

Besser kochen.

# Willkommen in der Welt erstklassiger Kochfeldtechnik



---

Mit einem klaren Fokus auf Benutzerfreundlichkeit und exzellenten Materialien entwickeln wir eine neue Dimension des Kochens.



# benthaus – Präzision aus Leidenschaft

Seit 2012 entwickeln wir in Haiger hochwertige Induktionskochfelder und Muldenlüfter mit kompromissloser Leidenschaft. Unser Ziel: Ihre Küche zur Bühne für Höchstleistungen machen. Mit jahrzehntelangem Know-how, viel Erfahrung in der Küchenbranche und präzisiertem Handwerk schaffen wir maßgeschneiderte Lösungen „Made in Germany“, die auf anspruchsvolle Köche zugeschnitten sind.

Unsere Vision ist, dass ein Kochfeld nicht nur schön, sondern auch sehr funktional sein muss, getreu unserer Maxime „the product ist the hero“.

Wir wissen, dass Qualität überzeugt – deshalb stehen wir mit unserer 5-Jahres-Garantie für die Langlebigkeit unserer Produkte. Bei TermaCook zählen sich Erfahrung und Qualität aus. Wir sind Ihr Partner für Technologie, die Ihre Leidenschaft fürs Kochen an die Spitze bringt.

<u>Die Mission von benthaus</u>	<b>05</b>
<u>Produktlinie Studio</u>	<b>06</b>
<u>Produktlinie Pro</u>	<b>10</b>
<u>Produktlinie Smart</u>	<b>14</b>
<u>Produktlinie Essential</u>	<b>18</b>
<u>Kochfeldfunktionen</u>	<b>22</b>
<u>Design, Qualität und Nachhaltigkeit – Made in Germany</u>	<b>24</b>
<u>Kontakt</u>	<b>26</b>

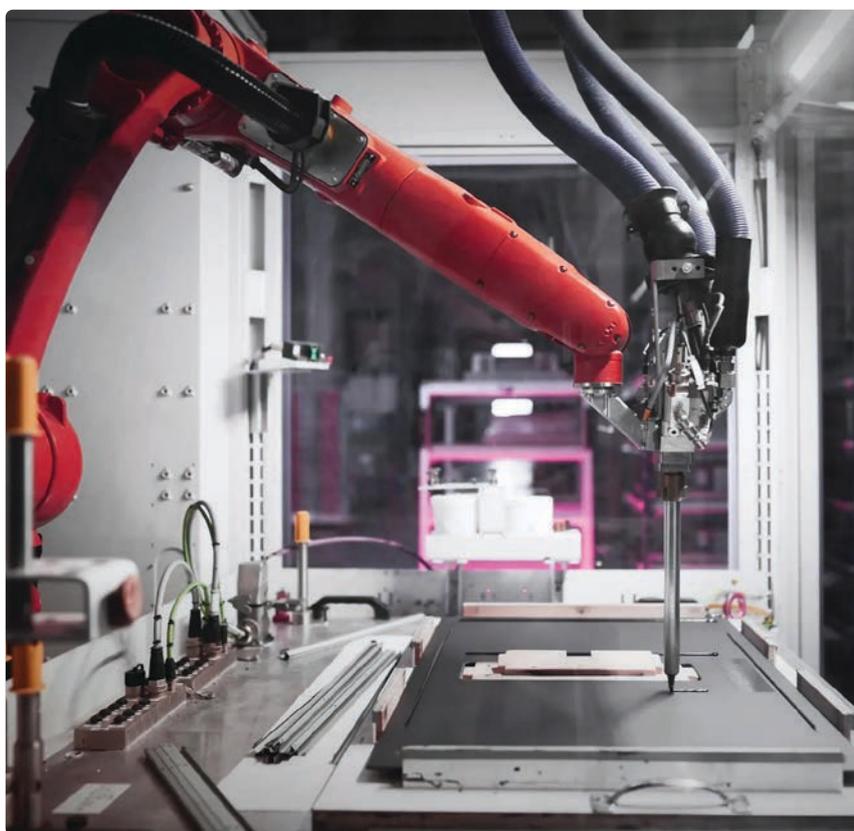
## **Pasta kann jeder. Mit uns geht mehr.**

Mit hochwertigen benthaus Kochfeldern wird Kochen zum Vergnügen – ideal für junge Familien aber auch für echte Feinschmecker. Die durchdachten Funktionen der benthaus Kochfelder unterstützen den Anfänger beim Kochen und garantieren dem Gourmet Menüs der Extraklasse. Für Anfänger und Profis bieten sie Präzision und Komfort – eben einfach: Besser kochen.



