

**Pressedienst 025-102022**

## **Nachhaltige, smarte und innovative Hausgeräte**

**Mannheim, 18.10.2022. „Nachhaltigkeit, Energieeffizienz, Vernetzung, Smart Home – Smart Kitchen und sich gesund ernähren, das sind die großen Entwicklungs- und Innovationstreiber unserer Zeit“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Sie spiegeln sich z. B. besonders deutlich in den neuen Wohnküchen wider. Mit innovativen Einbaugeräten, die mit Top-Verbrauchswerten glänzen und zudem noch einen Tick smarter und komfortabler sind.**

Immer mehr Menschen möchten bewusster und nachhaltiger leben und ihren Beitrag dazu leisten, damit so wenige Ressourcen wie möglich verschwendet werden. Qualitätsprodukte mit sehr sparsamen Verbrauchswerten sind die erste und beste Option. Beispielsweise Geschirrspüler und Kühlgefrierkombinationen, die mit dem neuen Energie-Label A und B ausgezeichnet sind. Und das, obwohl die EU-Vorgaben zur Umstellung von den alten Energieetiketten mit den A-Plus-Klassen (A+++, A++, A+) auf die neuen Klassen A bis G deutlich verschärft wurden. „Eine Spitzenleistung“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V.

Smarte Premium- und Markengeräte trumpfen heute mit einer sehr hohen Energieeffizienz, doch es lässt sich durchaus noch etwas Energie und Wasser zusätzlich einsparen. So informiert beispielsweise eine neue App darüber, welche Programme besonders sparsam und umweltverträglich sind. Oder wie viel Wasser und Strom bei dem soeben abgelaufenen Programm tatsächlich verbraucht wurden. Eine Analyse vergleicht auf Wunsch die Durchschnittswerte aller verwendeten Programme. So sehen die Nutzer auf einen Blick, dass das eine Programm deutlich weniger Energie benötigt als das andere. Anzeigen lässt sich u. a. auch, wie oft ein Programm jeweils pro Woche, Monat und Jahr verwendet wurde. Das

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.amk-ratgeber-kueche.de](http://www.amk-ratgeber-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.

ist auch bei der Wäschepflege sehr hilfreich. Denn so zeigt sich auch in diesem Bereich schnell, wo noch Einsparpotenzial besteht, wenn wirtschaftlichere und umweltfreundlichere Programm-Optionen genutzt werden. Und es gibt noch weitere Einsparmöglichkeiten: durch Einbindung der WiFi-fähigen Hausgeräte in ein intelligentes Energiemanagementsystem.

Im Bereich Kühlen & Gefrieren leisten professionelle Frische-Technologien ihren Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung, indem mit empfindlichen Lebensmitteln so pfleglich und vitaminerhaltend umgegangen wird, dass sich ihre Lagerdauer erheblich (z. B. bis zu fünfmal) verlängert. Anhand von Frische-Schubladen, in denen sie ihren perfekten Mix aus Kühltemperatur und Luftfeuchtigkeit vorfinden. Kältemodelle der Premiumklasse versorgen sie darüber hinaus regelmäßig mit einem feinen, feuchten Sprühnebel, damit sie auch noch nach Tagen so taufrisch und appetitlich aussehen wie bei ihrem Kauf. Auf konsequente Nachhaltigkeit setzen neue langlebige Qualitäts-Modelle in der Bestklasse A, die zudem mit besonders hochwertigen Kälteisolierungen ausgestattet sind. So wird sichergestellt, dass die Energieeffizienz auch über ihre lange Lebensdauer auf einem hohen Niveau bleibt.

Smart Kitchen: „Vernetzung ist ein weiterer großer Trend“, sagt AMK-Chef Volker Irlé. „Die neuen Marken- und Premium-Geräte für die Küche sind alle WLAN-fähig und lassen sich an das hauseigene Netzwerk anbinden – vom Kochfeld mit integriertem Dunstabzug bis zum Kaffeevollautomaten mit App-Steuerung.“ Elegante Kombi-Einbaugeräte zum Kochen/Brauen & Lüften in einem Produkt sind seit ein paar Jahren bei der Gestaltung von Kochbereichen in modernen, offenen Wohnkonzepten besonders gefragt. Feuchtigkeit, Fett und Gerüche werden über den zentralen Abzug durch neue leistungsstarke Motoren kraftvoll und trotzdem besonders leise abgesaugt. Für ihren Einbau wird lediglich die oberste Schublade im Unterschrank benötigt. Alle darunterliegenden Schubkästen können in ihrer gesamten Tiefe als Stauraum genutzt werden.

