

Neue Kochfelder mit tollen Features

Mannheim, 15.09.2022. In immer mehr Haushalten wird mit Induktion gekocht, die Königsklasse in puncto Komfort, Funktionalität und Sicherheit. Sehr beliebt sind auch Induktionskochfelder mit einem integrierten Dunstabzug, vor allem wenn es um die Planung offener Wohnküchen geht. Kochen und Lüften in einem Produkt liegt im Trend, wie die steigende Nachfrage nach diesen 2-in-1-Einbaugeräten zeigt.

„Kochen, Braten, Dünsten, Schmoren, Schmelzen, Simmern bzw. Köcheln, Warmhalten, Garen, selbst Sous-Vide-Garen und TeppanYaki Grillen – mit modernen Marken- und Premium-Induktionskochfeldern ist ganz viel möglich“, erläutert Volker Irlé, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Trotz ihrer vielen intelligenten Funktionen sind sie schnell und intuitiv oder smart zu bedienen: einfach per Fingertipp die gewünschten Kochzonen, Leistungsstufen und Zusatzfunktionen auswählen. Besonders schick: Premium-Induktionskochfelder mit einer eleganten, tiefschwarzen Optik und innovativen Licht-Features, denn ihre Bedieninstrumente, Kochzonen oder digitalen Features werden erst im eingeschalteten Zustand sichtbar. Ihre weißen LED-Lichtquellen, aber auch Farben weisen eine besondere Brillanz und Konturenschärfe auf.

Für ein leichtes, angenehmes Handling kleiner und größerer Töpfe, Pfannen, Bräter & Co. sorgt z. B. das automatische Erkennen ihrer Größe und Position auf dem Kochfeld. Und flexible Kochzonen, die sich entweder automatisch oder manuell zu einem größeren Areal verbinden, auf dem das Kochgeschirr dann frei platziert und hin- und hergeschoben werden kann. Sollen größere Wassermengen besonders schnell erhitzt werden, um beispielsweise Pasta für mehrere Personen zu kochen, hilft die Booster-Funktion dem Ganzen auf die Sprünge.

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.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 Zeiten bewusster Nachhaltigkeit ist Energieeffizienz Trumpf“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Wenn beispielsweise zwei Liter Wasser zum Kochen gebracht werden sollen, geht es mit Induktion doppelt so schnell wie mit einem strahlungsbeheizten Glaskeramik-Kochfeld. Und damit man den aktuellen Energieverbrauch dabei im Blick behält, um ihn gegebenenfalls noch weiter zu reduzieren, gibt es Induktionskochfelder, die mit einer entsprechenden Anzeige ausgestattet sind. Doch allein schon diese simple Maßnahme hilft, den Stromverbrauch um bis zu 20 Prozent zu senken: mit Topfdeckeln kochen.

Kochkomfort, Effizienz und Nachhaltigkeit sind das eine, Sicherheit das andere, wie z. B. folgende Features zeigen: Sobald eine Kochzone in Betrieb ist, kann der Timer schnell und bequem über das Touchscreen-Display aufgerufen werden. Jedes Gericht kann so präzise zeitgesteuert werden – nach der gewünschten Dauer schaltet sich die gewählte Kochzone ab. Oder: Man ist gerade auf allen Kochzonen zugange, da klingelt es an der Tür. Einfach das Kochfeld für kurze Zeit ausschalten – beim Neustart stehen alle zuletzt gewählten Einstellungen sofort wieder zur Verfügung. Das gleiche gilt, wenn einmal etwas überkochen sollte. Dann schaltet sich das Kochfeld ebenfalls automatisch ab und speichert die zuletzt gewählte Einstellung.

„Nicht zu vergessen eine weitere wichtige Funktion, die Kindersicherung. Sie schützt die Kleinen und verhindert, dass sie an der Bedienelektronik herumspielen und dabei etwas verstellen“, sagt Volker Irle. Auch eine erweiterte Sicherheit ist möglich: Eventuell wurde beim Verlassen von Haus oder Wohnung versehentlich vergessen, das Kochfeld auszuschalten. Oder man ist sich nicht ganz sicher, ob es an oder aus ist. Kein Problem mit einem smarten, WiFi-fähigen Modell, dessen Betriebsstatus sich von unterwegs aus per Smartphone/Tablet und App checken lässt. Das schont die Nerven.

Ebenso eine sensible, intelligente Sensorik, die ein Überkochen, Übergaren oder Anbrennen der Speisen verhindert. Premium-Induktionskochfelder führen mit sensorischer Unterstützung zu gleichbleibend perfekten Ergebnissen – beispielsweise bei den unterschiedlichsten Bratvorgängen. Da muss nichts mehr nachreguliert werden, weil die Temperaturen immer konstant gehalten werden. Oder Kochsensoren – sie sorgen dafür, dass nichts hochkocht und überläuft. Konnektivität ermöglicht zudem die

Vernetzung mit einer passenden smarten Dunstabzugshaube, die auf das Kochfeld reagiert und sich dann automatisch einschaltet, sobald es genutzt wird.