## Küche. Design & Technik. Die Mission von benthaus.

Der Slogan „Küche. Design & Technik.“ fasst prägnant zusammen, wofür benthaus steht: eine perfekte Symbiose aus erstklassiger Technik und herausragendem Design, die jede Küche bereichert. Unsere Mission ist es, kontinuierlich neue Maßstäbe zu setzen – sei es durch wegweisende Technologien, intelligente Funktionen oder die stetige Weiterentwicklung unseres Designs. Mit Leidenschaft und Innovationsgeist entwickeln wir Induktionskochfelder, die Ästhetik und Funktionalität harmonisch vereinen.



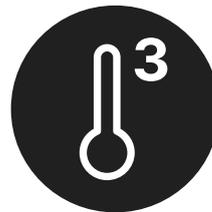
---

Unsere Unternehmenshistorie ist geprägt von wegweisenden Innovationen, stetigem Wachstum und inspirierenden Partnerschaften.



## High-End Kochen für Genießer. Mit manueller Knebelsteuerung.

Entdecke die manuelle Knebelsteuerung der Studio Linie von benthaus – die Profilineie für anspruchsvolle Genießer. Unsere Kochfelder mit und ohne integriertem Muldenlüfter vereinen Profiqualität mit innovativem Design und sorgen für ein unvergleichliches Kocherlebnis. Vertraue auf Kücheninnovationen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.



### Temperaturzonen.

Die Direktanwahl fester Temperaturstufen zum Schmelzen, Warmhalten und Simmern, bei 42°C, 70°C und 94°C, ermöglicht die perfekte Temperaturkontrolle bei speziellen Kochvorgängen. So benötigst du beim Schokoladeschmelzen nie wieder ein Wasserbad.

### Einzigartiger Komfort.

Mit vier großzügigen Kochzonen, einzigartig nebeneinander angeordnet, bietet das Diamant 1004K einen unvergleichlichen Freiraum. Und das Highlight: Der integrierte Abzug am hinteren Rand – für freie Sicht, besseren Überblick und noch mehr Spaß am Kochen!



### Brückenfunktion.

Mit der Brückenfunktion lassen sich 2 Kochzonen verbinden, um größere Bräter nutzen zu können.

Onyx 802K Studio



Topas 904K Studio



Diamant 1004K Studio



Diamant 1004K Studio



**Manuelle Knebelsteuerung.**

Die hochwertige Knebelsteuerung in edelstahl und schwarz sorgt für professionelles Ambiente in deiner Küche.



**Energieeffizientes Kochen.**

Die unterschiedlichen Größen der einzelnen Kochzonen ermöglichen es, für jede Topfgröße die passende Zonengröße auszuwählen. Das spart Energie.

---

benthaus verbindet Innovation mit hochwertigem Design und schafft so außergewöhnliche Kocherlebnisse.

**Kochen im Flüstermodus.**

Die Onyx 802K Studio begeistert mit starker Leistung und flüsterleisem Betrieb: Nur 36,9 dBA im Normalmodus – so wird Kochen zum entspannten Genuss auf Profi-Niveau.





Onyx 802 K Studio



---

Mit benthaus Kochfeldern kochst du nicht nur gut, sondern auch umweltbewusst. Für unsere Produkte nutzen wir Kartonverpackungen und vermeiden dadurch unnötiges Plastik sowie Styropor.

