

Pressedienst 008-032021

Kleine und große Einbaugeräte für Weinliebhaber

Mannheim, 18.03.2021. „Man muss kein Sommelier oder passionierter Weinliebhaber sein, um sich für einen Einbau-Weintemperierschrank zu begeistern. Die neuen Lifestyle-Geräte für verschiedene Nischenhöhen finden auch unter nur gelegentlichen Weintrinkern immer mehr Anhänger“, sagt Geschäftsführer Volker Irlé von der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.

Eine knusprige Entenbrust à l'orange, Zanderfilets mit frischen Kräutern, Backofengemüse auf Schafskäse, oder ein herzhafter veganer Nudelauflauf – und zu jedem Gericht die passende Begleitung in Form eines guten Weins, Proseccos/Cavas mit oder auch ohne Alkohol. Alles sofort zur Hand bei der jeweils optimalen Trinktemperatur, sofern die Flaschen in einem Weinkühl- bzw. Weintemperierschrank bevorratet werden.

„Weinkühlschränke sind eines der neuen Lifestyle-Produkte für die Küche“, beobachtet AMK-Chef Volker Irlé. Die wohltemperierten, edlen Jahrgänge lagern dabei in Design-Einbaugeräten, perfekt geschützt und mit Durchblick. Dafür sorgen hochwertige Edelstahltüren mit getöntem Sicherheitsglas inklusive UV-Schutz und markante Edelstahlgriffe. Alternativ grifflose Türen mit komfortablen Öffnungshilfen wie einer Push-to-open Funktion. Beide Designvarianten lassen diese eleganten Einbaugeräte zu Eyecatchern in jeder Küche werden.

Eine Reihe innovativer Features macht es möglich, dass Connaissseure und angehende Weinsammler ihre edlen Tropfen nicht nur in einem Weinkeller, sondern auch in ihrer Lifestyle-Küche lagern können. Dazu zählen vibrationsarme Kompressoren, damit die Flaschen schonend und ruhig lagern. Auch ein sanftes Schließen der Gerätetüren trägt dazu bei: ganz leise und wie von selbst dank integrierter Dämpfung, damit die Weine vor Erschütterungen geschützt sind.

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harriachweg 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
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.

Weitere Voraussetzungen für ideale Lagerbedingungen sind eine optimale Luftqualität und Luftfeuchtigkeit im gesamten Kühlraum sowie konstant gleichmäßige Temperaturen ohne Schwankungen. Für eine bestmögliche Luftqualität sind die Einbaugeräte mit einem Aktivkohlefilter ausgestattet. Ähnlich wie ein Schwamm bindet und neutralisiert er unangenehme Gerüche, damit im Innenraum eine neutrale Umgebungsluft vorherrscht. Auch die richtige Luftfeuchtigkeit spielt bei einer längerfristigen Lagerung der Flaschen eine wichtige Rolle. Sie liegt bei etwa 50 Prozent. Das bewahrt z. B. auch die Korken vorm Austrocknen.

Die richtigen Temperaturen werden über hochauflösende TFT-Touchdisplays eingestellt. Als Faustregel gilt: Alles was altern und reifen soll, wird im Bereich 10 bis 14 °C bevorratet. Die ideale Einstellung für Rotweine liegt zwischen 15 bis 18 °C, für Weißweine im Bereich 8 bis 13 °C und für Schaumweine bei 12 °C.

„Die meisten Einbaugeräte“, so Volker Irle, „sind mit zwei oder drei Temperaturzonen ausgestattet. So können Rotweine, Weißweine, Sekt und Champagner gleichzeitig in einem Weintemperierschrank gelagert werden.“ Die Flaschen liegen waagrecht auf ausziehbaren Flaschenablagen – ganz aus Echtholz oder kombiniert mit edlen Metalleisten in gebürstetem Aluminium. Bei flexibel konzipierten Holzablagern können einzelne Stege so versetzt werden, dass auch große Magnum-Flaschen Platz finden. Besonders kostbare und auserlesene Jahrgänge lassen sich auf einem 45°-Präsentationsbord stilgerecht zur Schau stellen.

Damit man die Übersicht über seine Vorräte nicht verliert, sind die Holzablagen bei Premium-Weinschränken z. B. vorne mit magnetisch anhaftenden Leisten ausgestattet. Sie lassen sich mit Kreide beschriften. So hat man immer auch gleich die Herkunft, Rebsorte oder den Jahrgang im Blick. Bei Connectivity-fähigen Einbaugeräten kann das Getränke-Management zudem per Smartphone/Tablet PC und App durchgeführt werden. Spitzenmodelle sind noch mit einem schicken Sommelier-Set oder einem Humidor für Zigarren ausgestattet.

