

Hausgeräte – so vielseitig wie noch nie

Mannheim, 28.08.2023. Gesundes, schonendes Backen und Garen mit Dampf. Unterstützung durch Künstliche Intelligenz. Frische und saubere Luft dank neuen Hochleistungsfiltern in Dunstabzugshauben. Kochen und Lüften in einem Einbaugerät. Premium-Kochfelder mit einem faszinierenden Lichtdesign. Geräuscharme Geschirrspüler mit hoher Kapazität und niedrigem Wasserverbrauch, u.v.m. „Hochwertige Marken- und Premium-Einbaugeräte lassen so gut wie keine Wünsche in der Küche offen“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.

Sie ist nach wie vor ausgesprochen beliebt und begehrt – eine gesunde, besonders schonende und schmackhafte Essenszubereitung mit Dampf. Zum Beispiel mithilfe einer Kombination aus vollwertigem Dampfgarer und einem gut ausgestatteten Backofen in einem Einbaugerät. Was bislang hochpreisigen Spitzenmodellen vorbehalten war, gibt es durchaus auch zu attraktiven Preisen. Ausgestattet mit einem XL-Garraum mit 76 Litern, fünf Einschubebenen und je nach Modellvariante mit mehr als 100 Automatikprogrammen (z. B. für knuspriges Brot) sorgen diese Multitalente für abwechslungsreiche Genüsse in der Küche.

Topprodukte sind smarte Kompakt- und Standard-Einbaugeräte in 45 und 60 cm Höhe mit einem integrierten Wassertank oder Frisch- und Abwasseranschluss. Es gibt sie in verschiedenen Designlinien, Farben, mit unterschiedlichen Bedienkonzepten und mit mehr als 200 Automatikprogrammen, mit denen auch anspruchsvolle Gerichte auf den Punkt gelingen. Eine z. B. ebenso praktische wie nachhaltige Funktion unterstützt die Anwender, indem sie ihnen Empfehlungen für die Kombination von bis zu drei verschiedenen Zutaten und deren Zubereitung in einem Garvorgang gibt. Ganz egal, ob es sich dabei um frisch oder bereits gegarte Lebensmittel vom Vortag handelt. Auf verschiedene Gartemperaturen oder

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.

Garzeiten muss man dabei auch nicht achten. Und damit ein lästiges, regelmäßiges, manuelles Reinigen der Premium-Einbaugeräte nicht die Freude trübt, gibt es eine neue Selbstreinigungsfunktion. Verschmutzungen wie Fettspritzer und selbst eingebrannte Speisereste werden durch einen speziellen Flüssigreiniger und mithilfe von Wasser mühelos entfernt. Anschließend sieht der Garraum wieder schön gepflegt aus.

Zeit ist ein kostbares Gut. Deshalb gibt es Premium-Backöfen, in denen sich bestimmte Lebensmittel jetzt noch schneller und zugleich nährstoffschonend garen lassen. Möglich machen dies Dampf und Heißluft bis zu 120 °C. Mit dieser Kombination lassen sich z. B. Kartoffeln, Rote Bete und Karotten um bis zu 35 Prozent schneller zubereiten als beim reinen Dampfgaren bis 100 °C. Gleichzeitig bewahrt die neue Dampffunktion das Aussehen, die Makro- und Mikro-Nährstoffe sowie die Konsistenz der Speisen. Und da für den Geschmack und Gesundheitswert einer Mahlzeit der richtige Garzeitpunkt mit entscheidend ist, sind solche Premium-Backöfen mit einem Bratenthermometer für die Zubereitung von Fisch und Fleisch ausgestattet und für Backwaren mit einem hochsensiblen Backsensor. Zusätzliche Unterstützung liefert der Backofenassistent. Er hilft, das richtige Programm – passend zu den Funktionen des Backofens – schnell und einfach zu finden, per App oder auch Alexa-Sprachsteuerung.

Zeit- und Energieersparnis sowie viel Flexibilität bei der Speisenzubereitung ermöglichen Einbau-Backöfen mit Dampfunterstützung und einem zusätzlichen Garraumteiler. Damit lässt sich der Innenraum in eine obere und untere Zone aufteilen, die unabhängig voneinander arbeiten. So kann für ein kleines Essen z. B. nur der obere Bereich genutzt werden. Oder beide Zonen gemeinsam, um beispielsweise oben ein zartes Fischfilet zuzubereiten, während im unteren Bereich die Beilagen gegart werden. Für köstlich saftige und knusprige Speisen lässt sich die Dampfmenge in verschiedenen Intensitätsstufen einstellen.