Pro

## Bestseller. Kundenliebling. Einfach echte Profiqualität.

Kristall 804 Pro



Entdecke die Alleskönner der Pro Linie von benthaus – die Bestseller und Kundenlieblinge für anspruchsvolle Genießer. Besonderes Highlight unserer Pro-Line Kochfelder Saphir 802 und Kristall 804 ist der flexibel planbare Motor im Sockel. Er reduziert die Geräuscentwicklung und schafft zusätzlichen Platz unter dem Kochfeld. Beim Modell Kristall 804 schafft der im Sockel verbaute Motor sogar Platz für eine Schublade direkt unter dem Kochfeld. Der integrierte Muldenlüfter mit einem verschiebbaren Deckel ermöglicht eine manuelle Regulierung des Wrasenabzugs. Je nach Bedarf kann der Dunst gezielt auf der rechten oder linken Seite abgesaugt werden. Vertraue auf Kücheninnovationen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.



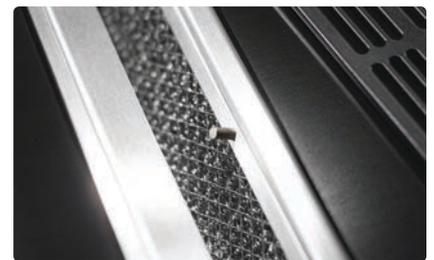
### **Grillen auf dem Kochfeld.**

Mithilfe der Grillfunktion finden auch Grillplatten einfach Platz, so kannst du auf deinem Kochfeld grillen und dein Steak ist im Handumdrehen gemacht.



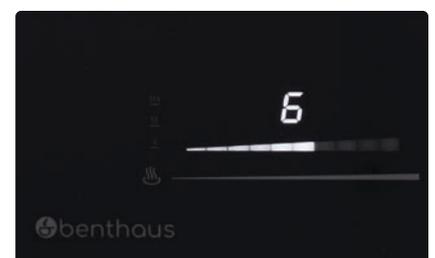
### **Recallfunktion.**

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden. Die Recall-Funktion speichert deine Einstellungen 6 Sekunden lang.



### **Fettfilter aus Edelstahl.**

Fettfilter aus hochwertigem Edelstahl sammeln Fette und Öle, die beim Kochen entstehen. Sie sind langlebig und leicht zu reinigen.



### **Maximaler Komfort.**

Jede Kochzone verfügt über eine eigene Bedienung, was eine einfache und komfortable Nutzung des Kochfelds ermöglicht.



### **Muldenlüfter – mehr Raum und klare Luft.**

Muldenlüfter, auch Downdraft-Abzug genannt, sind in das Kochfeld integrierte Dunstabzugshauben, die Dunst nach unten absaugen. Direkte Absaugung verbessert das Küchenklima. Das platzsparende, minimalistische Design schafft Kopf- und Blickfreiheit. benthaus Muldenlüfter überzeugen durch hochwertige Verarbeitung: Der Abzugsschacht aus Edelstahl hat keine scharfen Kanten. Einzelteile sind leicht herausnehmbar und reinigbar. Die Metall-Abdeckgitter schließen flächenbündig mit der Glaskeramik ab.



### **Maßgeschneiderte Luftführung – egal ob Abluft oder Umluft.**

Ob du die Luft nach außen abführst (Abluftversion) oder einen Muldenlüfter im Umluftbetrieb betreibst, ist von den räumlichen Gegebenheiten und den Anforderungen an die Luftdichtheit der Gebäudehülle abhängig. In modernen Gebäuden mit KfW Standards dürfen mittlerweile ausschließlich Umlufthauben betrieben werden. Das heißt, der abgesaugte Wrasen wird nicht nach außen abgeführt, sondern durch einen Fettfilter, sowie einen Aktivkohlefilter hindurch geleitet. Bei benthaus kannst du aus verschiedenen Abluftführungssystemen auswählen und deinen Muldenlüfter genau auf deine räumlichen Anforderungen anpassen.

---

**Mehr Platz, mehr Stil, mehr Genuss:  
Mit benthaus wird deine Küche zum  
Wohlfühlort mit smarterer Kochfeld-  
technik und flüsterleiser Absaugung.**



**Kraftvolle Absaugung bei minimaler Geräusentwicklung.**

Hinter dem eleganten Design der benthaus Kochfelder verbirgt sich eine Technik, die in jeder Hinsicht Maßstäbe setzt. Die Kochfelder von benthaus sind nicht nur energieeffizient, sondern auch mit modernster Technologie ausgestattet, die das Kochen einfacher und angenehmer machen. Praktische Zusatzfunktionen wie Timer, Kurzzeitwecker, feste Temperaturstufen, Grillfunktion sowie der integrierte Muldenlüfter erleichtern dir den Kochvorgang.



