

Echt natürlich. Echt lecker: Steba erweitert Sortiment um den Dörrautomaten ED 80 Steel Deluxe

17.09.2025 – Steba, renommierter Hersteller von hochwertigen Elektrogeräten für die Küche, erweitert sein Sortiment um den Dörrautomaten ED 80 Steel Deluxe. Das Gerät vereint großzügige Dörrfläche, präzise Steuerung und komfortable Bedienung und bietet somit optimale Möglichkeiten für das Haltbarmachen von Lebensmitteln.

Der ED 80 Steel Deluxe bietet auf acht Edelstahlgittern eine Dörrfläche von insgesamt ca. 0,67 m². Obst, Gemüse, Kräuter und Fleischprodukte lassen sich schonend trocknen, sodass Geschmack, Nährstoffe und natürliche Aromen erhalten bleiben. Sechs Automatikprogramme, eine präzise Temperaturregelung von 30 bis 85 °C sowie die elektronische Zeitschaltung von 1 bis 24 Stunden ermöglichen punktgenaue und individuelle Dörrvorgänge. Eine integrierte Innenraumbeleuchtung und das übersichtliche LED-Display gewährleisten volle Kontrolle über den gesamten Dörrprozess.

Das hochwertige Edelstahlgehäuse, der leistungsstarke Lüftermotor und das entnehmbare Tropfblech garantieren Langlebigkeit, Stabilität und einfache Reinigung. Dank der mitgelieferten Kräutermatte lassen sich auch empfindliche Kräuter wie Basilikum oder Minze schonend trocknen.

„Mit dem ED 80 Steel Deluxe setzen wir neue Maßstäbe beim Dörren von Lebensmitteln. Die acht Edelstahlgitter bieten eine besonders großzügige Fläche und ermöglichen es, Obst, Gemüse und Kräuter schonend zu trocknen. So bleiben natürliche Aromen und wertvolle Nährstoffe optimal erhalten“, erklärt Markus Müller, Geschäftsführer von Steba.

Der Dörrautomat ED 80 Steel Deluxe ist ab sofort auf [steba.com](https://www.steba.com) sowie im autorisierten Fachhandel erhältlich.

Über Steba

Das Traditionsunternehmen Steba Elektrogeräte ist ein in dritter Generation geführtes Familienunternehmen mit Firmensitz im Landkreis Bamberg. Mit mehr als einem Jahrhundert Erfahrung hat sich Steba als feste Größe und führender Anbieter im Bereich Elektrokleingeräte etabliert und führt aktuell fünf Produktkategorien: Backen, Grillen & Genießen, Kochen, Küchenhelfer und Luftbehandlung – mit Produkten, die regelmäßig ausgezeichnet werden.

Bis heute lassen namhafte Unternehmen bei Steba Geräte und Komponenten zur Weiterverarbeitung entwickeln und produzieren. Steba beschäftigt ca. 50 Mitarbeiter und fertigt direkt im oberfränkischen Strullendorf Kontaktgrills und Raclettes, die in ca. 35 Länder exportiert werden. Mit dem Gütesiegel „Made in Germany“ steht das Traditionsunternehmen für hohe Qualitätsstandards und eine hervorragende Serviceleistung – und das seit über 100 Jahren.