendeligt antal timer med forskning, undersøgelser og test. Resultatet: Slutprodukter, der tilføjer design til dit hjem. Perfekt, både i form og funktion.



Gør dit hjem smartere og hverdagen lettere med Wi-Fi-tilsluttede hvidevarer.

studioLine



Induktionskogeplade med indbygget emhætte

Siemens inductionAir Plus forener det bedste fra to verdener. En overlegen flexInduction kogeplade og en kraftig emhætte.



Oplev dampovnen

Hvis du ikke tidligere har prøvet en dampovn, så har du en lille revolution foran dig. Dampovnen tilbereder maden skånsomt. Kød forbliver saftigt og grøntsagerne bevarer sprødheden, helt enkelt et bedre og sundere måltid. Nu også nye hurtigere fullSteam Plus som tilbereder din mad ved op til 120 °C – op til 20 % hurtigere.

Har du prøvet sous vide, kokkens enkle tilberedningsmetode, hvilket garanterer et perfekt resultat hver gang?



Vinkøleskab til optimal opbevaring



Enhver der venter på noget godt, behøver ikke at vente længe

Kylling med rodfrugter på 25 minutter. Hemmeligheden med den innovative teknologi varioSpeed er, at ovnsens valgte funktion, f.eks. varmluft, boostes med lav mikrofrekvens for at opnå en kortere tilberedningstid.

Læs mere og bliv inspireret af alle Siemens produkter på hjemmesiden. Skan QR-koden med telefonens kamera.



Keep in touch

with your imagination

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Telefon: 44 89 85 25

© 2022 BSH Hvidevarer A/S. Ret til ændringer forbeholdes.
Forbehold for trykfejl og prisændringer. 09/2022
2217BSLT4DK

Home Connect er en service, der tilbydes af Home Connect GmbH. For at bruge Home Connect, skal du oprette en brugerkonto og registrere dig hos Home Connect GmbH.



SIEMENS

Siemens Hvidevarer