Eine blend- und wartungsfreie LED-Beleuchtung rückt die edlen Vorräte ins beste Licht. Diese langlebige Technik sorgt nicht nur für eine optimale und sehr energieeffiziente Ausleuchtung des Innenraums. Die Flaschen lagern dabei ungestört, da LEDs kaum Wärme erzeugen. Selbst wenn

man seine Lieblingsweine über einen längeren Zeitraum beleuchtet anschauen oder seinen Gästen präsentieren möchte, die Flaschen erwärmen sich währenddessen nicht.

Damit der eigene Weinvorrat nicht nur in größeren oder großen Lifestyle-Wohnküchen Freude macht, sondern auch in kleinen, gibt es Weinkühlschränke in diversen Größen: Vom kleinen Einbaugerät für die 45 cm hohe Möbelnische, in das bis zu 21 Bordeauxflaschen à 0,75 Liter passen. Über mittelgroße Modelle für Einbau-Nischenhöhen von 88 cm und 122 cm mit Lagerkapazitäten von mehr als 30 und 50 Flaschen. Bis zu Platzwundern (178 cm), in die dann über 80 Flaschen passen. Besonders stylish wirkt auch ein individuell zusammengestelltes Einbaugeräte-Duo, -Trio oder -Quartett: beispielsweise ein 45 cm hoher Weinkühlschrank kombiniert mit einem 45 cm hohen Kompakt-Backofen, -Dampfgarer und/oder -Kaffeefullautomaten, alternativ könnte es ein 90 cm hoher Weintemperierschrank zusammen mit zwei 45-cm-Kompaktmodellen sein. (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: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 18.03.2021

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 008-032021:
Kleine und große Einbaugeräte für Weinliebhaber

Foto 1:

Dieser attraktive Einbau-Weintemperierschrank in einer 178-cm-Nische hat zwei Temperaturzonen für eine gradgenaue Temperierung von +5 °C bis +20 °C. Besonders edle Jahrgänge kommen auf das Präsentationsbord. (Foto: AMK)

Foto 2:

Perfekt & nahtlos (ohne Fugenversatz) geplant: Der rund 90 cm hohe Premium-Weinkühlschrank mit schwarz verspiegelter Glastür ist hier mit zwei hochwertigen Kompakt-Einbaugeräten im gleichen Design kombiniert. (Foto: AMK)

Foto 3 + 3a:

Top ausgestattet in der Möbelnische – z. B. mit einem WiFi-Gerät und einer dazu passenden Sommerlier-Schublade mit edlem Echtholz-Einsatz. Jedes Utensil verhilft den Weinen zu ihrer geschmacklichen Perfektion. (Foto: AMK)

Foto 4:

Für anspruchsvolle Genießer: Dieses grifflose Premium-Modell mit Touch-Control bietet verstellbare Holzstege, damit auch große Flaschen Platz haben, ein Set für Sommeliers und eine Türöffnungs-/schließhilfe. (Foto: AMK)

Foto 5:

In diesen grifflosen Weinkühlschrank, der in eine 45 cm hohe Möbelnische zusammen mit anderen Kompakt-Einbaugeräten integriert ist, passen bis zu 18 Flaschen. Die Temperatureinstellungen erfolgen per Touch-Bedienung. (Foto: AMK)

Foto 6:

Connectivity-fähiges Luxusmodell mit zwei separat steuerbaren Temperaturzonen zur optimalen Weinlagerung von 58 Flaschen. Es macht sich besonders gut in Kombination mit einer Design-Kühlgefrierkombination. (Foto: AMK)

Foto 7:

Für wohltemperierte Genüsse verfügt dieses Gerät über zwei Zonen, damit jeder Wein bei seiner idealen Trinktemperatur gelagert werden kann: auf acht Holzauszügen sowie unten auf einer 45°-Holzetagere zur Präsentation. (Foto: AMK)

Foto 8:

Kreativ gelöst: Wenn kein Platz mehr in einer Hochschranknische ist, dann bietet sich die Integration des Weinschranks in eine Kücheninsel an. Dieses Modell mit zwei Temperaturzonen fasst insgesamt bis zu 34 Flaschen. (Foto: AMK)

Foto 9:

Ein schöner Blickfang ist dieses Design-Trio. Zum Öffnen und Schließen des Einbau-Weinschranks (links) gilt: push and pull. Der kostbare Inhalt lagert hinter einer UV-lichtgeschützten Tür mit Doppelverglasung. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Pressefotos auch unter www.amk.de/pressemeldungen

Pressekontakt:

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim

Tel.: +49 (0) 621 / 8 50 61 – 00

E-Mail: info@amk.de