

# Ralf Koppmann

Kompetent. Sympathisch. Nah.

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

## Bosch HND415GS62 | edelstahl + edelstahl

Artikelnummer 18788



A+



### Produkt-Highlights

- **Rote LED-Display-Steuerung:** Einfach zu bedienen dank der Zeitfunktionen
- **3D-Heißluft:** Gleichmäßige Hitze für perfekte Ergebnisse auf bis zu drei Ebenen
- **Energieeffizienzklasse A+:** Dank der verbesserten Konstruktion des Backofens kannst du beim Kochen Energie sparen
- **Versenknebel:** Für eine leicht zu reinigende Front und ein elegantes Design
- **Heißluft sanft:** Spart Energie beim Backen und Braten
- **Kochfeldsteuerung:** Einfache Bedienung des Kochfeldes durch die Bedienelemente des Herdes und ergänzendem Touch-Display auf dem Kochfeld für ausgewählte Funktionen
- **Bräterzone:** extra zuschaltbare Kochzone für großes Bratgeschirr wie Bräter und Fischtöpfe
- **Umlaufender Rahmen:** der flache, umlaufende Edelstahlrahmen ist ideal für die Einpassung in einen vorhandenen Arbeitsplattenausschnitt geeignet
- Inkl. 1-fach Teleskopauszug, ebenenunabhängig

### Produkttyp

- Produkttyp: Einbaugeräte Set mit Induktion

### Energieeffizienz / Verbrauchswerte

- Energieeffizienzklasse: A+
- Energieeffizienzspektrum: Spektrum [A+++ bis D]
- Energieverbrauch bei Heißluft/Umluft: 0,69 kWh
- Energieverbrauch konventionell: 0,94 kWh
- Innenraum-Volumen: 71 l
- Backrohrvolumen: Large
- Anzahl der Garräume: 1

- Wärmequelle: Elektro

### Ausstattung & Technik

- Kindersicherung
- Teleskopauszug
- Elektronik Uhr
- Turbo-Stufe

### Gehäuseeigenschaften

- versenkbare Schalter
- Breite (Kochfeld): 58,30 cm

- Höhe (Kochfeld): 5,50 cm
- Tiefe (Kochfeld): 51,30 cm
- Gewicht (Kochfeld): 12,10 kg
- Breite (Backofen): 59,40 cm
- Höhe (Backofen): 59,50 cm
- Tiefe (Backofen): 54,80 cm
- Gewicht (Backofen): 32,40 kg
- Farbe: edelstahl

### Händler-Kontaktdaten:

Ralf Koppmann  
Hackenbroicher Straße 4 B  
50259 Pulheim  
02238 7816  
ralfkoppmann@t-online.de  
www.iq-koppmann-pulheim.de

### Ihr Ansprechpartner:

Manfred Koppmann  
manfredkoppmann@t-online.de