



Im Alltag opfern wir einen großen Teil unserer Zeit dem Beruf und vergessen dabei oft, uns bewusst Zeit für die eigene Familie zu nehmen. Dabei ist es so einfach, Alltagsmomente zu schaffen, in denen der

Fokus auf der Familie liegt: Ob zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen, am Esstisch kommt die ganze Familie zusammen.



Familientreffpunkt am Frühstückstisch

Wenn sich die ganze Familie am Frühstückstisch trifft und der Alltagstrubel langsam beginnt, können praktische Küchenhelfer einen entspannten Start in den Tag erleichtern: die Steba Frühstücksserie Inox bietet mit dem Edelstahl-Wasserkocher WK 21 Inox und dem Langschlitztoaster TO 21 Inox eine moderne Kombi für jedes Zuhause. Das perfekte Frühstücksei ist mit dem Eierkocher EK 7 ohne viel Aufwand schnell zubereitet. Praktisch: der Eierkocher verfügt zusätzlich über eine Warmhaltefunktion und einen Pochiereinsatz, mit dem die aufgeschlagenen Eier in Wasserdampf sanft gegart werden.

Gesundes Frittier-Vergnügen am Mittag

Frittiertes Essen wie Pommes und Co. schmeckt fantastisch und ist vor allem bei Kindern beliebt. Leider ist es aber vor allem in größerer Menge ungesund. Steba bietet mit seiner neuen Heißluft-Fritteuse HF 8000 FAMILY eine Lösung für das Problem: Mithilfe eines heißen, gleichmäßigen Luftstroms lassen sich Pommes & Co. ganz ohne oder mit sehr wenig Öl zubereiten.

Die HF 8000 ist ein kompakter Allrounder, der gleich mehrere Funktionen in einem vereint. Egal ob frittieren, kochen, backen oder grillen – mit der Heißluft-Fritteuse können sogar Pizza und Brathähnchen, aber auch Brötchen und Kuchen zubereitet werden! Der 8-Liter-Volumen Frittier-Behälter bietet genügend Platz für große Portionen für die ganze Familie.



Allrounder für die Küche – in jeder Größe

Edles Design trifft auf Technologie, die überzeugt: Das oberfränkische Familienunternehmen Steba Elektrogeräte stellt mit einer neuen Backofenserie fünf praktische Backöfen für unterschiedlichste Bedürfnisse und Anforderungen vor – vom kleinen, kompakten Gerät mit einem Innenraum von 19 Litern bis hin zum echten Raumwunder mit großzügigen 60 Liter Volumen.

Stebas Backöfen der Serie KB M überzeugen mit einer wirksamen Gehäuseisolation und doppelverglaserten Türen. Dadurch erreichen sie in kürzester Zeit eine Höchsttemperatur von 230 °C. Alle Backöfen verfügen über eine stufenlose Temperaturregelung, separat schaltbare Ober-/ Unterhitze, Umluft und einen Timer. Der Ofeninnenraum sowie das zugehörige Backblech sind antihafbeschichtet und dadurch leicht zu reinigen. Ab einer Größe von 23 Litern (KB M23), ist ein Drehspieß für die Zubereitung von Brathähnchen im Lieferumfang enthalten. Die größeren Modelle (KB M30, KB M42, KB M60) bieten sogar Platz für bis zu zwei Hähnchen. Das Raumwunder KB M60 ist einer der wenigen Mini-Öfen, die genug Platz für Gerichte für die ganze Familie bietet.



Das Raumwunder

Der Grillbackofen KB M60 ist der größte Neuzugang in Stebas aktuellen Backofenserie. Großzügige 60 Liter Volumen bei einer Grundfläche von 52 x 62 cm bieten Platz für eine Familienpizza oder einen großen Bräter. Trotz seiner Größe überzeugt der KB M60 durch kurze Aufheizzeiten bei 2.000 Watt Leistung. Die damit verbundene Energie- und Zeiteinsparung machen ihn zu einer echten Alternative zum herkömmlichen Einbaubackofen – auch für Familien.



Sterneküche für zuhause

Mittlerweile hat Sous-Vide auch in deutschen Haushalten an Popularität gewonnen. Doch wie kommt die Zubereitungsart, die lange Zeit nur in der gehobenen Gastronomie verbreitet war, in die deutschen Haushalte? Das Traditionsunternehmen Steba Elektrogeräte hat das Potenzial von „sous vide“ (franz. „unter Vakuum“) für den kommerziellen Gebrauch früh erkannt und mit dem Steba SV 1 im Jahr 2012 eines der ersten Sous-Vide-Geräte für den Hausgebrauch herausgebracht.

