

Liebherr vinskabet UWTgb 1682 skaber drømmeklimaet for din vin

Vin har brug for konstante temperaturer og bør aldrig udsættes for hverken lys, lugte eller vibrationer. I Liebherrs vinkøleskabe er der fuld kontrol over klimaet, hvilket betyder, at vinen kan modnes i ro og mag.

UWTgb 1682 er ikke blot et prisvindende vinkøleskab fra Liebherr, men samtidigt den perfekte løsning under bordpladen. Skabet er udstyret med TipOpen-teknologi og med et design, hvor skabsdøren er helt i niveau med køkkenfronten. Det vil sige ingen irriterende elementer som rager ud over bordpladen.



Med TouchOpen-døren med TipOpen-teknologi integreres skabet perfekt i køkkener med et grebsfrit design. Døren åbnes 7 cm, når der tappes på den, og åbnes døren ikke yderligere inden for tre sekunder, sørger lukkesystem automatisk for, at døren lukkes forsigtigt igen.

UWTgb 1682 er udstyret med to temperaturzoner, hvori temperaturerne indstilles uafhængigt af hinanden mellem +5 °C og +20 °C. Herved kan du samtidigt opbevare hvid- og rødvin ved den helt rigtige serveringstemperatur.

Men også langtidsopbevaring af en stor mængde vin gøres under ideelle forhold. Med uafhængige temperaturzoner og justerbare temperaturer er vinskabet perfekt egnet til opbevaring af enhver vin.

Du kan trygt overlade opbevaringen af dine vine til et Liebherr vinskab, idet det let udskiftelige FreshAir aktive kulfilter sikrer en ren luft, hvorved vinens kvalitet beskyttes. Herved forhindres lugte fra den omgivende luft i at trænge ind i vinen gennem korkproppen og derved påvirke vinens kvalitet.

Hyldeerne i naturlig, ubehandlet bøgetræ giver dig den bedste vinopbevaring, og med den innovative og intelligente vibrationsdæmpning samt tonet UV-beskyttet glas sikres den nødvendige ro til dråberne. LED-belysningen (uden UV-stråling) kan nedtones og indstilles til at fungere sammen med fx døråbning. Den elektroniske styring på touch-displayet gør det nemt at holde en konstant temperatur på vinen året rundt.



Med Liebherr UWTgb 1682 får du:

- Optimal fugtighed på minimum 50 % fugtighed
- Konstant temperatur
- FreshAir aktivt kulfilter som renses luften
- UV-beskyttet glas som sikrer mod sollys
- Vibrationsdæmpere på kompressoren sikrer din vin holdes i ro
- Træhylder i ubehandlet bøg sikrer der ikke kommer lugte ind i vinen

Vidste du?

Når den omgivende temperatur stiger, stiger samtidigt vinmolekylernes kinetiske energi, hvilket fremskynder aldringsprocessen, og vinen forringes. Derfor anbefales temperaturer på mellem + 10 ° C og + 12 ° C til opbevaring af vin over længere tid. Opretholdelse af en konstant temperatur er vigtigt, da udsving under lagring vil forringe vinens kvalitet. Desuden spiller drikketemperaturen også en afgørende rolle for, hvordan vinen smager. Rødvin skal serveres ved en varmere temperatur end hvidvin, fordi de indeholder flere tanniner (garvesyre).

Tanniner reagerer hurtigere med ilt ved højere temperaturer. Det er det, der sker i processen, hvor vinen "ånder", idet den fulde aroma og smag først opnås, når vinen kombineres med ilt. Hvor længe vinen skal ånde afhænger af sort og kvalitet. Barolo, Rioja, Bourgogne og Bordeaux er alle forskellige, men generelt siger man, at jo længere vinen modnes i tøndnen, jo mere sandsynligt er det, at den har brug for længere tid, hvis den fuldt ud skal udvikle sin smag og aroma.

Med Liebherr UWTgb 1682 får du plads til 34 af dine bedste flasker vin, et relativt energiforbrug på A samt et lavt støjniveau på bare 36 dB(A). Med andre ord; du får et skab med "alt-i-et", som ydermere har en praktisk størrelse og er det perfekte match i det moderne grebsfrie køkken.

Liebherr UWTgb 1682, vejl. udsalgspris: DKK 24.999,-

Link til high-res billeder: http://media.witt.dk:8080/_NEABgGFh-fD4uR

For mere information: www.liebherr.dk

For yderligere information kontaktes:

Dennis Juelsgaard
Product Manager
Mail: dju@witt.dk
Telefon: +45 96 29 39 26