

Pressedienst 02-022025

Neue Design-Einbau- & Kleingeräte für die Küche

Mannheim, 24.02.2025. Ein Design-Paneel mit integriertem Deckenlüfter und Ambientebeleuchtung über der Kochinsel, das sich farblich an jedes Umfeld anpassen lässt. Ein Kochfeldabzug mit kratzresistenter Oberfläche und Assistenz beim Kochen & Braten. Ein Premium-Backofen, der mit KI-Unterstützung 80 Gerichte erkennt, und weitere Einbaugeräte mit intelligenten Features. Auch der Kleingeräte-Bereich glänzt mit Top-Neuentwicklungen wie einem hochleistungsfähigen Standmixer, einem mobilen Induktionskochfeld und einem in die Arbeitsplatte integrierten Vakuumiergerät.

„Die neuen und innovativen Technologien und Trends bringen eine weitere hohe Funktionalität und Effizienz in unseren Alltag“, sagt Volker Irlé, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Soll sich beispielsweise der Dunstabzug unauffällig in eine offen geplante Wohnküche integrieren, sind Muldenlüfter bzw. Kochfeldabsaugungen (Kochfelder inklusive Dunstabzug) eine feine Sache. Ebenso Deckenlüfter. Sie werden entweder in eine abgehängte Decke über der Kochinsel eingebaut oder noch einfacher: direkt an die Decke montiert. Beispielsweise als neues, flaches Paneel mit eingebautem Deckengebläse in elegantem Mattweiß oder als kontraststarker Blickfang in edlem Mattschwarz. Darüber hinaus lässt sich das Paneel auch optisch individuell an sein Umfeld anpassen – mittels Streichen, Lackieren oder Folieren. „Wir beobachten eine steigende Nachfrage nach Design- und Lifestyle-Produkten“, ergänzt Experte Leif Lindner, CEO der IFA Management GmbH.

Ein weiterer Vorzug des zuvor genannten Deckenlüfters ist seine komfortable Installation und dass er sich auch einfach nachrüsten lässt. Das kraftvolle Deckengebläse arbeitet zudem leise und sparsam und passt seine Leistungsstufe automatisch an das Kochgeschehen auf der Kücheninsel an. Eine optimale Ausleuchtung des Kochbereichs übernehmen warm- und kaltweiße LED-Leuchten – für stimmungsvolle Lichtszenarien

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.

gibt es eine indirekte Ambientebeleuchtung, stufenlos steuer- und dimmbar per App.

Maximale Freiheit bei der Küchenplanung und absolute Kopffreiheit bieten Kochfelder mit integriertem Dunstabzug. Entsprechend dem Trend zu langlebigen Produkten gibt es einen neuen Muldenlüfter mit einer patentierten, kratzresistenten Glaskeramikoberfläche, deren Härte an Diamanten herankommt, wodurch sie länger makellos schön bleibt. Denn die neue Beschichtung macht die Glaskeramikoberfläche widerstandsfähiger gegenüber alltäglichen Herausforderungen wie dem Hin- und Herschieben von Töpfen und Pfannen oder dem Einsatz von Scheuerschwämmen. Doch der Connectivity-fähige Muldenlüfter bietet noch viel mehr: u. a. einen Kochfeld-Assistenten, den man mithilfe der entsprechenden Hausgeräte-App um Rat fragen kann und der daraufhin die optimalen Bedingungen auf dem Kochfeld einstellt. Oder einen Bratsensor für temperaturgesteuertes Kochen. So kann man zusätzlich aus 11 vorgegebenen Temperaturstufen zwischen 70 °C und 220 °C auswählen, z. B. um Schokolade perfekt zu schmelzen oder einen Pfannkuchen unbeaufsichtigt goldbraun braten zu lassen.

Künstliche Intelligenz ist schon längst in modernen Küchen im Einsatz – inzwischen auch eine KI-gesteuerte Gerichteerkennung in Premium-Backöfen. Ob Lasagne, Pizza, Brötchen, Fischfilet, Hähnchen und vieles mehr, ein neuer Premium-Dampfbackofen erkennt dank integrierter Backofenkamera inklusive Bräunungssensor und KI bereits 80 Gerichte. Einfach die Lasagne in den Backofen schieben. Für ein perfektes Ergebnis wählt das Einbaugerät dann automatisch Programm, Temperatur und eventuell auch Zusatzoptionen wie das Zuschalten von Grill, Mikrowelle oder Dampfzugabe. Selbst der persönliche Lieblings-Bräunungsgrad (z. B. der Lasagne) lässt sich bestimmen. Ist das gewünschte Ergebnis erreicht, schaltet sich der KI-Backofen aus.

