

KGN 20CM3EIN

Kühl-/Gefrierkombination

Bauknecht

Für mich und mein Zuhause



TOP 4

- Active Oxygen – reduziert schlechte Gerüche und Bakterien¹
- Total NoFrost – nie wieder Abtauen im Gefrierfach
- Active-Inverter-Kompressor – sorgt leise und energiesparend für eine konstante Temperatur
- Active Fresh stellt die Temperatur nach dem Öffnen schneller wieder her

EDELSTAHOPTIK

KGN 20CM3EIN
EAN 40 11577 80658 8

KOMFORT

- **Active-Inverter-Kompressor** – sorgt für eine schnellere Temperaturwiederherstellung, minimiert Energieverbrauch und Betriebsgeräusche
- Außenliegendes Touch Display – intuitive Bedienung durch Berührung
- Kühlen und Gefrieren getrennt regelbar
- Optischer und akustischer Türalarm
- Griffmulde
- Türen in Edelstahloptik
- Mehr Platz für große Gegenstände und maximale Flexibilität dank geteilter **FlexiShelf-Glasablage**
- Das **MultiCoolFlow-System** sorgt für eine gleichmäßige Luftzirkulation auf allen Ebenen
- Sicherer Halt dank hochwertiger Flaschenhalterung

KÜHLTEIL/AUSSTATTUNG BEI VOLLKÜHLRAUM

- **Active Fresh** stellt die Temperatur nach dem Öffnen schneller wieder her
- **Active Oxygen** – reduziert schlechte Gerüche und Bakterien¹
- **Fresh Zone+** – bis zu 15 Tage* längere Frische für Obst und Gemüse dank präziser Feuchtigkeitsregulierung²
- **Multi Fresh Zone** – für die optimale Aufbewahrung von Fleisch & Fisch, Milchprodukten oder Obst & Gemüse
- Mehr Übersicht und besserer Zugriff auf Ihre Lebensmittel dank bis zu 12 cm ausziehbarer **Pull out-Glasablagen**

¹ Viruzider Feldtest, durchgeführt von Notovir srl gemäß den Richtlinien zur BPR, Vol. II Parts B+C, v. 3.0 Apr 2018, unter Einbeziehung des humanen Coronavirus OC43 für 24 Stunden bei 4 °C. Die Ergebnisse beziehen sich auf das murine Norovirus und das humane Coronavirus OC43 und können je nach Position im Kühlschrank und Vorhandensein/Fehlen der Verpackung abweichen. Bakterien getestet durch ein unabhängiges Labor in Petrischalen in 24 Stunden, gemäß ISO 22196, getestete Bakterien E.Coli und St. Aureus.

² Basierend auf Gewichtsverlust und Sichtqualität bei internen Lebensmitteltests mit handelsüblichem Obst und Gemüse.

³ Energieeffizienzklassen-Spektrum von A bis G

