

The BEHA logo is located in the top left corner. It consists of the word "BEHA" in a bold, red, sans-serif font. To the left of the letters "BE" is a small square icon divided into four quadrants by a diagonal line, with the top-left and bottom-right quadrants being blue and the other two being white.

BEHA

The background of the advertisement is a close-up photograph of a black BEHA oven. The oven door is slightly open, revealing a tray of food inside. The food appears to be a baked dish with a golden-brown crust, topped with a large piece of salmon, several slices of lemon, and some green vegetables like broccoli. The oven's control panel is visible at the top, featuring a digital display showing "13 14" in green numbers, and two large white rotary knobs on either side of the display.

bygg-inn

nyheter
2005/2006

Nye stekemetoder 

Nye kokemuligheter 

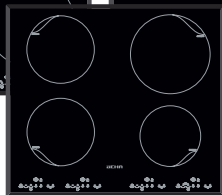
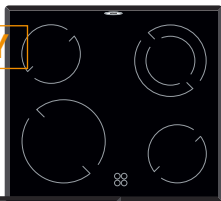
Nye rengjøringsmetoder 
for stekeovn

Stort utvalg av
bygg-inn produkter





NY



NY



NY



NY



Er du lei av å gjøre ren stekeovnen?

Beha A 602 PYR er en kombistekeovn med de fleste av de kjente stekemulighetene. I tillegg har stekeovnen pyrolyse, for enkel rengjøring, og "Easycook" som gjør det enkelt å få et topp stekeresultat. Stekovnen har en helt "kald" stekeovnsfront - energiklasse A.



A 602 PYR

Pyrolyse

Den enkleste og mest effektive måten å gjøre ren stekeovn, stekebrett og resten av tilbehøret på, er ved hjelp av pyrolyse. Beha A 602 PYR er utstyrt med denne funksjonen. All smuss forbrennes gjennom et pyrolyseprogram som virker ved 500°C. Det vil kun bli litt støv igjen i bunnen av stekeovnen som enkelt kan børstes bort når ovnen er nedkjølt. Stekeovnen blir så god som ny, uten bruk av kjemikalier av noe slag. Pyrolyseavbrenningen kan foregå enten som Pyrolyse eller Pyrolyse ØKO programmet, avhengig av hvor mye du har brukt stekeovnen.



Vil du steke på en enkel måte?

Easycook stekesystem er programmert for de vanligste rettene i Europa: Pizza, kylling, stek, fisk og terte/kake.

En fuktighets-sensor måler mengden av kjøtt, fisk eller kake (ulike mengder mat avgir ulik mengde fuktighet), og definerer de perfekte koke- eller stekeparametrene for den enkelte rett.

EASYCOOK®





A 602 PYR

Slik bruker du

EASYCOOK®

- 1** Velg programmet "Easycook"
- 2** Velg type mat som skal tilberedes
- 3** Godkjenn med programknappen
- 4** Stekeovnen beregner selv mengde mat du har plassert i stekeovnen.
- 5** Når stekeovnsdøren lukkes viser displayet gjennomsnittstiden for steking av denne typen mat, og den mengde du har i stekeovnen.
Etter 5-15 minutter viser displayet steketiden for maten som nå stekes.

HVORFOR INDUKSJON?

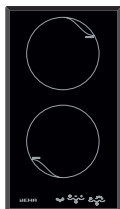
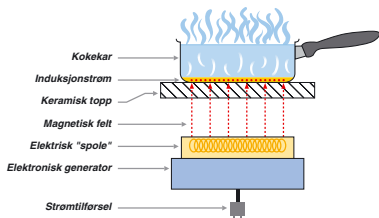
- Raskt
- Reguleringsvennlig
- Sikkert
- Fleksibelt
- Energibesparende
- Enkel rengjøring
- Gir bedre arbeidsmiljø på kjøkkenet



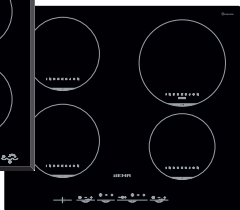
Induksjonsprinsippet

En induksjon-sone produserer varme kun hvis det plasseres en kjele/stekepanne over sonen. Bildet over er et godt eksempel på hvordan induksjon fungerer. Når stekepannen er i kontakt med induksjonsonen blir det produsert varme og egget stekes. Den delen av egget som ligger direkte på koketoppen vil ikke bli stekt – koketoppen vil her forbli kald! Slik tilberedning skjer praktisk talt uten noen form for energitap mellom induksjonstoppen og maten. Inne i koketoppen er det en elektrisk krets som kontrollerer og gir energi til en elektrisk “spole” som lager et magnetisk felt.

