

**Pressedienst 014-052022**

## **Neue Design-Kleingeräte für die Küche**

**Mannheim, 18.05.2022. Wo früher oft nur ein Handrührgerät und Stabmixer verwendet wurden, steht heute eine designstarke Kleingeräte-Flotte bereit, um bei der täglichen Essenszubereitung zu assistieren und für ebenso ästhetische wie genussvolle Momente zu sorgen.**

„Viele der kleinen Küchenhelfer werden heute bewusst auch als Designobjekt und persönliches Statement aufmerksamkeitsstark in der Küche platziert“, sagt Volker Irlé, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Allen voran die neuen Kaffeevollautomaten, eines der Lifestyle-Produkte schlechthin und schon seit Jahren ein Umsatzrenner. Wo sich in der Hochschranknische kein Platz mehr für ein Kompakt-Einbaugerät findet, kommt ein elegantes Design-Standgerät genau recht, um seine Besitzer auf Erlebnisreisen durch die Genusswelt Kaffee mitzunehmen.

Neben ihrem formidablen Aussehen punkten elegante Premium- und hochwertige Marken-Modelle mit viel Komfort wie einer schnellen, intuitiven Bedienung und großen Auswahl an Kaffee- und Milchspezialitäten. Mit besonders leisen Mahlwerken und kurzen Wartezeiten. Speicherbaren Genießerprofilen und einem hohen Individualisierungsgrad bei der Zubereitung der persönlichen Favoriten. Mit voreingestellten Modi wie z. B. einem besonders energiesparenden oder zeitoptimierten Betrieb (viele verschiedene Getränkebezüge in möglichst kurzer Zeit) oder einem Heizkörper, der sehr schnell auf die richtige Temperatur kommt. Einer stressfreien Reinigung dank Automatikfunktionen. Und mit Konnektivität, so dass das neue Designmodell per App und Smartphone/Tablet oder auch per Sprachbefehl gesteuert werden kann. „Sie glauben gar nicht, wie hilfreich smarte Funktionen sind. Morgens aus dem Bett die Kaffeemaschine vorzuheizen ist ein wirklicher Benefit, jeden Tag“, ergänzt Volker Irlé.

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](http://www.amk.de)  
[www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de)  
E-Mail: [info@amk.de](mailto: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.

Aromatischer Tee, duftender Filterkaffee, knusprige Toasts in sieben Bräunungsstufen – mit einer stylischen Design-Küchenserie lässt sich jeder Tag stilvoll beginnen. Dafür sorgt ein durchgängig aufeinander abgestimmter Look von Filterkaffeemaschine, Wasserkocher und Toaster, beispielsweise in einer Trendfarbstellung wie Dunkelgrau matt.

„Indoor Gardening ist ein weiterer Trend“, beobachtet Volker Irle. So ein kleiner, smarter Indoor-Garten sorgt garantiert nicht nur auf einer schönen Küchenarbeitsplatte für großes Interesse und Freude. Bei Platzproblemen einfach an der Wand aufhängen. Nebenbei entsteht so auch noch ein besonderes und naturnahes Wohnumfeld. Mit den kleinen, vollautomatischen Kräutergärten ist man bestens für eine frische Ernährung ausgerüstet. Dafür stehen viele Kräuter, essbare Blüten, kleine Salate, Früchte und auch Microgreens zur Auswahl, die dank intelligenter Hydroponik-Technologie optimal wachsen, blühen und gedeihen. Alles wird – je nach Wachstumsstadium der Pflanzen – automatisch angepasst: die Lichtintensität, Wellenlänge und die Bewässerungszyklen. Ein weiterer Vorzug liegt darin, dass das Selbstangebaute bis zu 34 Prozent mehr Vitamin C und Kalium enthält als eine im Topf gezogene Pflanze – außerdem alles ganz ohne Zusatzstoffe, Pestizide und gentechnische Veränderungen. So ein intelligenter Kräutergarten lässt sich darüber hinaus auch noch optisch personalisieren: mit verschiedenfarbige Designhüllen und Designclips. Und per App kann man sich z. B. informieren lassen, was wann verzehrbereit ist und was jetzt geerntet werden kann.

Schneiden, raspeln, hobeln, kneten, aufschlagen, mixen, zerkleinern und vieles mehr. „Zu einem der ebenfalls sehr beliebten Kleingeräte zählen Küchenmaschinen“, erläutert AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Nicht nur aufgrund ihrer hohen Funktionalität, enormen Vielseitigkeit, einfachen Handhabung und ihrem umfangreichen Zubehör. Sehr beliebt sind sie auch als Designobjekt, z. B. im Retro-Style und in einer der angesagten Trendfarben Grau, Schwarz, Weiß, Creme. Aber auch in leuchtendem Rot für ein farbharmonisches Styling. Oder in kontrastierenden Farbtönen, die gerne auch miteinander kombiniert werden.

