



Kompatibel ab iPhone 4s, iPad (3. Generation):
Liste der unterstützten Geräte
Compatible from iPhone 4s, iPad (3rd generation):
List of supported devices

KS 800 Rezeptwaage

Innovative Küchenwaage mit 130 Koch- und Backrezepten von Gräfe und Unzer in Deutsch und Englisch – via moderner *Bluetooth*[®] Technologie einzelne Rezepte von der App zur Waage schicken

Übertragung per *Bluetooth*[®] Technologie

Inklusive App zum Download (Apple Store)

Hinterleuchtetes Dot-Matrix Display zur Anzeige der Rezeptschritte

Moderne Sensortastenbedienung

Mit Timer

Tara-Zuwiegefunktion mit Summenfunktion

Tragkraft: 5 kg

Einteilung: 1 g

Extra großes LCD Display (6,4 x 7,9 cm)

Ziffernhöhe: 20 mm (Gewicht)

Umstellung von g, oz

Abschaltautomatik

Überlastungsanzeige

Li-Ion Akkubetrieb mit USB-Kabel zum Aufladen

Produktmaße (LxBxH): 30,3 x 15,3 x 1,6 cm

Produktgewicht: ca. 685 g

5 Jahre Garantie

VE: 2 / Transportkarton: -

EAN-Nr.: 4211125 70850 4

Art.-Nr.: 708.50



KS 800 Recipe scale

Innovative kitchen scale with 130 Cooking and baking recipes from Gräfe and Unzer in German and English – Send via *Bluetooth*[®] technology, individual recipes from the app to scale

Transfer via *Bluetooth*[®] technology

Inclusive App for downloading (Apple Store)

Backlit dot matrix display for the recipe steps

Modern touch button handling

With timer

TARE weighing function with amount function

Capacity: 5 kg

Graduation: 1 g

Extra large LCD display (6.4 x 7.9 cm)

Digit size: 20 mm (Weight)

Change over to g, oz

Automatic switch off

Overload indication

Li-Ion accumulator with a USB cable for charging

Product measurements (LxWxH): 30.3 x 15.3 x 1.6 cm

Product weight: approx. 685 g

5 year guarantee

Sales unit: 2 / Shipping carton: -

EAN no.: 4211125 70850 4

Item no.: 708.50





Mit der KS 800 Rezepte Schritt für Schritt abarbeiten – ein Beispiel dazu:

With the KS 800 work off recipes step by step – one example:

198g

200g Mehl

Das Mehl in eine Schüssel geben.

Progress bar: 100% ✓

101g

100g Speisestärke

Die Speisestärke zum Mehl sieben.

Progress bar: 100% ✓

2 TL Backpulver

Das Backpulver mit Mehl und Speisestärke vermischen.

Progress bar: 100% ✓

Mehl, Speisestärke und Backpulver auf den Eischnee sieben. Alles locker miteinander zu einem Teig vermengen.

Progress bar: 100% ✓