

Das Must-Have in jeder Küche: Die Doppel-Heißluftfritteuse HF 9500 DUO von Steba!

06.08.2024 – Steba, das renommierte Familienunternehmen aus dem Landkreis Bamberg, präsentiert sein neuestes Highlight im Bereich der Elektrokleingeräte: die Doppel-Heißluftfritteuse HF 9500 DUO. Das absolute Must-Have für jede moderne Küche bietet zwei separate Kochzonen mit einem Gesamtvolumen von 9,5 Litern. Die PFAS-freien, antihaftbeschichteten Körbe – ein großer mit 6 Litern und ein kleinerer mit 3,5 Litern – bieten ausreichend Platz für große und kleine Portionen. Dank der getrennten Heizzonen und der innovativen Sync-Finish-Funktion können selbst verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Gesund und lecker – ohne Kompromisse

Jeder kennt den unverwechselbaren Geschmack und die knusprige Konsistenz von Pommes und anderen beliebten Soulfood-Gerichten. Allerdings geht der Genuss dieser Speisen oft mit einem hohen Fettgehalt einher, der bei regelmäßigem Konsum gesundheitliche Nachteile mit sich bringen kann. Die HF 9500 DUO bietet eine gesunde Alternative zum herkömmlichen Frittieren, indem sie Speisen mithilfe eines heißen, gleichmäßigen Luftstroms gart. Mit dieser Technologie lassen sich knusprige Speisen zubereiten – ganz ohne oder mit nur einem Bruchteil des sonst benötigten Öls.

Multifunktionalität auf höchstem Niveau

Die Doppel-Heißluftfritteuse HF 9500 DUO ist ein wahrer Allrounder und eröffnet zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten. Sie eignet sich nicht nur zum Frittieren, sondern auch zum Backen und Kochen verschiedenster Speisen.

Mit ihren zwei separaten Kochzonen, die ein Gesamtvolumen von 9,5 Litern bieten, können unterschiedliche Gerichte parallel zubereitet werden. Der größere Korb fasst 6 Liter, ideal für Familienportionen, während sich der kleinere Korb mit 3,5 Litern ideal für kleinere Mengen eignet. Beide Körbe sind mit einer PFAS-freien Antihaftbeschichtung ausgestattet, was nicht nur eine einfache Reinigung ermöglicht, sondern auch für eine gesündere Zubereitung sorgt, da schädliche Chemikalien vermieden werden.

Gleichzeitig kochen dank separater Heizzonen

Beide Frittier-Behälter können dank der separaten Heizzonen gleichzeitig unterschiedliche Gerichte mit individuellen Programmen zubereiten, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen. Die praktische Sync-Finish-Funktion ermöglicht eine einfache und präzise Steuerung der Garzeit, sodass Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig fertig werden.

Einfache Bedienung und hohe Sicherheit

Die HF 9500 DUO ist mit einem 60-Minuten-Timer und zehn voreingestellten Automatikprogrammen ausgestattet, die eine Vielzahl von Speisen wie Pommes, Hähnchen und Fisch abdecken. Ein Sicherheitsmikroschalter erlaubt es, den Garvorgang zu überprüfen, ohne das Programm zu unterbrechen. Die Temperatur lässt sich dabei von 60°C bis auf 200°C regulieren, wodurch die Heißluftfritteuse im Handumdrehen auf Betriebstemperatur heizt und wenig Energie verbraucht.

Die Doppel-Heißluftfritteuse HF 9500 DUO ist ab sofort auf [steba.com](https://www.steba.com), im ausgewählten Elektrofachhandel oder direkt im Werksverkauf der Firma Steba Elektrogeräte in Strullendorf erhältlich.



Über Steba:

Das Traditionsunternehmen Steba Elektrogeräte ist ein in dritter Generation geführtes Familienunternehmen mit Firmensitz in Strullendorf im Landkreis Bamberg. In den letzten 100 Jahren hat sich Steba zu einem führenden Unternehmen für Elektrokleingeräte am Markt etabliert und führt aktuell fünf Produktkategorien: Backen, Grillen & Genießen, Kochen, Küchenhelfer und Luftbehandlung – mit Produkten, die regelmäßig ausgezeichnet werden.

Bis heute lassen namenhafte Unternehmen der Kleinelektroindustrie bei Steba Geräte produzieren. Steba beschäftigt ca. 70 Mitarbeiter und fertigt direkt im oberfränkischen Strullendorf Kontaktgrills und Raclettes, die in mehr als 35 Länder exportiert werden. Mit dem Gütesiegel „Made in Germany“ steht das Traditionsunternehmen für hohe Qualitätsstandards und eine hervorragende Serviceleistung – und das seit über 100 Jahren.