**Nachhaltig & smart – benthaus hochwertige Filtertechnik.**

benthaus Kochfelder zeichnen sich durch innovative Lösungen und platzsparende Lüfertechnik aus. So lässt sich der Lüftermotor einiger Modelle auch flexibel im Sockel einplanen. Das ermöglicht eine optimale Raumausnutzung und schafft bei unserem Modell Kristall 804 sogar Platz für eine zusätzliche Schublade.



Saphir 802 Pro



Rubin 802 Pro



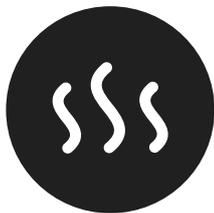
Kristall 804 Pro



Diamant 1004 Pro

## Zeitloses Design. Innovation. Funktionalität.

Zeitloses Design und Benutzerfreundlichkeit stehen im Fokus der cleveren Kochfelder mit Muldenlüfter der Smart Linie. Praktische Zusatzfunktionen wie Timer, Kurzzeitwecker, Warmhaltestufe, Grillfunktion und der integrierte Muldenlüfter machen das Kochen zum Kinderspiel. Energieeffizienz und Langlebigkeit sind dabei selbstverständlich.



### Warmhaltestufe.

Durch die Warmhaltefunktion können fertig gegarte Speisen mit einer bestimmten Temperatur warmgehalten werden.



### Intuitive Steuerung.

Die Touch-Control und die automatische Topferkennung zeigen dir zu jeder Zeit, welche Kochzone du gerade nutzt.

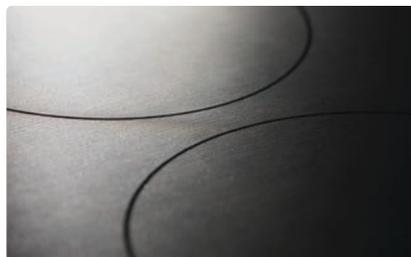


### **Kochen und Lüften auf kleinstem Raum.**

Das Induktionskochfeld Dolomit 604 Smart mit integriertem Dunstabzug bietet auf 60 cm vier Kochzonen, kombinierbar für Bräter und überzeugt mit Grillfunktion und Warmhaltestufe. Kompaktes Design und top Preis-Leistung machen es ideal für kleine Küchen.



Dolomit 804 Smart



### **High-End Design.**

Erlebe die erstklassige Haptik des High-End Design Kochfelds mit einer unverwechselbaren Mattglas-Oberfläche.

---

Flexible Einbauoptionen, präzise Kochzonen und einzigartige Haptik für echtes Profi-Ambiente – das sind die benthaus Kochfelder.

### Gutes Klima.

Die innovative Lüfterautomatik passt die Absaugung des Wrasens automatisch an die gewählte Kochstufe an. So genießt du stets ein optimales Küchenklima, ohne manuelle Einstellungen – für mühelosen Komfort und Effizienz beim Kochen.



### Flexibler Einbau.

Durch die gerade geschliffenen Kanten können benthaus Kochfelder sowohl flächenbündig in die Arbeitsplatte als auch aufliegend eingebaut werden. Alternativ ist ein umlaufender schwarzer Aluminiumrahmen erhältlich.



Dolomit 604 Smart



Dolomit 802 Smart



Dolomit 804 Smart

# Gebratene Steakhüfte



## Zutaten für 2 Personen.

2 Rindersteaks (z. B. Ribeye oder Rumpsteak, je 200 g ca. 2 cm dick)

2 EL Pflanzenöl

30 g Butter

2 Zweige frischer Thymian

2 Knoblauchzehen, leicht angedrückt

1 TL grobes Meersalz

1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung.

Steaks 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, um sie auf Zimmertemperatur zu bringen. Überschüssiges Fett und Sehnen entfernen, mit Küchenpapier trocken tupfen.

