

Compact Baking Brilliance!

Nu lanserar vi professionell bakning på liten yta förpackat i en briljant bänkugn – N-Serien. Modellen är exklusivt framtagen för alla de baknördar - proffs och amatörer - som vi vet finns där ute och som drömmer om att kunna baka allt men i mindre volym och dessutom på liten yta, och dessutom i en professionell ugn. Med N-Serien erhålls det perfekta bakresultatet oavsett om det bakas pizza, bröd eller andra bakverk. N-Serien är kort sagt varumärket Sveba Dahlen förpackat till en kompakt stenugns- och pizzaugn av högsta kvalitet. Som alltid är ugnen robust, användarvänlig och energieffektiv. Den är också utrustad med ett avancerat ångsystem som ger samma resultat som i en stor ugn.

- Med N-ugnen ser vi framför oss att kunna presentera Sveba Dahlen behändigare än idag. Den exklusiva modellen innehåller alla de delar som Sveba Dahlen står för och den kommer stå i våra showrooms runt om i världen, säger Åsa Ericsson, Marknadschef på Sveba Dahlen. Åsa fortsätter; dess kompakta format gör också att den får plats på en vanlig bänkyta, vilket öppnar för nya möjligheter för den som vill baka professionellt på en mindre yta.

När ugnen visades i prototypform för första gången på den stora bagerimässan IBA i Tyskland 2018 väckte den stor uppmärksamhet. Utöver den snygga designen var det också genomtänkta detaljer som dess ergonomiska och robusta handtag, energieffektiva och isolerande 3-glasfönster samt höga flexibilitet vad gäller bakning, som det talades mycket om.

Plug & Play, eller ska vi säga plug & bake! Välkommen till Sveba Dahlen – your partner in successful baking!