„Wir wollten allen Hobbyköchen zeigen, wie einfach es ist, sich die französische Sterneküche nach Hause zu holen“, so Markus Müller, Geschäftsführer von Steba. Und weiter: „Seitdem arbeiten wir kontinuierlich an neuen Modellen.“ Aktuell führt Steba sieben verschiedene Sous-Vide-Garer sowie fünf Vakuumiergeräte in seinem Sortiment. Ob Wannengeräte, platzsparende Sous-Vide-Sticks mit WIFI-Funktion, oder Hochleistungsgarer – bei Steba findet jeder Hobbykoch das richtige Gerät für seine Ansprüche.



Steba Sous-Vide Garer SV 60

Der Steba Sous-Vide Garer SV 60 verfügt über vier Automatikprogramme. Drei Farbanzeigen visualisieren aktuelle Stufen (Aufheizen, Garen, Garzeitende) auf einem LED-Display und machen die Bedienung spielend einfach. Durch die exakte Temperaturregelung von 25 – 95°C und einer Wasserumwälzung von 8 l/min werden immer perfekte Ergebnisse erzielt. Dabei erwärmt der SV 60 20 Liter Wasser in ca. 45 Minuten auf 56°C.

Sous-Vide Garer bilden in Kombination mit dem richtigen Vakuumierer eine ideale Basis für schmackhafte Gerichte. Vakuumiergeräte eignen sich aber auch besonders zum Frischhalten von Lebensmitteln. Größere Mengen können dadurch problemlos konserviert werden und sind vor Gefrierbrand geschützt.



Steba Vakuumierer VK 7

Der Vakuumierer VK 7 überzeugt durch seine Leistung: Er verfügt über drei Automatikprogramme (automatisches Absaugen und Versiegeln, Extra-Versiegel-Funktion, Stopp-Funktion) und ist einfach zu bedienen. Mit einer Absauggeschwindigkeit von 8 l/min und einem Unterdruck von 0,8 bar lassen sich Folien bis 30 cm Breite verschweißen. Die entnehmbare Vakuumkammer sorgt für eine einfache Reinigung des Gerätes.

Besonders praktisch: Stebas VK 7 hat einen Schlauchanschluss und kann, dank des beigelegten Vakuumierschlauchs, die Luft aus verschiedenen Behältern ganz einfach entziehen. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Weinstopper lassen sich sogar offene Flaschen luftdicht verschließen und entsprechend aufbewahren!



Kühlen Kopf bewahren ... trotz heißer Temperaturen!



Edles Design für Wohnraum und Büro

Stebas Standventilator VT S6 bietet Erfrischung an heißen Tagen und passt mit seinem edlen Design im Gunmetal in jedes Zimmer. Das Gerät überzeugt durch eine hohe kontinuierliche Luftumwälzung von 67m³/h und verfügt über drei Leistungsstufen. Neben dem verstellbaren Neigungswinkel kann zudem auch seine Höhe je nach Bedarf entsprechend zwischen 85 bis 120 cm angepasst werden. Der VT S6 verfügt über eine Oszillations-Funktion und arbeitet sehr leise (56 dB).

360° Rundum-Oszillation

Der Tischventilator VT 360 Twist von Steba hat drei Programme: neben dem Arbeiten auf den Leistungsstufen 1 bis 4 (kontinuierliche Luftumwälzung von 15m³/h) lassen sich die Modi „Natürlicher Wind“ und „Schlafmodus“ einstellen. Besonders praktisch: Dank der mitgelieferten Fernbedienung kann das Gerät ganz einfach direkt vom Sofa oder Bett aus bedient werden. Durch seinen langlebigen Hochleistungsmotor ist der VT 360 Twist ein konstanter Partner in jedem Sommer.



Abkühlung „to go“

Der Mini-Luftwäscher AW 6M von Steba integriert drei Funktionen in einem Gerät: Ventilator, Luftreiniger und Luftbefeuchter. Das Gerät startet standardmäßig als Ventilator, dessen Leistung (3 Stufen) über einen Schalter für wählbar ist.

Optional lässt sich zudem die Funktion des Luftwäschers zuschalten: Dabei wird die angesaugte Luft über einen Rotor geleitet, welcher Staub, Pollen und Gerüche abfängt und im Wasser des Behälters bindet. Da die Luft bei diesem Prozess mit Wassermolekülen angereichert wird, ist Stebas AW 6M zusätzlich als Luftbefeuchter einsetzbar.



Edle Abkühlung an heißen Tagen

Der Tischventilator VT T6 von Steba bringt frischen Wind in jedes Büro und lässt mit seinem modernen Design jeden Raum perfekt zur Geltung kommen. Eine Oszillations-Funktion, drei Leistungsstufen (kontinuierliche Luftumwälzung von 47m³/h) und ein verstellbarer Neigungswinkel sorgen für eine komfortable Bedienung des Gerätes.