Eine schwere Pfanne auf hoher Hitze stark erhitzen, bis sie sehr heiß ist. Die Pfanne muss wirklich heiß sein, bevor das Fleisch hineinkommt. Etwas Pflanzenöl in die heiße Pfanne geben.

Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In die heiße Pfanne legen und 2–3 Minuten pro Seite scharf anbraten, bis sie eine schöne braune Kruste haben.

Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Butter, Thymianzweige und Knoblauchzehen in die Pfanne geben. Butter schmelzen lassen und die Steaks 1–2 Minuten mit der aromatisierten Butter übergießen, bis die Kerntemperatur 55°C (medium) erreicht.

Die Steaks auf einen Teller legen, mit Alufolie abdecken und 5–10 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft sich verteilt.

Steaks angeschnitten servieren.

## Passende Beilagen.

Kartoffeln oder Salat.

## Einzigartige Lösungen für spezielle Anforderungen.

Kochfelder der Essential Linie von benthaus bieten die Must-have-Grundausstattung für anspruchsvolle Genießer. Extras wie einen 3,5 kW Schuko-stecker oder die extra Tiefe beim 60er-Kochfeld vereinen Qualität mit innovativem Nutzen und sorgen für ein unvergleichliches Kocherlebnis. Vertraue auf Kücheninnovationen, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Topas 904 Essential



### Brückenfunktion.

Mithilfe der Brückenfunktion lassen sich nebeneinanderliegende Kochzonen zu einer große Fläche zusammenschalten. So finden sogar große Bräter oder Grillplatten Platz auf der Kochfläche.



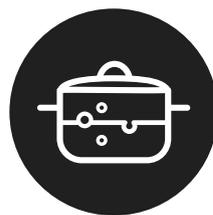
### Timer.

Die Zeit ist beim Kochen von hoher Relevanz und mit der Timerfunktion hast du sie immer im Blick. Per Abschaltautomatik wird eine Kochzone nach einer voreingestellten Zeit von selbst ausgeschaltet.



### **Leistungsstark.**

Auf der extragroßen Kochzone des Topas 904 mit einer Leistung von 5,5 kW in der Powerstufe erreichst du schneller die maximale Temperatur.



### **Ankochautomatik**

Die Ankochautomatik macht das Kochen einfacher und entspannter, weil du nicht ständig die Temperatur anpassen musst. Außerdem spart schnelles Ankochen Energie und Nerven.

---

Minimales Design, maximale Funktion:  
Die Essential Kochfelder von benthaus  
vereint zeitlose Eleganz mit cleveren  
Extras für deine Küche.

**Kompaktes Raumwunder.**

Platz für vier große Töpfe auf nur  
60 cm Breite bietet das Kochfeld  
Jade 604T. Den zusätzlichen  
Platz gewinnst du durch 6 cm  
mehr Tiefe, sodass du keinen  
Platz auf der Arbeitsfläche ver-  
lierst.



Topas 904 Essential



Der Backofen ist belegt und du möchtest noch schnell das Fladenbrot backen. Kein Problem, das geht auch auf dem Kochfeld. Pfanne auf Stufe 5 erhitzen, den Teigfladen ohne Fett einlegen und ca. 5-10 Minuten backen, bis er goldbraun ist.



Jade 604T Essential



Opal 602 Essential

### Flexible Kochpower.

Das Kochfeld Opal 602 mit 3,5 kW und Schukostecker kommt immer dann zum Einsatz, wenn kein Starkstromanschluss möglich ist - im Altbau, Ferienhaus, in Büröküchen oder deiner neuen Außenküche.



Achat 804 Essential



Granat 604 Essential



Opal 602 Essential



Jade 604T Essential

# Kochfeldfunktionen, die dein Kocherlebnis revolutionieren.

Erlebe intuitives Kochen und ein Design, das alle Blicke auf sich zieht. Bei benthaus findest du das Kochfeld, das optimal zu deinen Kochgewohnheiten und deiner Küche passt. Unsere raffinierten Kochfeldfunktionen machen jeden Kochmoment zu einem einzigartigen Erlebnis.