„In viele Haushalte ist inzwischen auch eine Heißluftfritteuse eingezogen“ ergänzt Volker Irle. Kein Wunder, die kompakten Geräte bieten ein breites Spektrum an Möglichkeiten für eine schnelle Speisenzubereitung auf Knopfdruck. Einfach eines der Automatikprogramme wählen und die

Heißluftfritteuse bereitet die Speisen gleichmäßig zwischen 80 und 200 °C zu. Gleichzeitig wird eine gesunde, fettarme Ernährung unterstützt, da sie beim Frittieren, Grillen und Backen mit nur wenig oder ganz ohne Öl auskommt. In große Modelle passt sogar ein ganzes Hähnchen hinein. Bei wenig Stellfläche und/oder Stauraum in der Küche wird einfach die kleinere Modellvariante gewählt.

Zwischen oder nach der Essenszubereitung befreit ein leistungsstarker, kabelloser Handstaubsauger im markanten Design den Fußboden im Nu wieder von Krümeln, Staub, Flusen & Co. Verfügt das Gerät zudem über Wassertank, Sprühfunktion und Wischaufsatz für eine Feuchtreinigung, dann kann man seine Hartböden zugleich auch noch effektiv säubern lassen. (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 am **12. November 2022** 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](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)*

Mannheim, 18.05.2022

**Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 014-052022:**  
**Neue Design-Kleingeräte für die Küche**

**Bild 1:**

Dieser Kaffeevollautomat zeichnet sich neben seinem modernen Design u. a. durch ein besonders leises Mahlwerk und eine einfache Reinigung dank Automatikfunktionen und spülmaschinengeeigneter Teile aus. (Foto: AMK)

**Bild 1a:**

Vernetzungsfähiges Premium-Modell mit voreingestellten Modi, speicherbaren Genießerprofilen und der Möglichkeit zu doppeltem Aufschäumen. Das Ergebnis ist eine besonders feinporige Textur des Milchschaums. (Foto: AMK)

**Bild 2:**

Frittieren, Grillen, Garen & Backen mit wenig oder ganz ohne Öl. Diese Heißluftfritteuse bietet 8 Programme mit automatischer Zeit- und Temperatureinstellung. Selbst ein ganzes Huhn lässt sich darin zubereiten. (Foto: AMK)

**Bild 3:**

Stilvoll in den Tag starten, z. B. mit dieser Design-Küchenserie für perfekt gebrühten Filterkaffee, aromatischen Tee und knusprige Backwaren. Die Filterkaffeemaschine brüht innerhalb von 6 Min. bis zu 9 Tassen auf. (Foto: AMK)

**Bild 4:**

Frisch gepresst: Um das Auspressen von Zitrusfrüchten noch effektiver zu gestalten und das Fruchtfleisch vollständig zu erfassen, kann sich der Presskegel dieser formschönen Zitruspresse nach links und rechts drehen. (Foto: AMK)

**Bild 5:**

Diese kompakte 1300-Watt-Heißluftfritteuse mit 3 Litern Fassungsvermögen benötigt nur ganz wenig Platz. Ihr spülmaschinengeeigneter und antihaftbeschichteter Korb lässt sich bequem im Geschirrspüler reinigen. (Foto: AMK)

**Bild 6 + 6a:**

Einen individuellen Style bringt auch eine schicke Design-Küchenmaschine in die Küche wie z. B. diese Retro-Modelle mit 10 Geschwindigkeitsstufen und einer sanften Anlauf-Funktion, damit die Küche schön sauber bleibt. (Foto: AMK)

**Bild 7:**

Innovative Technik, individualisierte Genussmomente und ein elegantes Design verbinden sich bei diesem smarten Modell. Die Auswahl erfolgt intuitiv per Navigation durch das Menü, per Mobilgerät oder Sprachsteuerung. (Foto: AMK)

**Bild 8 + 8a:**

Indoor Gardening: Ein Kräutergarten, der sich mittels hydroponischer Technologie automatisch selbst versorgt, so dass man auch in den Urlaub fahren kann. Bei Platzproblemen einfach per Montage-Set vertikal aufhängen. (Foto: AMK)

**Bild 9:**

Nur knapp 1,5 kg leicht und gleichzeitig leistungsstark. Design-Akku-Staubsauger mit automatischer Staubbehälter-Entleerung, Wassertank, Sprühfunktion und einem Wischaufsatz für die Feuchtreinigung. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter [www.amk.de/presse-meldungen](http://www.amk.de/presse-meldungen)

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](mailto:info@amk.de)