„Ein sehr beliebtes Trend- und Lifestyle-Produkt“, so Volker Irlé, „sind auch Kaffeevollautomaten.“ Vor allem, wenn sich mit ihnen viele Spezialitäten in Barista-Qualität zubereiten lassen und z. B. die Wasser- und Kaffeemenge, der Mahlgrad, die Brühtemperatur und Milchmenge an die eigenen Vorlieben angepasst werden können. Alle Parameter und

Einstellungen lassen sich intuitiv über ein großes Display vornehmen oder per App. In der neuen Spitzenliga spielen Modelle mit zwei Bohnenbehältern für Espresso- und Kaffeebohnen und zwei Mahlwerken.

Sprachsteuerung zieht ebenfalls immer mehr in die Wohnküche ein: Da öffnet sich beispielsweise die Kühlschranktür jetzt auf Zuruf, um dort die gerade frisch verzierte Geburtstagstorte kühl zu stellen. Oder die Tür des Backofens, so dass man die voll beladenen Backbleche nur noch einzuschieben braucht.

Stark im Kommen ist auch Gestensteuerung. Gerade in der Küche, wo mit so vielen Lebensmitteln hantiert wird, muss man sich immer wieder zwischendurch die Hände waschen, um keine Gebrauchsspuren auf den Geräten, Möbeln und dem Zubehör zu hinterlassen. Hinzu kommt: Viele kochen heute nach Rezepte-App und wollen auch nicht die Displays ihres Smartphones und Tablets immer wieder säubern müssen. Die neue Lösung heißt berührungsfreies Bedienen der Apps: Scrollen während des Nachkochens von App-Rezepten mit einer einfachen Geste von einem Zubereitungsschritt zum nächsten. Möglich macht dies ein neuer digitaler Küchenassistent – ein multifunktionaler Smart Speaker mit integrierter Sprachsteuerung (Alexa) und Gestensteuerung in Kombination mit einem Tablet oder Smartphone. Dadurch ergibt sich eine gemeinsame Schaltstelle, mit der alle vernetzten Geräte in der Küche, die per Sprache bedient werden können, zentral gesteuert werden. Doch dieser mit dem Internet verbundene neue Allrounder kann noch sehr viel mehr, wie z. B. Musik drahtlos übertragen oder als Ladestation für Tablet und Smartphone fungieren.

„Unsere Hausgeräte werden nicht nur immer sparsamer und effizienter, sondern auch immer intelligenter und multifunktionaler“, sagt Volker Irlé vom Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Ein Beispiel hierfür sind die neuen Premium-Backöfen mit ihrem großen Funktionsumfang – App- und Sprachsteuerung inklusive. Schonende und gesündere Zubereitungsmethoden wie reines Dampfgaren oder das Heißluft-Frittieren mit sehr wenig Öl sind damit ebenso möglich wie ein schnelleres Garen durch die Kombination Heißluft (120 °C) und Dampf. Braten, Fisch und Geflügel gelingen dank Bratenthermometer auf den Punkt genau – ebenso Backwaren mithilfe hochsensibler Sensorik. Langes Grübeln über die richtigen Einstellungen entfällt, denn der integrierte

Backofenassistent findet schnell und einfach das richtige Programm. Eine eingebaute Kamera schenkt zudem Einblicke in den Backofen. Auf Wunsch lässt sich sogar der individuelle Bräunungsgrad des Essens definieren. Und Künstliche Intelligenz ermöglicht in der Premiumklasse z. B. eine Vorhersage des Garzeitendes. So lässt sich ein Essen optimal planen und ohne Zeitdruck vorbereiten.