„Mit zu einem der beliebtesten Einbaugeräte in der Küche“, so AMK-Geschäftsführer Volker Irle, „zählen Induktionskochfelder mit einem integrierten Dunstabzugsmodul. Wir beobachten eine weiterhin überdurchschnittlich hohe Verbrauchernachfrage in diesem Bereich.“ Die Kombination von zwei hochwertigen Geräten in einem bringt zusätzliche Vorteile: z. B. eine neue Sicht- und Wrasenfreiheit beim Kochen, da die Dunstschwaden direkt am Ort des Entstehens nach unten abgesaugt werden. Zudem viel Flexibilität bei der Küchenplanung mit neuen Design-Möglichkeiten, weil diese Kombi-Produkte überall eingebaut werden können. Ihre dezente Optik prädestiniert sie nicht nur für offene Wohnküchen, wo sie gerne in eine attraktive Kochinsel integriert werden. Aufgrund ihrer kompakten Bauweise und erhältlich in verschiedenen Kochfeldbreiten finden sie auch in kleinen Küchen Platz. (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 und www.tag-der-kueche.de. (AMK)*

Mannheim, 15.09.2022

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 022-092022: **Neue Kochfelder mit tollen Features**

Bild 1:

In jeder Hinsicht Premium ist dieses smarte Induktionskochfeld mit fünf Kochzonen, kürzesten Ankochzeiten dank hoher Boosterleistung und einer Vielzahl an Zusatzfunktionen, u. a. für perfekte Bratergebnisse. Die Temperatur der Pfanne wird konstant gehalten – so kann nichts mehr anbrennen. (Foto: AMK)

Bild 2:

2in1: Einfach die Kochzonen auswählen und die Leistungsstufe individuell einstellen. Für nachhaltiges Kochen kann der aktuelle Energieverbrauch auf dem Display abgelesen und so bewusster reguliert werden. Der integrierte Dunstabzug (Abluft/Umluft) zieht den Wrasen direkt dort ab, wo er entsteht. (Foto: AMK)

Bild 3:

Zwei vertikale Kochzonen können hier miteinander verbunden werden, so dass eine große Kochfläche entsteht, auf der auch voluminöseres Kochgeschirr Platz hat. Das integrierte Dunstabzugsmodul ist in der Energieeffizienzklasse A+++. Für Kindersicherheit sorgt eine entsprechende Funktion. (Foto: AMK)

Bild 4:

Erkennt automatisch die Größe des Kochgeschirrs. 60 cm breite Induktion mit acht Induktionskochzonen/zwei flexiblen Zonen und einer Bräterzone. Für zusätzlichen Komfort sorgen drei Automatikprogramme, Booster und Timer, 15 Kochstufen pro Kochzone und ein Überhitzungsschutz. (Foto: AMK)

Bild 5:

Mit Touch-Control-Bedienung – ein Fingertipp genügt, um eine der 17 Leistungsstufen auszuwählen – und neuer Kopffreiheit beim Kochen, z. B. durch einen integrierten Kochfeldabzug. Seine Filtersysteme sind bequem zugänglich und alle beweglichen Teile können in die Geschirrspülmaschine. (Foto: AMK)

Bild 6:

Kochen & Absaugen in einem hochwertigen Gerät, das sich optisch dezent in offene Wohnküchen einfügt. Koch-/Bratendünste und Gerüche werden von einem leistungsstarken Lüftermotor effizient erfasst und abgesaugt. Die Lüfterstufen sind manuell, halbautomatisch oder vollautomatisch steuerbar. (Foto: AMK)

Bild 7:

80 cm breites Induktionskochfeld mit Slider-Touchbedienung und Kochzonen-Timern. Kochgeschirr unterschiedlichster Form und Größe kann darauf frei verschoben und flexibel angeordnet werden. In Kombination mit einem passenden Dunstabzug übernimmt es dessen automatische Steuerung. (Foto: AMK)

Bild 8:

Auch etwas für kleine, kompakte Küchen, da diese Lösung in einen 60 cm breiten Unterschrank passt. Über die Brücken-Funktion lassen sich zwei Kochzonen zu einer großen zusammenschalten. Sollen fertige Gerichte schnell aufgewärmt werden, kommt die Warmhaltefunktion zum Einsatz. (Foto: AMK)

Bild 9 + 9a:

Ein vernetzbares Induktionskochfeld, dessen Kochfläche in vier voreingestellte Temperaturzonen unterteilt werden kann. Die Temperatur lässt sich dann durch einfaches Verschieben der Töpfe zwischen den Kochzonen regulieren, ohne die Einstellungen auf dem Display verändern zu müssen. (Foto: AMK)

Foto 10:

Sehr edel wirken Kochfelder mit einer tiefschwarzen Glaskeramik und einem außergewöhnlichen Lichtdesign. Vor allem weiße LED-Lichtquellen, aber auch Farben wirken brillanter, die Konturen schärfer. Bedienelemente und Kochzonen werden erst beim Einschalten des Kochfelds sichtbar. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter 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