Da eine gesunde Ernährung hoch im Kurs steht, gibt es die Möglichkeit, Lebensmittel statt in einer Fritteuse jetzt auch im Backofen mit wenig Fett zuzubereiten. Mithilfe der AirFry-Funktion und eines speziellen Zubehörs werden z. B. Pommes frites, würzige Kartoffel-Wedges, Chicken Wings und Gemüse außen knusprig und innen saftig. Einfach, je nach Backofen-Modell auf das dafür vorgesehene, spezielle Grilltablett oder gelochte

Grillblech legen, die Heizart AirFry wählen und die gewünschte Temperatur einstellen.

„Künstliche Intelligenz (KI) ist in aller Munde. In der Küche und anderen Wohn- und Lebensbereichen ist sie schon länger angekommen“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irlé. Beispielsweise bei Backöfen mit KI-Unterstützung. Dort übernimmt sie die Analyse, Zubereitung, Überwachung und individuelle Finalisierung der Speisen. Computer Vision, Cloud Computing, Algorithmen, integrierte Kameras und Hochleistungssensoren in den intelligenten Einbau-Backöfen machen es möglich.

Ein Gericht mit individuell definierter Bräunung? Einfach den gewünschten Bräunungsgrad (z. B. des Kuchens) auf einer Skala auswählen. Der Backofen bereitet dann mithilfe der integrierten Kamera und KI die Speisen ganz nach individuellem Gusto zu. Sobald der ausgewählte Bräunungsgrad erreicht ist, informiert das Gerät seine Nutzer per App und schaltet sich automatisch ab. Zudem bieten die neuen KI-Backöfen ein Top-Design und eine Topausstattung, darunter Sprachsteuerung und Assistenz, Brat- und Backsensoren, vollautomatische Brat-, Gar- und Backprogramme, die Möglichkeit zu individuellen Wünschen wie etwa einen schnellen Programmablauf oder ein besonders saftiges oder knuspriges Endergebnis. Diese HighTech-Wunder wenden dann automatisch die richtigen Einstellungen an und schalten sich aus, sobald das Essen fertig ist.

Für mehr als nur für eine optimale Belüftung sorgen neue Dunstabzugshauben, denn sie bringen zudem eine hohe Ästhetik, Funktionalität und Nachhaltigkeit (Energieeffizienzklasse A++) in die Küche. Trotz ihrer starken Absaugleistung arbeiten die Modelle flüsterleise. Ansprechend ist auch ihre minimalistische Optik. In ihren breiteren Korpus ist ein doppeltes Ansaugsystem mit hocheffizienter Filterung eingebaut. Und da die neuen Hauben optimal auf die Oberschrankschranktiefe abgestimmt sind, bilden sie eine durchgängige Linie mit der Küchenfront – ein Detail mit hoher ästhetischer Wirkung.

„Urbane Traumküchen sind zum Wohnraum hin offen. Sie integrieren sich optimal und in einem durchgängigen Look in das gesamte Umfeld“, so Volker Irlé. Einen wichtigen Beitrag hierzu liefern die beliebten Muldenlüfter – Induktionskochfelder inklusive Dunstabzug – mit ihrem puristischen

und planen Design. Sie sind in verschiedenen Breiten erhältlich, so dass sich je nach vorhandenem Platz, den Ernährungs- und Kochgewohnheiten genau das passende Modell findet. Der Einbau dieser smarten, attraktiven und praktischen 2in1-Lösungen wird in Abluft- und Umluftkonfiguration angeboten. Ihre Bedienung erfolgt wahlweise direkt über das Display auf der Glaskeramikoberfläche und wenn sie WLAN-fähig sind, zudem per Smartphone oder Tablet.

Auch für Sicherheit ist gesorgt, denn ein dreifacher Überlaufschutz verhindert, dass Flüssigkeiten ins Innere des Lüftungssystem gelangen. Sollte doch einmal etwas überkochen, so wird es in einem dafür vorgesehenen Behälter aufgefangen. Darin sind praktischerweise auch die Fettfilter integriert, so dass die gesamte Einheit problemlos im Oberkorb eines Geschirrspülers Platz hat.

Neben ihrem modernen, minimalistischen Design punkten Kochfelder mit integriertem Dunstabzug je nach Preisklasse beispielsweise mit einer automatischen Topferkennung, Touch-Slider-Bedienung, flexiblen Kochzonen, wenn größeres und großes Kochgeschirr verwendet wird, einer Warmhalte-, Stop-&-Go-Funktion, Kindersicherung und einem Automatikmodus des Dunstabzugs, der seine Lüfterleistung optimal an die Leistungsstufe des Kochfelds anpasst.