Wenn es nicht die topausgestattete KI-Premiumklasse sein soll, dann führen weitere neue, smarte Backöfen ebenfalls zu leckeren Ergebnissen, die einfach gelingen. Denn auch sie überzeugen mit tollen Features: mit bis zu 30 Automatikprogrammen sowie Dampfunterstützung beim Backen, Schmoren und Garen, z. B. von Fladenbrot, Hähnchen und Rinderrouladen. Oder das kabellose Bratenthermometer. Mit seiner dünnen Nadel und vier Sensoren misst es exakt die Kerntemperatur eines Bratens

oder Fischfilets und sorgt so für hervorragende Ergebnisse. Es kann übrigens nicht nur im Backofen, sondern auch in der Bratpfanne oder auf einem Barbecue-Grill im Garten verwendet werden – bei Temperaturen bis zu 300 °C. Selbst Frittieren ist mit diesen neuen Backöfen möglich. Dafür sind sie mit einem AirFry-Programm und einem speziellen Frittierblech ausgestattet.

Darüber hinaus machen alle neuen Backöfen auch optisch sehr viel her, sei es mit ihrem edlen Total Black Design oder – in Anlehnung an die neue Farbpalette 2025 – in einer hellen Mischung aus einem warmen Beige und Grau. Sie wirkt zeitlos und harmoniert mit unterschiedlichen Küchen- und Wohnstilen. Der neue sanfte Farbton kommt bei puristischen Design-Einbaugeräten ohne Griffe besonders gut zur Geltung, beispielsweise in einem Umfeld von Weiß-, Beige- und Brauntönen.

„Heute gehört eine gesunde Ernährung zum Lifestyle, unabhängig davon, welche individuellen Ernährungsgewohnheiten bevorzugt werden“, so Volker Irle. Zum Beispiel mit viel frischen Lebensmitteln. „In einer Einbau-Kühlgefrierkombination mit ausgereiften Frischetechnologien halten sie sich und ihre Vitamine deutlich länger frisch als in einem Gerät ohne diese Funktion. Und ganz nebenbei kann man mit der Wahl eines der neuen energieeffizienten Einbaugeräte auch noch etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun“, ergänzt der AMK-Chef.

Auf Gesundheit und Frische durch köstliche Smoothies & Co. setzt ein neues Elektro-Kleingerät, das gleich dreifach powert: mit vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten für eine abwechslungsreiche Ernährung, Automatikprogrammen sowie mit Höchstleistungen. Mit seinem starken Motor schafft dieser Power-Standmixer spielend auch harte Zutaten wie gefrorene Beeren und Nüsse. Ob Zerkleinern, Pürieren und Mixen – das Ergebnis sind stets samtige Konsistenzen. Smoothies können auch direkt in der To-Go-Flasche zubereitet werden. Der Mixer erkennt automatisch den Aufsatz und passt seine Automatikprogramme entsprechend an.

Sous-vide-Garen, Marinieren und das Haltbarmachen von frischen oder gekochten Lebensmitteln – nicht in jeder kleine(re)n Küche ist noch Platz für eine Einbau-Vakuumierschublade. Ein neues Vakuumiergerät bietet die Lösung, ob Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Soßen, Suppen und andere Flüssigkeiten. Mit dem kleinen, platzsparenden Einbaugerät lassen sich

Lebensmittel bis zu dreimal länger haltbar machen. Es bietet drei Optionen: luftdichtes Versiegeln in Vakuumier-Boxen/-Beuteln, die Funktion Marinieren sowie das Wiederverschließen von Flaschen. Mithilfe eines speziellen Vakuumier-Verschlusses ist es möglich, z. B. auch Öle oder Weine in bereits geöffneten Flaschen länger haltbar zu machen. Das kleine Vakuumier-Wunder wird flächenbündig oder aufgesetzt in eine Arbeitsplatte eingebaut.