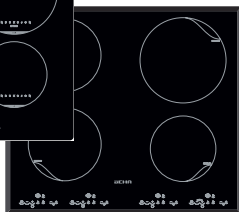
Induksjons koketopper



T 301 IT



T 603 IT

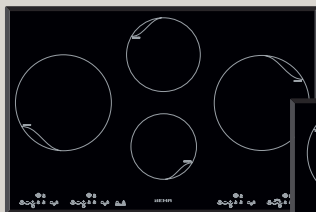


T 604 IT



T 605 IT

Nyheter høsten 2005



T 705 IT - 70 cm



T 905 IT - 90 cm

Helse i hver dråpe!

Ønsker du å servere dine venner og familie verdens beste fisk og grønnsaker? Med perfekt konsistens og maksimal friskhet? Eller hva med å servere den saftigste, møreste biffen? Da er damp ovnen A 602 ST noe for deg. Dette er en dampovn som bruker steam og vanndamp for å gjøre god mat enda bedre. Meget enkel på bruke. Med dampkoking vil du beholde matens naturlige vitaminer, farge og konsistens. Den jevne temperaturen i dampovnen på 98°C gir en skånsom tilberedning, samtidig som det går utrolig fort. Vannet ledes fra vannbeholderen direkte til vanngeneratoren i bunnen av dampovnen. Deretter vil det bli dannet damp som temperaturreguleres svært nøyaktig.

De aller beste kokeresultatene oppnår du i en Beha dampovn. Dampkoking er kanskje mest benyttet til fisk og grønnsaker som får en fantastisk smak og konsistens, men dampovnen kan også benyttes til kjøtt. Dersom du f.eks. forhåndsteker en biff raskt på begge sider og på denne måten lukker porene, kan du ferdigstille produktet i dampovnen. Du vil garantert kunne servere det flotteste biffstykket dine gjester noen gang har smakt!





A 602 ST

Under steking med dampovn vil vannet fra vannbeholderen bli ledet direkte til vanngeneratoren i bunnen av dampovnen. Deretter vil det bli dannet damp som temperaturreguleres svært nøyaktig. Resultatet vil bli grønnsaker eller fisk som er en fryd for øye og gane!



HVORFOR GASS PÅ KJØKKENET HJEMME?



T 70 SGW5



T 70 SGW5

Gass - gourmetkokkenes kokesystem

Det er en kjent sak at profesjonelle kokker benytter gass i sin tilberedning av GASS-tronomiske retter. Med gass på kjøkkenet har du ikke bare en rask og effektiv varmekilde – du har også en varmekilde med kontroll av temperaturen. Det er enkelt å tilpasse temperatur og effekt nøyaktig til den maten du skal lage.



Maksimal sikkerhet

Dersom noe skulle gå galt og blusset skulle slukne, er alle Behas gasstopper sikret slik at gassti førselen stenges av – helt automatisk.

Enkel regulering av gass med maksimal kontroll.



T 60 SG4



T 30 EG5



T 30 EGW1

For folk med dårlig tid

Mikrobølgeovnen har de seneste årene blitt et ettertraktet produkt i de tusen hjem. Det geniale er jo at her møtes kvalitet og effektivitet, og at ting skjer raskt!

Mikrobølgeovnen er vel i første rekke ment å være et supplement til komfyren, men de fleste retter kan tilberedes i en mikrobølgeovn i dag. Grønnsakene blir for eksempel bedre i smak og konsistens ved tilberedning i mikrobølgeovn. Vitamininnholdet bevares og all mat blir tilberedt på en raskere måte. Og dette kan være redningen når du har dårlig tid og maten ligger i fryseren...

Prinsippet i ovnene er det samme, bare forskjellige utstyrs-pakker, så det gjelder å finne en som dekker dine behov. Beha har satset på to modeller, begge er for innbygging.



MB 300



MB 380



Pizzafunksjon

MB 380 er utstyrt med grill og en pizzafunksjon ved bruk av crisspanne.

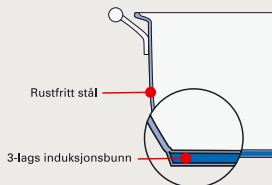
KJELESETT TIL INDUKSJON



Settet inneholder 3 gryter med diameter 16cm (1,5 liter), 20cm (3 liter) og 26cm (7,7 liter) samt stekepanne med diameter på 26 cm. I tillegg innholder settet 3 lokk.

Stilig kjelesett i 7 deler - kan brukes på alle former for varmekilder inkludert induksjon

Med Beha kjelesett av ekstremt høy kvalitet og rustfri utførelse, kan vi nesten garantere den vellykkede gourmet-middagen. Settet har en svært moderne design på kjeler og håndtak. Ekstra tykke med 0,8 mm tykke sider, 6 mm 3-lags kjelebunner i kombinasjon med stålhåndtak, gir både kjeler og panne deg virkelig godfølelsen ved aktivt bruk. Lökkene er i solid glass med ventiler. Stekepannen har teflonbelegg for problemfri steking.



BEHA

Beha Elektro AS, 3940 Porsgrunn, Norge

Tlf.: 35 51 62 50 Fax: 35 51 62 60

E-post: post@beha.no • Internett: www.beha.no