Um Zeit bei der Zubereitung der Mahlzeiten zu sparen, gibt es WLAN-fähige Induktionskochfelder mit smarten Assistenzfunktionen. Vorprogrammierte und halbautomatische Optionen, wie empfohlene Leistungs-, Zeit- und Temperatureinstellungen für jedes in der App ausgewählte Rezept. Die Einstellungen können auf dem Kochfeld auch noch nachträglich manuell angepasst werden. Eine feine und sehr delikate Zubereitungsart: Sous-Vide-Garen. Dass es perfekt gelingt, dafür sorgt ein Sensor. Er misst laufend die Temperatur der Sous-Vide-Speisen auf dem Kochfeld und passt die Hitze automatisch so an, dass jedes Gericht optimal „unter Vakuum“ gegart wird.

Damit das neue Induktionskochfeld – ob mit oder ohne integrierten Dunstabzug – auch noch nach Jahren ästhetisch bleibt, dafür sorgt eine zusätzliche Spezialbeschichtung. Sie macht die Oberfläche deutlich widerstandsfähiger und kratzresistenter. Insbesondere gegenüber der abrasiven Wirkung von haushaltsüblichen Putzschwämmen. Aber auch gegen

feine Staubpartikel, die sich überall befinden und beim Hin- und Herschieben des Kochgeschirrs hässliche Kratzer hinterlassen können.

Für Begeisterung sorgt auch das neue Lichtdesign. Ein Beispiel hierfür sind hochwertige Design-Kochfelder mit innovativen Kochfeldbeleuchtungen – als Kochzonenmarkierungen und Displays, als besondere Designobjekte für stimmungsvolle Ambientes und ganz neue Kocherlebnisse: sowohl visuell als auch technologisch. Diese anspruchsvollen Kochfelder präsentieren sich in einem edlen, tiefschwarzen Look. Das ist Ästhetik pur. Die tiefschwarze Glaskeramik ist zugleich maximal lichtdurchlässig, sodass die LED-Lichtfarben so hell, klar, farbecht, brillant und stimmungsvoll wie nie zuvor durchscheinen und sich ganz neue Möglichkeiten für das Design und die Nutzerführung eröffnen. Besonders schön anzusehen: tiefschwarze Glaskeramik und blaues LED-Licht. Oder weißes LED-Licht, das fünfmal heller durchscheint als bei herkömmlicher Glaskeramik.

Im Bereich Geschirrspülen punkten neue Modelle mit hoher Kapazität und einem niedrigen Wasserverbrauch. So bietet ein vollintegriertes Gerät Platz für bis zu 16 Maßgedecke – das sind bis zu 176 Einzelteile – und kommt mit 9,5 Litern Wasser aus. Dank WiFi-Funktion lässt es sich auch per Smartphone und App steuern. 10 Programme sorgen dafür, dass jegliche Art Spülgut genau die richtige Behandlung bekommt. Ist das Gerät beim Trocknungszyklus angekommen, öffnet sich seine Tür automatisch. Dies führt zu einer optimalen Trocknungsleistung sowie einem reduzierten Energieverbrauch.

„Welche attraktiven, innovativen und nachhaltigen Hausgeräte die kommende Saison für alle Kücheninteressierten bereithält, lässt sich am Tag der Küche 2023 entdecken. Der bundesweit etablierte und beliebte Aktionstag findet am 30. September 2023 sowohl vor Ort als auch virtuell und per Live-Stream statt“, sagt AMK-Chef Volker Irle. (AMK)

Bild 1:

Eine Kombination aus vollwertigem Dampfgarer und gut ausgestattetem Backofen zum attraktiven Preis, mit vielen Automatikprogrammen, einem pflegeleichten 76-Liter-Garraum mit speziell emaillierter Oberfläche sowie einem Feature, das vor einem Übergaren der Speisen schützt. (Foto: AMK)

Bild 2:

Premium-Designbackofen für schnelles und zugleich schonendes Dampfgaren (bis zu 120 °C), mit Bratenthermometer und einer hochsensiblen Sensorik für perfekte Backergebnisse, einer Heißluftfrittier-Funktion sowie mit

integrierter Kamera, Künstlicher Intelligenz, App- und Sprachsteuerung. (Foto: AMK)

Bild 3:

Dieses Modell, ein leistungsstarker Dampfgarer und erstklassig ausgestatteter Backofen punktet u. a. mit über 200 Automatikprogrammen, einem kabellosen Speisethermometer und einer komfortablen Selbstreinigungsfunktion auf Basis eines speziell entwickelten Flüssigreinigers. (Foto: AMK)