Eine weitere interessante Neuheit bereichert nicht nur die Küche, sondern auch die Terrasse und den Balkon in Form eines schicken, mobilen Induktionskochfeldes. Das vielseitige Design-Tischgerät in handlicher Größe und mit einfacher Touch-Bedienung bietet unter anderem Automatikprogramme zum Warmhalten, Grillen und Braten sowie einen Kerntemperaturfühler (Zubehör), der anhand eines praktischen Clips am Rand des Kochgeschirrs fixiert wird. Steht Sous-vide-Kochen oder Niedertemperaturgaren an, hält ein zusätzlicher Timer die gewünschte Gartemperatur über die eingestellte Zeitspanne konstant. (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 160 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 am Samstag, den 8. November 2025, virtuell und per Live-Stream stattfinden wird. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 02-022025:
Neue Design-Einbau- & Kleingeräte für die Küche

Bild 1: Dieses mattweiße Deckengebläse (in 90 oder 120 cm Breite) fügt sich überall harmonisch ein. Dank eines neuen Klick-Systems wird es einfach und komfortabel an der Decke installiert oder auch nachgerüstet. Das Paneel kann individuell gestaltet werden, z. B. durch Streichen oder Lackieren. (Foto: AMK)

Bild 2: Brandneues Kochfeld mit Dunstabzug und einer Oberfläche mit kratzresistenter Beschichtung, die sie pflegeleicht und langlebig macht. Für müheloses Kochen & Braten sorgen der Kochfeld-Assistent per App und ein Bratsensor. Das 2in1-Gerätekonzept ermöglicht sehr flexible Küchenplanungen. (Foto: AMK)

Bild 3: Erkennt 80 Gerichte: Dieser Premium-Backofen kombiniert eine Backofen-Kamera mit Künstlicher Intelligenz. Einfach ein Gericht in den Innenraum stellen und er wählt mithilfe von KI automatisch das passende Programm. Für den Wunsch-Bräunungsgrad sorgt ein KI-gestützter Bräunungssensor. (Foto: AMK)

Bild 4: Die neuen Einbau-Backöfen sind mit zahlreichen Features ausgestattet: z. B. mit bis zu 30 Automatikprogrammen, Dampfunterstützung, einem AirFry-Programm zum Frittieren, Konnektivität (App-Steuerung) und einem kabellosen, vielseitig einsetzbaren Bratenthermometer mit vier Sensoren. (Foto: AMK)

Bild 5: In dieser Kühlgefrierkombination halten sich Obst & Gemüse bei idealer Temperatur und hoher Luftfeuchte bis zu fünfmal länger frisch. Die Edelstahl-Innenrückwand verteilt die Kälte optimal und gleichmäßig, weder Kondensat-, noch Eisbildung sind sichtbar. Das Einbaugerät ist vernetzbar. (Foto: AMK)

Bild 6: Bringt mit 1.800 Watt und bis zu 45.000 U/Min. Power in die Küche und liefert selbst bei harten Zutaten samtige Konsistenzen. Smoothies können auch direkt in der To-Go-Flasche gemixt werden. Der Mixer erkennt automatisch den Aufsatz und passt die Automatikprogramme entsprechend an. (Foto: AMK)

Bild 7: Natürlich, stilvoll, zeitlos. Diese grifflosen Design-Einbaugeräte in einem warmen Farbmix aus Grau und Beige passen in ein helles wie dunkles, in ein modernes wie klassisches Ambiente. Die elegante, sandfarbene Farbnuance verleiht jeder Wohnküche einen warmen, wohnlichen Look. (Foto: AMK)

Bild 8: Ein portables Induktionskochfeld für grenzenlose Kochvergnügen: als Tischgerät, im Garten oder auf dem Balkon. Für sicheres Gelingen sorgen u. a. Automatikprogramme. Die Temperatur lässt sich per Touch regeln, der integrierte Countdown-Timer stellt sicher, dass nichts länger gart als nötig. (Foto: AMK)

Bild 9: Wo kein Platz für eine große Einbau-Vakuumierschublade ist, hilft diese innovative und platzsparende Neuheit zum Marinieren und Haltbarmachen von Lebensmitteln, z. B. für das beliebte Sous-vide-Garen. Der Vakuumierer wird flächenbündig oder aufgesetzt in eine Arbeitsplatte eingebaut. (Foto: AMK)

Bild 9a: Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, aber auch Soßen, Suppen und Flüssigkeiten wie etwa Öle und Weine behalten durch das Vakuumieren ihren natürlichen Geschmack und ihr frisches, appetitliches Aussehen. Darüber hinaus lassen sich Lebensmittelabfälle auf diese Weise deutlich reduzieren. (Foto: AMK)

Bild 9b: Das kleine Einbau-Vakuumiergerät bietet drei Funktionen: Luftdichtes Verschließen in Vakuumier-Boxen und Vakuumier-Beuteln, Wiederverschließen von Flaschen sowie Marinieren. Der Vakuumier-Verschluss sorgt dafür, Flüssigkeiten in bereits geöffneten Flaschen länger haltbar zu machen. (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**