Neben Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Konnektivität überzeugen die neuen Einbau- und Standgeräte zudem mit vielen weiteren Features für ganz besondere Küchenerlebnisse und ein optimiertes Haushaltsmanagement. Und, last but not least mit einem Design, das seinesgleichen sucht: minimalistisch, edel, zeitlos. Mit viel oder komplett in schwarzem Glas und großen TFT-Displays mit grafischer Vollbildanzeige für eine einfache, intuitive Bedienung.

„Wer sich viele neue Anregungen für seine Traumküche holen möchte“, so Volker Irle, „der sollte sich den Inspirationstag schlechthin vormerken: Samstag, den 12. November 2022.“ Mitwirkende Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhändler mit Küchenfachabteilungen laden dann zum jährlichen bundesweiten „Tag der Küche“ mit tollen Live-Events ein und freuen sich schon darauf, die neuen Wohn-, Koch- und Zubehör-Trends 2023 zu zeigen. (AMK)

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messwesen. 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, 18.10.2022

## **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 025-102022:** **Nachhaltige, smarte und innovative Hausgeräte**

### **Bild 1:**

Immer mehr Menschen möchten bewusster und nachhaltiger leben. Energieeffiziente Hausgeräte leisten hierzu einen hohen Beitrag im Wohlfühlzentrum Nr. 1, einer schönen Wohnküche. Hier ein gemütlicher Ort, an dem sich alle treffen, um in Ruhe eine gute Zeit miteinander zu verbringen. (Foto: AMK)

### **Bild 2:**

Öffnet sich per Sprachbefehl: Ein Ende mit Lebensmittelspuren auf grifflosen Fronten beschert dieser Einbau-Kühlschrank. Über die App mit einem Smart Speaker vernetzt, reagiert er auf Kommando. In den Frischeschubladen bleiben Fisch & Fleisch, Obst & Gemüse bis zu dreimal länger frisch. (Foto: AMK)

### **Bild 3 + 3a:**

Wie vom Barista – dieses Premiummodell hebt den Kaffeegenuss auf ein neues Level. Dafür sorgt eine hochentwickelte Technologie plus individuelle Einstellungsmöglichkeiten (z. B. Wasser- und Kaffeemenge, Mahlgrad, Brüh-temperatur, Milchmenge) per Touch and Slide auf dem großen Display. (Foto: AMK)

### **Bild 4:**

In der neuen Energieeffizienz-Bestklasse A ist dieses Standgerät. Eine hochwertige Isolationstechnologie hält die Kälte im Kühlraum und die Wärme außerhalb des Geräts. Obst und Gemüse bleiben durch ein professionelles Frischesystem und eine regelmäßige aktive Befeuchtung lange frisch. (Foto: AMK)

### **Bild 5:**

Eine ideale Lösung für offene Wohnkonzepte. Dieses Kombi-Produkt saugt Feuchtigkeit, Fett, Gerüche leise und leistungsstark ab. Durch den Einbau entfällt lediglich die oberste Schublade im Unterschrank. Alle darunterliegenden Schubladen können in ihrer gesamten Tiefe genutzt werden. (Foto: AMK)

### **Bild 6:**

Es lässt sich immer noch ein bisschen mehr sparen anhand von neuen Tipps für eine noch effizientere Hausgerätenutzung. Volle Transparenz bei den Verbrauchswerten von Wasser und Energie – z. B. beim Geschirrspülen oder auch Wäsche waschen – das ermöglicht diese neue App. (Foto: AMK)

### **Bild 7:**

Mit Künstlicher Intelligenz: Dieser Premium-Backofen mit integrierter Kamera setzt auf gesunde Zubereitungsmethoden wie Dampfgaren (bis zu 120 °C) und Heißluft-Frittieren mit wenig Öl. Garzeitvorhersagen sind ebenso möglich wie den individuellen Bräunungsgrad eines Essens zu definieren. (Foto: AMK)

### **Bild 8 + 8a:**

Ein neuer Smart Speaker mit integrierter Gestensteuerung. In Kombination mit einem Tablet oder Smartphone verwandelt sich dieser Assistent in ein intelligentes Display und bündelt eine Vielzahl von Funktionen. Beispielsweise berührungslos kochen – mit Gestensteuerung für Rezepte-Apps. (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**