

Pressedienst 019-072021

AMK-Checkliste Einbau-Backöfen & -Herde

Mannheim, 07.07.2021. „Wie man zu seiner ganz persönlichen, optimalen Lösung kommt, dabei unterstützen die Expertinnen und Experten in Küchenstudios, Küchenfachgeschäften und Möbelhäusern mit Küchenfachabteilungen“, so Volker Irlé, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Denn das Angebot an attraktiven, innovativen und mit allem erdenklichen Komfort ausgestatteten Einbau-Backöfen & Einbau-Herden ist sehr groß.

Es beginnt beispielsweise mit den individuellen Ess- und Kochgewohnheiten sowie der Anzahl der im Haushalt lebenden Personen. Und der Größe der (Wohn)Küche, um abzuklären, ob der neue Backofen mit weiteren Einbaugeräten kombiniert werden soll. „Hier bieten sich interessante Geräte-Ensembles in einem perfekt aufeinander abgestimmten Design an“, erläutert AMK-Chef Volker Irlé. Das kann ein 60 cm hoher Backofen zusammen mit einem weiteren 60er-Einbaugerät sein (z. B. einem Dampfgarer).

Je nach Platzangebot und den persönlichen Vorlieben sollen vielleicht mehrere Einbaugeräte neben- oder übereinander integriert werden wie beispielsweise ein Multifunktionsbackofen zusammen mit einem Kompakt-Mikrowellengerät und Kompakt-Kaffeefullautomaten plus Wärmeschubladen. „Das ermöglicht noch mehr Flexibilität und Vielfalt bei der Essenszubereitung. Insbesondere wenn täglich für mehrere Personen, zu unterschiedlichen Zeiten, sehr abwechslungsreich, besonders vitaminschonend gekocht und regelmäßig gebacken wird.“ Steht nicht viel Platz zur Verfügung, sind Kombi-Produkte eine gute Wahl – z. B. ein Backofen mit Dampfunterstützung oder ein 3in1-Modell (Backofen mit Dampfgarer und Mikrowelle).

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
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 Auswahlkriterien“, so Volker Irlé, „beziehen sich auf die höchst individuellen Wünsche und Ansprüche in puncto Ausstattung/Extras, Funktionalität, Optik, Komfort, Ergonomie und Konnektivität.“ Neben klassischen Beheizungsarten wie Heißluft, Ober-/Unterhitze und Grill bieten Einbau-Backöfen & -Herde eine ganze Reihe zusätzlicher praktischer Betriebsarten und Sonderfunktionen wie eine Brotback-, Pizza-, Gär- und Auftaustufe, eine Schnellaufheizung sowie die Möglichkeit zum Vorwärmen, Warmhalten und Regenerieren fertiger Speisen mit Dampf.

Dass die Tellergerichte und Menüs leicht von der Hand gehen und perfekt gelingen, dafür sorgen zahlreiche technische Feinheiten und Innovationen: beispielsweise Kerntemperatur-, Feuchtigkeits-, Backsensoren, Gar-/Bratenthermometer mit mehreren Messpunkten, zig Automatikprogramme bis hin zu Künstlicher Intelligenz.

„Auch wird immer mehr Wert auf eine natürliche, gesunde und vitamin-schonende Ernährung und Essenszubereitung gelegt“, so AMK-Geschäftsführer Volker Irlé. Bestes Beispiel hierfür ist das sanfte Garen von Lebensmitteln mit Dampf. Auch Sous-Vide-Garen erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Ebenso Braten und Backen mit automatischer oder manueller Dampfunterstützung. Denn damit wird das Brat- und Backgut dann außen schön kross bzw. knusprig und innen saftig bzw. locker. Alles ist dabei möglich – von 100 Prozent Dampfgaren bis zur Anpassung der Dampfmenge anhand verschiedener Intensitätsstufen (z. B. 25, 50, 75 Prozent).

Für Haushalte, in denen sehr große Braten oder mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden sollen oder in größerem Stile gebacken wird, spielen das Backofenvolumen (XL, XXL), die Breite der Geräte und die Anzahl der Einschubebenen eine wichtige Rolle. Hinzu kommen eine leichte und komfortable Reinigung und Pflege. Bei diesem Auswahlkriterium haben sich die Hersteller ebenfalls viel einfallen lassen: beispielsweise innovative Antifingerprint-Oberflächen auf den eleganten, dunklen und matten Gerätefronten. Leicht herausnehmbare Innenausstattungen. Mehrstufige Pyrolyse-Selbstreinigungsprogramme und pyrolysefähiges Zubehör. Reinigungsfunktionen mit Dampf. Extrem glatte Oberflächen und hochwertige Emaillierungen im Garraum, so dass Verschmutzungen kaum mehr anhaften. Oder Katalysatoren – sie entziehen den austretenden Dämpfen die Fettpartikel und Gerüche nahezu vollständig.