Bild 4:

Dank Spezialbeschichtung noch nach Jahren ästhetisch im Vergleich zu einem herkömmlichen Kochfeld. Sie macht die Glaskeramikoberfläche deutlich widerstandsfähiger: um 95 % kratzresistenter gegen Staub- und Sandpartikel und um 70 % widerstandsfähiger gegen abrasive Putzschwämme. (Foto: AMK)

Bild 4a:

Nicht nur mit schöner Oberfläche: Das 80 cm breite Kochfeld bietet u. a. vier Induktionskochzonen, 17 Leistungsstufen und für jede Kochzone eine Boost-Funktion für schnelles Ankochen. Sobald das Kochfeld in Betrieb genommen wird, schaltet sich der integrierte Dunstabzug automatisch ein. (Foto: AMK)

Bild 5:

Design-Backofen mit Fulltouch-Bedienung und einer Fülle intelligenter Funktionen: z. B. KI-Unterstützung, eine integrierte Kamera mit Bräunungssensor, um den Bräunungsgrad der Speisen an die persönlichen Vorlieben anzupassen, schnelle Steam-Technologie und Sprachsteuerung. (Foto: AMK)

Bild 6:

Einbaugerät (links) zum Backen, Braten, Grillen, Garen mit Dampfunterstützung in drei Stufen, Sous-Vide-Garen, Heißluftfrittieren, alles auch per App und Smartphone/Tablet. Dazu maximale Flexibilität durch einen aufteilbaren Garraum, um z. B. zwei verschiedene Speisen zeitgleich zuzubereiten. (Foto: AMK)

Bild 7 + 7a:

Verbrauchs- und geräuscharm. Dank seines flexiblen Innenraums kann dieser vollintegrierte Geschirrspüler bis zu 16 Gedecke bzw. 176 Einzelteile aufnehmen. Weitere Features: 9,5 Liter Wasserverbrauch, 10 Programme, App-Steuerung dank WiFi-Funktion und eine automatische Türöffnung. (Foto: AMK)

Bild 8:

Künstliche Intelligenz und eine Kamera im Backofen. KI erkennt automatisch die Lebensmittel und zeigt im Backofendisplay an, um welches Gericht es sich handelt. Nach Bestätigung startet der Back-, Brat- oder Garvorgang automatisch und endet, sobald das gewünschte Ergebnis erreicht ist. (Foto: AMK)

Bild 9:

Klare Linien, große Wirkung. Vernetztes, tiefschwarzes Design-Induktionskochfeld im planen Design mit Abzug, blauem Lichtdesign, Touch- & Slide-Bedienung oder per Smartphone/Tablet. Ein dreifacher Überlaufschutz verhindert, dass Flüssigkeit ins Innere des Systems gelangt. (Foto: AMK)

Bild 10:

80 cm breites Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug, u. a. mit automatischer Topferkennung, Multi-Slider-Bedienung, vier Kochzonen inklusive zwei flexiblen Kochzonen, einer Warmhalte- und Stop&Go-Funktion sowie Assistenz für einfaches Kochen und perfekte Kochergebnisse. (Foto: AMK)

Bild 11:

Vielseitiges WiFi-Induktionskochfeld mit LC-Display und magnetischem Bedienknebel, erweiterten flexiblen Kochzonen für großes Kochgeschirr und automatisch optimierten Temperaturen dank Sensor. Für präzise Essenszubereitungen gibt es vorprogrammierte, halbautomatische Optionen. (Foto: AMK)

Bild 12:

Elegant glänzend, nachhaltig, stark in der Absaugleistung und dennoch flüsterleise während des Betriebs ist diese Dunstabzugshaube. Ein neuer Hochleistungsfilter sorgt für frische und saubere Luft. Die Farbtemperatur lässt sich individuell wählen und das Licht angenehm dimmen. (Foto: AMK)

Bild 13:

Begeisterndes Lichtdesign – innovativ, farbecht und stimmungsvoll: Eine neu entwickelte, tiefschwarze Glaskeramik lässt die LED-Lichtfarben besonders hell, klar, scharf und brillant wirken wie z. B. weißes LED-Licht, das fünfmal heller durchscheint als bei herkömmlicher Glaskeramik. (Foto: AMK)

Pressemitteilung im **docx-Format**

Pressemitteilung im **PDF-Format**

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**

*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 150 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 in diesem Jahr am **30. September 2023** virtuell und per Live-Stream statt. 2022 (siehe <https://www.youtube.com/@tagderkuecheamk6382>) nahmen mehr als 2000 mitwirkende Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhändler mit Küchenfachabteilungen daran teil.*

Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)