## Topferkennung

Die Leistungsabgabe einer Kochzone passt sich der Topfgröße an. Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone erfolgt keine Energieübertragung.



## Grillvergnügen

Spontanen Grillgenuss bietet unsere Grillfunktion. Die Grillfunktion verbindet automatisch zwei hintereinander liegende Kochzonen, sodass eine Grillplatte genutzt werden kann.



## Warmhaltestufe

Durch die Warmhaltefunktion können fertig gegarte Speisen mit einer festgelegten Temperatur warmgehalten werden. Die Kochzone wird dabei mit geringerer Leistung betrieben.



### Kindersicherung

Die Bedienung des gesamten Kochfeldes wird gesperrt, um zu verhindern, dass Kinder das Kochfeld versehentlich einschalten.



### Ankochautomatik

Die Ankochautomatik startet den Kochvorgang auf maximaler Stufe 9, um schnell Wärme zu erreichen. Nach einer voreingestellten Zeit schaltet sie automatisch auf eine niedrigere Fortkochstufe (1-8), und hält die optimale Temperatur. Das spart Energie!



### Powerstufe

Die Powerstufe steigert kurzfristig die Leistung der gewählten Kochzone und erreicht hohe Temperaturen in Rekordzeit. Wasser kocht blitzschnell und das scharfe Anbraten gelingt mühelos. Ob spontane Mahlzeiten oder aufwendige Rezepte – die Booster-Funktion spart wertvolle Zeit und macht das Kochen effizient. Erlebe Power auf Knopfdruck!



### Temperaturstufen

Die Direktanwahl fester Temperaturstufen zum Schmelzen, Warmhalten und Simmern, bei 42°C, 70°C und 94°C, ermöglicht die perfekte Temperaturkontrolle bei speziellen Kochvorgängen. So benötigst du beim Schokoladeschmelzen nie wieder ein Wasserbad.



### Verriegelung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellungen einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Ein-/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.



### Timer und Kurzzeitwecker

Der Timer sorgt dafür, dass eine eingeschaltete Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet wird.



### Recall-Funktion

Nutze die Recall-Funktion, um nach einer unbeabsichtigten Unterbrechung des Kochvorgangs nicht alles neu einstellen zu müssen.

# Design, Qualität und Nachhaltigkeit – Made in Germany.

benthaus Kochfelder sind mehr als funktionale Geräte – sie sind der Mittelpunkt moderner Küchen, das Design und innovative Technik vereint. Dieser Anspruch macht sie einzigartig. Mit besonderen Formaten wie dem Panorama-Kochfeld Diamant 1004 Pro oder der extrem flachen Kristall 804 Pro, die mit nur 80 mm Tiefe Platz für eine zusätzliche Schublade schafft, setzen wir neue Maßstäbe in Funktionalität und Ästhetik.

## **Autarke Induktionskochfelder.**

benthaus ist spezialisiert auf herdunabhängige Induktionskochfelder und Muldenlüfter. Diese ermöglichen eine flexible Küchengestaltung, beispielsweise mit hoch eingebauten Backöfen, und bieten mehr Freiheit bei der Küchenplanung.

## **Made in Germany.**

In unserer deutschen Manufaktur fertigen wir Kochfelder in Handarbeit. Alle zertifizierten Zubehörteile stammen von marktführenden Zulieferern aus der Region. Kurze Lieferwege und strenge Qualitätskontrollen sichern echte „Made in Germany“-Qualität nach höchsten Standards.

## **Innovative Technik.**

Unsere Induktionskochfelder sind energieeffizient und reagieren in Sekunden auf Temperaturänderungen. Kupferspulen erzeugen ein elektromagnetisches Feld, das ferromagnetische Töpfe erhitzt, während das Kochfeld kühl bleibt. Dies minimiert Verbrennungsgefahr und spart Energie. Töpfe sind schnell einsatzbereit, was Zeit und Strom spart.

## **5 Jahre Garantie.**

Unsere Produkte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Dank unseres Qualitätsanspruchs und langjähriger Erfahrung gewähren wir auf alle benthaus Kochfelder eine Garantie von fünf Jahren.