Komfortabel und intuitiv gestaltet sich auch die Navigation der neuen Einbau-Backöfen & -Herde. Hier stehen verschiedenste Bedienkonzepte zur Wahl: z. B. farbige, hochauflösende Full-TouchControl-Displays zum Tippen und Wischen wie auf dem Smartphone, TFT-Touchdisplays mit Bedienring, TFT-LCD-Displays mit Drehknopf etc. WLAN-Fähigkeit, eine integrierte Kamera oder Künstliche Intelligenz im Backofen setzen auf das ohnehin schon große Spektrum an Anwendungen und Möglichkeiten dann noch einmal eins oben drauf. (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 bundesweite Aktionstag findet auch in diesem Jahr wieder virtuell und per Live-Stream mit mehr als 2000 mitwirkenden Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und bei Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen statt. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 07.07.2021

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 019-072021:
AMK-Checkliste Einbau-Backöfen & -Herde

Bild 1:

Edel, smart & top energieeffizient (A++): Design-Backofen mit matter Antifingerprint-Glasblende, App- und Sprachsteuerung. Die integrierte Kamera liefert Live-Bilder aus dem Gerät direkt aufs Smartphone oder Tablet. (Foto: AMK)

Bild 1a:

Sous-Vide-Garen wie ein Professional, Braten und Backen mit Steam-Technologie: Einfach die gewünschte Temperatur auswählen. Der Backofen fügt dann ganz automatisch die richtige Dampfmenge hinzu. (Foto: AMK)

Bild 2:

Backofen mit Dampfunterstützung, Bratenthermometer sowie einer voll versenkbaren Tür. Sein Heißluftsystem ermöglicht gleichzeitiges Backen, Braten und Garen unterschiedlicher Gerichte auf bis zu vier Ebenen. (Foto: AMK)

Bild 3:

Design-Backofen mit zwei Heißluftsystemen, zwei Ventilatoren und einem Garraumteiler. Damit lässt sich sein XXL-Garraum in einen oberen und unteren Bereich aufteilen: für zeitgleiches Backen und 100%-Dampfgaren. (Foto: AMK)

Bild 3a:

Oben schmort das Fleisch, unten gart das Gemüse sanft und vitaminschonend im Dampfgareinsatz. Beides bei unterschiedlichen Betriebsarten, Temperaturen, Garzeiten und ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung. (Foto: AMK)

Bild 4:

In diesem 90 x 48 cm großen Backofen haben auch voluminöse Braten Platz. Das Design-Modell bietet zahlreiche Beheizungsarten, darunter Niedrigtemperaturgaren, Turbo-Heißluft, Pizza und viele Automatikprogramme. (Foto: AMK)

Bild 5:

Highend-Einbaulinie – ein Coffee-Center, Steamer und Backofen – mit verspiegelten Glasfronten und Top-Features: u. a. ein großes Touchdisplay mit App-Ansicht, automatisches Türöffnen/-schließen und ein Gargutsensor. (Foto: AMK)

Bild 6:

Klassisch-nostalgisches Einbau-Herdset in hochwertiger Verarbeitung, mit HighTech und Stilelementen wie Retro-Knebeln & Retro-Türgriff in Altgold-Finish sowie ein elektronischer Timer mit analoger Retro-Anzeige. (Foto: AMK)

Bild 7:

Design-Harmonie: Ein Multifunktions-Backofen, kompakter Mikrowellen-Backofen, Kombi-Dampfgarer und Kaffeevollautomat (plus Wärmeschubladen) sorgen mit vielen Funktionen für Vielfalt & Abwechslung. (Foto: AMK)

Bild 8:

Attraktives und WLAN-fähiges Einbaugeräte-Ensemble. Der Backofen und der Kompakt-Backofen mit Mikrowellen-Funktion lassen sich via App & Smartphone/Tablet PC, Sprachassistent oder per Smartwatch steuern. (Foto: AMK)

Bild 9:

Mit Sensorik und Künstlicher Intelligenz zu exzellenten Ergebnissen. Dieser Backofen passt die Brat- & Backvorgänge automatisch an und kann zudem genau vorhersagen, wann sie nach eigenen Rezepten fertig sind. (Foto: AMK)

Bild 10:

Der grifflose Premium-Backofen kommt u. a. mit Extras wie einem großen Touchdisplay, einer Kamera im Garraum, Betriebsarten wie Klimagaren, Intensivbacken, Heißluft Plus, einem Speisethermometer und Pyrolyse. (Foto: AMK)

Bild 11:

Ergonomisch in Sicht- und Arbeitshöhe eingebaut: Dieser Backofen im eleganten Glasdesign ist mit 14 Heizarten, Dampfunterstützung, 40 Automatikprogrammen und einer hydrolytischen Reinigungsfunktion ausgestattet. (Foto: AMK)

Mannheim, 07.07.2021