

Di 14.08.18 09:25

Ohne Haube: Dunstabzug ganz anders

Von: Homeier

Nach unten, anstatt nach oben saugt ein innovatives Abzugssystem störende Wrasen ab. Möglich macht dies ein Dunstabzug, der unmittelbar neben dem Kochfeld eingebaut wird. Er arbeitet leistungsstark sowie leise und lässt sich kinderleicht reinigen.



Der Kochfeldabzug Downair Mistral+ weiß mit reduzierter Optik zu überzeugen. Sichtbar sind lediglich zwei Lüftungsöffnungen. Die leistungsstarke Technik verbirgt sich platzsparend im Unterschrank. Bild: tdx/Homeier

(tdx) Ein Dunstabzug ist aus der Küche nicht wegzudenken. In der Regel befindet er sich oberhalb des Herds – schließlich steigt Dunst nach oben auf. Sogenannte Kochfeldabzüge saugen diese Wrasen dagegen genau dort ab, wo sie entstehen: An Topf und Pfanne. Attraktives Design, innovative Technik und leichte Handhabung bietet beispielsweise die Downair Mistral+ von Homeier.

Das Abzugssystem weiß durch seine dezente Integration zu gefallen: Von außen sind lediglich zwei schlanke Edelstahl-Lüftungsclappen links und rechts neben dem Kochfeld sichtbar. Sie verdecken die eigentlichen Absaugöffnungen und rahmen das Kochfeld optisch ein. Die Abzugseinheiten werden über zwei intuitive Touch-Bedienelemente aus Echtglas am jeweiligen Ende der Leiste gesteuert. Mit ihnen kann jede Seite ganz nach

Bedarf reguliert werden. Im Betrieb öffnen sich diese Klappen in Richtung des Herdes und saugen die entstehenden Dünste kraftvoll und flüsterleise ab. Werden die Abzüge ausgeschaltet, schließen die Edelstahl-Lüftungsclappen sanft.

Beide Ansaugöffnungen verfügen jeweils über einen eigenen EC-Lüfter-Motor, der äußerst energiesparend (Energieeffizienzklasse A) arbeitet. Eine zweistufige Reinigung der Kochdünste sorgt für optimale Hygiene beim Kochen: Die kraftvoll angesaugten Wrasen werden stark beschleunigt, über eine Kante im Innern des Abzugs geführt und dadurch umgelenkt. Diese Bewegung erzeugt eine Fliehkraft, die bereits einen Großteil der im Dunst enthaltenen Fett-, Öl- und Schmutzpartikel abscheidet. Anschließend durchläuft der vorgereinigte Luftstrom einen Fettfilter, der besonders feine Verunreinigungen absondert. So wird ein außergewöhnlich hoher Fettabscheidegrad (A) erreicht. Die gesamte Technik des ausgeklügelten Systems nimmt im Unterschrank nur wenig Raum ein. Schubladen und Ablageflächen bleiben somit erhalten. Ein weiterer Vorteil: Die einzelnen Filterelemente lassen sich leicht entnehmen und im Geschirrspüler reinigen.

Weitere Informationen sind online erhältlich unter www.homeier.com.

Fotos



Pressebild
[Download](#)



Pressebild
[Download](#)



Pressebild
[Download](#)



Pressebild
[Download](#)



Pressebild
[Download](#)

Pressekontakt



Homeier Küchentechnik
GmbH
Lichtenfelser Str. 9
93057 Regensburg
www.homeier.com

Ansprechpartner:
Thorsten Lager
T.: +49 (0) 5971 / 80 80 916
F.: +49 (0) 5971 / 80 809
716
M.:
marketing@homeier.com