

Turboschnelle und clevere Hausgeräte

Mannheim, 01.08.2017. Neben Nachhaltigkeit, einem emotionalisierenden Produktdesign und vielfältigem Bedienkomfort bringen neue Einbaugeräte noch weitere bemerkenswerte Erleichterungen in den Alltag – vor allem durch ihre Schnelligkeit und neue, gut durchdachte Features.

Energieeffizienz, Design und Funktionalität stehen beim Kauf neuer Einbaugeräte für die Küche ganz oben auf den Wunschzetteln der Konsumenten. „Die zunehmende Beschleunigung unseres Lebensrhythmus bringt außerdem den Wunsch nach schnellen und cleveren Produkten mit sich“, sagt Kirk Mangels, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). Neue Hausgeräte aus allen Produktbereichen punkten mit diesen begehrten Eigenschaften, wie die folgenden Neuheiten zeigen.

Geradezu im Turbogang reinigt ein neuer Highend-Geschirrspüler leicht verschmutztes Spülgut und meistert so auch große Partys souverän und zudem flüsterleise (37 Dezibel), denn Gläser und Geschirr stehen in nur 11 Minuten wieder für die nächste Genussrunde bereit. Dieser Rekord-Reinigungszyklus ist bis zu fünfmal hintereinander wiederholbar. Gleichzeitig arbeitet das Gerät besonders energieeffizient (A+++ -10 %). Möglich ist so eine technische Höchstleistung, da der Geschirrspüler die Wartezeit bis Programmstart zum Benetzen und Einweichen des Geschirrs nutzt. Beim eigentlichen Start des Spülvorgangs sind die Speisereste dann schon aufgeweicht und das Gerät kann dadurch bei niedrigerer Temperatur energieeffizient spülen.

Bemerkenswert langlebig sind neue Glaskeramik-Kochflächen, die mit einer besonderen Spezialbeschichtung versehen sind. Sie ist fast so hart wie ein Diamant und macht diese Kochfelder resistent gegen Kratzer und Gebrauchsspuren, so dass sie auch noch nach Jahren wie neu aussehen.

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
www.amk-ratgeber-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

In 7 Minuten auf 200 °C. Das gilt für besonders schnell aufheizende Premium-Backöfen – zugleich mit einer hochpräzisen Temperaturregelung ausgestattet. Dabei arbeiten sie auch noch superenergieeffizient (A++) und begeistern mit einer Top-Ausstattung: z. B. mit einem TFT-Touchdisplay, Bratenthermometer, XL-Garraum (74 Liter) sowie tollen Spezialfunktionen wie Rezeptvorschläge, Schongaren, Pizza-Stufe und die Zubereitung kompletter Menüs. Absolut mühelos ist auch die Pflege dieser Geräte, und das gilt gleichermaßen außen wie innen, denn dafür sorgen Edelstahl, kombiniert mit schwarzem Glas sowie eine automatische Backofenselbstreinigung.

Intelligent, platzsparend und gänzlich autark sind die neuen 2in1-Lösungen zum Kochen und Lüften. Sie bilden eine Einheit, bei der der Dunstabzug direkt und z. B. mittig in die Glaskeramik-Kochfläche integriert ist, was verschiedene Vorteile hat. Dazu AMK-Chef Kirk Mangels: „Die neue kompakte Einheit aus Induktionskochfeld und Abzugssystem schafft größere gestalterische Freiräume und ist eine Lösung für offene Wohn- und Lifestyle-Küchen, da sie an jeder individuellen Wunschposition eingebaut werden kann.“

Clever und vor allem vielseitig nutzen lässt sich die folgende Produktinnovation: das modular konzipierte, multifunktionale Kochsystem besteht aus zwei Induktionskochfeldern, die etwa 25 cm tief in die Küchenarbeitsplatte eingelassen sind. Darauf stehen zwei Edelstahlbehälter, die wie gewöhnliches Kochgeschirr zum Braten, Kochen oder Warmhalten genutzt werden. Ein umfangreiches Zubehör ermöglicht auch noch das Dämpfen und Frittieren von Lebensmitteln.