## **Stilvoll und effizient.**

Hinter dem eleganten Design verbirgt sich modernste Technologie, die das Kochen einfacher, sicherer und angenehmer macht. benthaus Kochfelder sind die perfekte Kombination aus Stil, Effizienz und Innovation.

## **Nachhaltigkeit.**

Nachhaltigkeit ist Kernprinzip bei benthaus. Produktion in Deutschland minimiert Transportwege und CO<sub>2</sub>-Emissionen. Verpackungen aus Karton vermeiden Plastik und Styropor. Durch Investitionen in Forschung und Entwicklung verbessern wir kontinuierlich die Energieeffizienz unserer Produkte. Eigene Prüfanlagen garantieren dauerhaft hohe Qualität.



haus  
haus  
haus  
tho



**5** JAHRE  
GARANTIE  
MADE IN GERMANY



---

benthaus Kochfelder überzeugen durch Präzision und Design – kraftvolle Induktion, edle Optik und perfekte Kontrolle machen das Kochen zu einem besonderen Erlebnis.

# Erhalte die Hilfe, die du benötigst.

Hast du ein spezielles Anliegen oder Fragen zu unseren Produkten – wir helfen dir gerne weiter.

## **Kontakt**

TermaCook GmbH  
Kalteiche-Ring 56  
35708 Haiger

## **Vertriebsinnendienst**

+49 2773 91890-09  
info@benthaus.kitchen  
www.benthaus.kitchen

## **Kundendienst**

+49 2773 91890-02  
kundendienst@benthaus.kitchen



Du möchtest die benthaus Kochfelder anschauen und dich persönlich beraten lassen? Ein benthaus Partner-Küchenstudio in deiner Nähe findest du in unserer [Händlersuche](#).

## **Besuche uns online**

Alle Kontaktmöglichkeiten, viele weitere Informationen zu unseren Produkten, Gebrauchsanweisungen, Einbauhilfen, Energiedatenblätter sowie wertvolle Tipps und spannende Stories findest du auf unserer Website [www.benthaus.kitchen](#)



# Fragen & Antworten.

Hier findest du Antworten auf häufig gestellte Fragen zu unseren Produkten und Services.

---

## + **Wie reinige ich das Kochfeld?**

### **Abkühlen lassen:**

Warte immer, bis das Kochfeld komplett abgekühlt ist, bevor du mit der Reinigung beginnst.

### **Sofort entfernen:**

Frische Flecken lassen sich am einfachsten entfernen. Nimm sie direkt nach dem Kochen mit einem feuchten Tuch weg.

### **Richtige Mittel:**

Verwende spezielle Glaskeramik-Reiniger oder eine Mischung aus Wasser und Essig. Vermeide scheuernde Schwämme oder aggressive Reiniger.

### **Sanft reinigen:**

Wische mit einem weichen Tuch oder Mikrofasertuch in kreisenden Bewegungen über das Kochfeld.

### **Hartnäckige Flecken:**

Bei eingebrannten Flecken kannst du eine Paste aus Backpulver und Wasser auftragen. Lasse sie einwirken und entferne sie dann mit einem feuchten Tuch.

### **Trocknen:**

Wische das Kochfeld anschließend gründlich trocken, um Streifen zu vermeiden.

---

## + **Wie lange ist die Garantiezeit?**

Unsere Kochfelder sind von höchster Qualität und werden durch eine umfassende 5-Jahres-Garantie abgedeckt.

---

## + **Wie erfolgt die Lieferung?**

Alle unsere Verkäufe erfolgen über unsere autorisierten Händler. Finde jetzt den nächstgelegenen Händler auf unserer [Website](#).

---



TermaCook GmbH  
Kalteiche-Ring 56  
35708 Haiger

Vertriebsinnendienst  
+49 2773 91890-09  
info@benthaus.kitchen  
www.benthaus.kitchen

Kundendienst  
+49 2773 91890-02  
kundendienst@benthaus.kitchen

© Copyright benthaus 2025

Alle Rechte vorbehalten. Durch Foto und Drucklegung bedingte Farbabweichungen,  
sowie Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, bleiben vorbehalten.