

CLX15SB

Temptech Classique

Vínkælir

69.950 kr.



Temptech Classique eru fallega hannaðir skápar með svartri glerhurð og uppfylla öll helstu skilyrði þegar kemur að vali á góðum vínkæli.

Afhverju Temptech vínkælar?

Ertu að leita að vönduðum og hljóðlátum vínkæli sem kemst fyrir nánast hvar sem er? Þá þarftu ekki að leita lengra. Hvort sem þú ert að leita að innbyggðum eða frístandandi, mætir Temptech öllum þínum þörfum. Temptech er norskt fjölskyldufyrirtæki sem leggur allan sinn metnað í framleiðslu hágæða vínkælikápa í öllum stærðum og gerðum.

Þessir vönduðu vínkælar hafa notið vinsælda og hlotið mikið lof hjá fagaðilum, vínáhuga- og veitingamönnum. Vínið geymist við kjöraðstæður þar sem bæði hita- og rakastig er ákjósanlegt, slæm áhrif birtu og sólar lágmrökuð og víbringur nánast enginn.

Fimm lykilatriði sem þarf að hafa í huga við val á vínkæli

- Rétt og stöðugt hitastig
- Rétt og stöðugt hitastig er nauðsynlegt til að varðveita og geyma vín. Yfirleitt má geyma öll vín við 10-12 gráðu hita. Ef þú vilt hafa mismunandi hitastig og geyma vín við hitastig sem hentar til að bera fram, er best að geyma hvítvín við 6-12 gráður og rauðvín við 14-16 gráður.
- Rakastig
- Korktappinn getur þornað og hleypt súrefni í vínið sem getur skemmt það. Mælt er með að rakastigið sé minnst 50%. Rakastigið í vínkælunum okkar er alltaf 50-70%.
- Ljósneymi
- Vín eru viðkvæm fyrir ljósi. Ljós geta hraðað þroskun vinsins um of. Allt gler í Temptech skápunum er með UV vörn gegn skaðlegum áhrifum sólar og ljóss. LED lýsingin í skápunum hefur ekki áhrif á vínið.
- Lykt
- Sterk lykt getur komist í snertingu við vínið í gegnum korkinn og eyðilagð það. Allar hillur í Temptech skápunum eru ekki yfirborðsmeðhöndlaðar með lakki og því lyktarlaugar.
- Víbringur
- Víbringur getur með tímanum haft skaðleg áhrif á varðveislu vinsins. Kælivélarnar í Temptech skápunum eru af vönduðustu gerð og hvíla á sérstökum þúðum sem lágmarka víbring eins og kostur er.

Tímalaus hönnun Skandinavísk hönnun með hreinum línum.

Nákvæm hitastýring Temptech vínkælarnir koma allir með loftöndun að framan, svo skápana má alla byggja inn í innréttingu. Með kæliviftu tryggir skápurinn að hann haldi nákvæmu hitastigi alltaf svo að vínið varðveitist betur til lengri tíma og þroskast rétt.

Það tæknilega

- Eitt hitasvæði 5-20°C
- 6 Bordeaux flöskur
- Hægt að víxla hurðaropnun
- Stafrænn hitastillir
- Kjöraðstæður fyrir rauðvín eða hvítvín
- Hljóð aðeins 40 dB(A)
- LED lýsing
- Svart handfang
- Tvöfalt UV varið gler
- Svartur
- Orkuflokkur G - Sjá nánar um orkumerkingar ESB hér
- HxBxD: 81,5 x 14,8 x 52,5 cm

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík

Sími: 588-0500

rafha@rafha.is

www.rafha.is