Wird stark verschmutztes Spülgut allzu lange angesammelt, kann der Geschirrspüler nach Tagen anfangen zu muffeln. Neue Geräte mit Ionen-Technologie schaffen Abhilfe, da die entstehenden Gerüche mittels Ionisation neutralisiert werden. Das sorgt für Hygiene und Frische im Gerät. Ein Plus an Hygiene ermöglichen auch Geschirrspüler mit Extraspülgängen bei 70 °C oder mit Hygiene- bzw. Intensivprogramm.

Mit schnellen und intelligenten Features sind auch die neuen Einbau-Kältegeräte ausgestattet, um ihre Nutzer im Alltag bestmöglich zu unterstützen. Hochsommerliche Außentemperaturen – kein Problem auch bei mehrfachem Türöffnen, denn ausgeklügelte Sensor-Technologie stellt die

ursprüngliche Temperatur im Kühlteil ganz schnell wieder her und hält sie stabil. Auch die Luftfeuchtigkeit wird permanent optimiert, damit die Lebensmittel ihre Frische länger bewahren.

Gut durchdacht und für Genießer konzipiert sind auch die neuen kompakten Einbaugeräte zum Temperieren von Wein, Prosecco, Champagner & Co. „Nicht zu vergessen das i-Tüpfelchen: eine ergänzende Sommelier-Schublade zur Aufbewahrung der Weinaccessoires“, empfiehlt AMK-Geschäftsführer Kirk Mangels. (AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 30. September 2017. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 01.08.2017

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 018-082017: **Turboschnelle und clevere Hausgeräte**

Foto 1:

Während einer großen Party bringt dieser turboschnelle und nachhaltige Highend-Geschirrspüler (A+++ -10 %) leicht verschmutztes Spülgut in nur 11 Minuten wieder in Bestform. Für den Alltag gibt es u.a. ein 20- oder 47-minütiges Schnellprogramm. (Foto: AMK)

Foto 2:

In weniger als 7 Minuten auf 200 °C: besonders schnell aufheizende Premium-Backöfen mit hochpräziser Temperaturregelung, TFT-Touchdisplays, Spezialfunktionen (u.a. Schongaren und Pizzastufe) und automatischer Selbstreinigung. (Foto: AMK)

Foto 3:

Kochen & lüften in einem: Bei dieser innovativen 2in1-Lösung ist der Dunstabzug direkt und mittig ins Induktionskochfeld integriert, sodass die kompakte Einheit in einer neuen offenen Wohnküche an jeder individuell gewünschten Position eingebaut werden kann. (Foto: AMK)

Foto 4:

Ganz schön clever: dieses multifunktionale Kochsystem ermöglicht mit zwei Induktionskochzonen, fünf Funktionen und umfangreichem Zubehör neben dem Kochen, Braten und Warmhalten auch das Dämpfen und Frittieren von Lebensmitteln. (Foto: AMK)

Foto 5 + 5a:

Dieser energieeffiziente Einbau-Weinklimaschrank (A+) mit pflegeleichten Oberflächen in Schwarzglas und Edelstahl (Anti-Fingerprint) bietet Platz für bis zu 18 Flaschen. Die perfekte Ergänzung findet er in einer intelligent durchdachten Sommelier-Schublade. (Foto: AMK)

Foto 6:

Bis zu 16 Maßgedecke passen in diesen sehr sparsamen und schnellen Spüler (A+++ -10 %). HighTech-Sensorik garantiert optimierte Wasser- und Energieverbräuche. Für Hygiene und Frische beim Ansammeln von Spülgut bis zur vollen Beladung sorgt Ionen-Technologie, da entstehende Gerüche sofort neutralisiert werden. (Foto: AMK)

Foto 7:

Wie warm es während des Türöffnens draußen auch ist: Sensor-Technologie stellt die Temperatur im Einbau-Kühlschrank (rechts) bis zu fünfmal schneller wieder her – verglichen mit herkömmlichen Kühlgeräten – und hält sie stabil, selbst bei hohen Außentemperaturen. (Foto: AMK)

Foto 8:

Fast so hart wie ein Diamant. Eine zusätzliche Spezialbeschichtung macht diese Glaskeramik-Kochfläche besonders robust und kratzresistent, so dass sie auch noch nach Jahren wie neu aussieht. (Foto: AMK)

Mannheim, 01.08.2017