

# Küpsetaja helge pühapäev

Tänapäeva kiire elutempo juures hinnatakse üha enam väiksemaid detaile, mis igapäevaseid toimetusi võiks mugavamaks muuta. Erandiks pole ka köögitoimikond.

Prantsuse eksklusiivne kaubamärk De Dietrich ei jätta midagi juhuse hooleks ja laiad tootevalikust leiab sobiva ka kõige nõudlikum küpsetaja.

De Dietrichi toodete hulgas on erineva laiusega induktsioon- ja gaasiplaate, samuti ei puudu ka keraamilised ja kombineeritud pliidiplaadid. Mitmekülgsest pliidiplaatide valikust väärivad kindlasti esiletoomist nii valge pinnaga induktsioon- kui ka keraamiline plaat, mis on suurepäraseks vahelduseks tavapärase musta pinnaga pliidiplaadile. Järjest rohkem populaarsust koguvad köökides sensorjuhtimisega gaasiplaadid, mida on turvaline ja mugav käsitleda ning tänu pööratavate nuppude puudumisele ka lihtsam puhastada.

## Mitmekülgne valik

Sari Collection 38 pakub omaltpoolt alternatiivina tavapärase mõõtudega doominoplaatide asemele plaate laiusega 38 cm, mille hulgas on ka innovatiivne induktsioonwok ja gaasivok, samuti eksootilisema olemusega teppan yaki ja plancha plaat. Uuenduslikud kontinuum-plaadid aga välistavad kompromissidele mineku, seega pole enam vaja-

dust valida erinevate tsoonide vahel. Plaatide suurt tsoonideta keeduala mõõtudega 40\*23 cm on võimalik kasutada tervikuna või jagada see erinevateks aladeks. Tsoonideta ala on ideaalne ovaalse ja pikliku kujuga mittestandardsetele toidunõudele. Kuus pöörivoolu tootvat induktorit tagavad võimsuse ühtlase jaotumise ja efektiivsema tulemuse kogu tsooni ulatuses.

Samast sarjast leiab ka integreeritavad ahjud kõrgusega 38 cm. Kolleksiooni kuuluvad pürolüütilise puhastusprogrammiga küpsetusahju, auruaahi ja mikrolaineahi, mis täiustavad üksteist ja moodustavad terviku, olenemata sellest, kas paigutada need üksteise kohale või kõrvuti.

Sari Collection 45 aga pakub ahjusid, mille kõrguseks on 45 cm. Valkus on kombineeritud ahi, milles ühendatud küpsetusahju ja mikrolaineahju funktsioonid ning uudisena ka auruahi.

De Dietrichi ahjude valik on mitmekülgne ja nende erinevad uuenduslikud küpsetusprogrammid võimaldavad valmistada toitu igale maitsele. Suure poolehoidu osaliseks on saanud De Dietrichi Matrics ahi, millel on lihtsasti kasutatav värviline sensorjuhtimisega LCD-ekraan ja kõige rohkem erinevaid küpsetusfunktsioone. Menüüd saab kasutada erinevates keeltes, millele käesolevast aastast lisandub ka kauaoodatud vene keel.



## Mugavad köögitoimingud

Suurem osa mudelitest on pürolüütilise isepuhastusprogrammiga, kuid soovi korral on võimalik soetada ka katalüütiliselt puhastuv ahjumudel. Ahjude puhul on tagatud ka hea isolatsioon, mis tagab ka ahjusisese stabiilsema temperatuuri ja seega samuti ühtlasema küpsetuse.

Ahjude on varustatud pürolüüsikindlate siinidega, kuid soovi korral on võimalik lisavarustusena tellida ja paigaldada ka teleskoopsine. Viimased tuleb aga kindlasti pürolüüsi programmi kasutamise ajaks ahjust eemaldada, samuti tuleb välja võtta restid ja küpsetuspannid.

Pärast toiduvalmistamist tuleb paratamatult seista silmitsi ka nõudepesuga. De Dietrich on välja tulnud unikaalse Quattro kontseptsiooniga, mis leiab lahenduse igaks olukorraks.

Ühes nõudepesumasinas on 2 iseseisvat vett-pidavat tsooni, mis võimaldab üheaegselt pesta erinevas koguses ja erineva määrduvusega nõusid täiesti erinevate programmidega või panna tööle vaid masina ülemine või alumine osa. Puhtaks saavad nii mahukad kastruid kui ka õrnad keedunõud. Sensornuppudega juhtpaneeli on lihtne käsitleda ning see aitab teil leida just sel pesukorral sobivaima pesuprogrammi.





# Köögitehnikat ei pea peitma

Elegantse välimusega vabaltseisev köögitehnika pakub erinevaid võimalusi sisustada kaunis köök ilma tehnikat mööbluste taha peitmata.

De Dietrichil on selleks puhuks välja pakkuda nii mõnedki uuenduslikud ideed. Toodete värvivalik võimaldab eraldiseisvat tehnikat paigutada nii heledates kui ka tumedates toonides, sest pakkuda on nii roostevaba, musta ja valge viimistlusega seadmeid.

## Kaunid külmikud

Tänu suurele mahutavusele eelistatakse üha enam köökides n-ö Ameerika stiilis kahepoolseid ehk side-by-side külmikuid, mis ühendavad endas nii külmiku kui ka sügavkülma osa.

De Dietrich on külmikule lisanud ka mitmfunktsioonilise veemasina, mis valmistab ka jääd nii purustatud kujul kui kuubikutena, mis näiteks annab lihtsa ja kiire võimaluse valmistada saabunud

külastele värsked kokteile. Seadmel on väline juhtpaneel, mille abil saab reguleerida temperatuuri ja valida sobiv veemasina programm. Külmikut on saadaval viimistletuna musta peegelklaasiga kui ka roostevabana.

Suuremasse kööki on võimalik paigutada aga eriti luksuslik roostevaba välispinnaga side-by-side külmik, mille lisaks sügavkülma ja külmiku osale on eraldi klaasukse ja sisevalgustusega veinikülmiku osa.

Veinisõpradele pakub De Dietrich ka tööpinnaalust teleskoopriiulitega veinikülmikut, mis mahutab kokku kuni 59 veinipudelit. Prantslased suurte veiniarmaastajate ja -ekspertidena on veinikülmikute juures täitnud kõikvõimalikud nõuded nii valge kui ka punase veini parimaks säilitamiseks, sealhulgas niiskustaseme ja temperatuuri kontroll ning antivibratsioon. Oluliseks jooneks on külmikute puhul lisaks kaunile disainile kindlasti ka madal müratase.

## Pesumasin disainielemendina

Ka pesumasinat pole mõtet enam köögi või vannitoa kaugemasse nurka peita. De Dietrich on andnud oma pesumasinatele pilkupüüdvat välimuse, mis tekitab soovi elegantset visuaali teistegagi jagada.

Samuti iseloomustab masinaid suur mahutavus (kuni 8 kg) ja erinevate pesuprogrammide rohkus, sealhulgas n-ö intelligentne pesuprogramm, mis valib vajamineva pesutsükli pesija eest, määrata jääb vaid pesu värv ja määradumisaste. Ukse avamine on motoriseeritud, mis teeb avanemise ka sujuvamaks. Valida saab roostevaba, musta ja valge mudeli vahel.

