



Presstext 4 TdK 2016

Kochen wie die Profis

In der eigenen neuen Lifestyle-Wohnküche wie ein Profi kochen – das ging noch nie so einfach, komfortabel, lustvoll und ergebnisreicher wie mit den neuen Hausgeräten. „Und das gilt nicht nur für erfahrene und anspruchsvolle ‚Küchenchefs‘, sondern insbesondere auch für Kochamateure sowie alle, die sich bislang weniger oder nur selten mit der eigenen Speisenzubereitung befassten“, bekräftigt Kirk Mangels, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).

Wie ein Professional kochen und damit seinen Partner, die Familie, Freunde und Kollegen mit leckeren, auch anspruchsvollen Endergebnissen zu überraschen, macht Freude und begeistert alle Beteiligten. Sämtliche Voraussetzungen hierfür sind erfüllt, denn die entsprechenden Hausgeräte aus den Bereichen Kochen, Backen, Garen, Lüften, Spülen und Kühlen warten auf ihren Einsatz in einer der nachgefragten Wohnküchen mit Lifestyle-Feeling.

Gestartet wird mit marktfrischen Lebensmitteln, die sich übrigens lange schön knackig und appetitanregend halten, wenn sie in einem Kühlschrank mit Frischefächern nahe 0°C plus manuell regulierbarer Luftfeuchtigkeit lagern, bevor es ans Kochen geht. Schnell, vielseitig, ganz frei, intuitiv und interaktiv gelingt dies auf Glaskeramik-Kochflächen mit flexibler Induktion. „Ein Trendprodukt, das von immer mehr Konsumenten nachgefragt wird“, sagt AMK-Geschäftsführer Kirk Mangels. Eine hochsensible Sensorik und intelligente Profiausstattung übernimmt viele Arbeiten und sorgt dafür, dass nichts mehr überkocht oder anbrennt. Die Größe des Kochgeschirrs wird selbst erkannt und sobald die Grenzen einer Kochzone überschritten werden, schalten sich die angrenzenden Zonen automatisch dazu. Das Kochfeld merkt sich zudem die beispiels-

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.tag-der-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.

weise per TFT-Touchdisplay eingestellten Temperaturen des Kochgeschirrs: dazu den Bräter einfach woanders hinschieben, die gewählte Einstellung wird automatisch auf die neue Position übernommen. Profi-like ist auch das Kochen mit drei verschiedenen Temperaturzonen – vom scharfen Anbraten und Dünsten bis zum Warmhalten. Und mit dem entsprechenden Zubehör (z.B. Grillaufsatz, Paella-Pfanne) kommt noch mehr Abwechslung und Spaß in die Küche.

Für optimale und kinderleichte Ergebnisse beim Kochen und Braten, ohne dass etwas anbrennt oder die Temperatur nachreguliert werden muss, gibt es Induktionskochfelder, bei denen man eine von drei vorgegebenen Bratstufen wählt. Mit ihnen lässt sich so ziemlich alles zubereiten – vom Spiegelei über Steaks, Fisch, Wok-Gerichte und Tiefkühlprodukte bis hin zum Backen goldbrauner Pfannkuchen. Ein akustisches Signal zeigt an, wann die Temperatur der gewählten Bratstufe erreicht ist.

Während die Beilagen und Sauce auf Köchel- und/oder Warmhalte-Stufe zubereitet werden, schmort der Braten im superschnellen Einbau-Backofen mit integrierter Mikrowelle und Dampfstoß-Funktion und das Bratenthermometer mit Dreipunktmessung kontrolliert seine Kerntemperatur. Vielseitige Köche und Bäcker sowie Anhänger des vitaminschonenden Dampfgarens und professionellen Garens unter Vakuum (Sous-Vide) nutzen die Vorzüge eines Dampfgarers mit vollwertiger Backofenfunktion – besonders komfortabel und professionell: ein Modell mit Festwasseranschluss. Wer beim Backen, Braten, Garen und Grillen auf Nummer sicher gehen will, wählt eines der vielen Automatikprogramme. Experimentierfreudige Gourmets definieren die einzelnen Garschritte gerne selbst und nutzen die Möglichkeit, eigene Programme zu erstellen und abzuspeichern.

Für vielseitiges Kochen bei gutem Raumklima sorgt neueste Lüftungstechnik – z.B. direkt über dem Kochfeld als Kopffrei-, Insel- oder attraktive Deckenlifthaube. Eine trendstarke Lösung nicht nur für Wohnküchen sind die neuen, nahezu unsichtbaren Muldenlüftungen, z.B. direkt rechts und links neben einem größeren Kochfeld oder zwischen zwei oder drei Dominos – schmale Kochmodule zum Kombinieren, wie Induktion mit einem TeppanYaki. Oder die professionell vernetzte Kombination von Dunstabzug und Kochfeld, die über Funk miteinander kommunizieren,

damit sich die Absaugleistung der Haube automatisch an das Kochgeschehen anpasst.

Nach dem Kochen und Genießen wie die Profis steht das Reinigen auf dem Programm. „Kein Problem“, sagt AMK-Chef Kirk Mangels, „denn auch das erledigen die neuen Hausgeräte für uns dank eingebauter Expertise.“ Beispielsweise Backöfen mit komfortabler Selbstreinigung, wie Pyrolyse, Katalyse oder Hydrolyse sowie die flüsterleisen, super energieeffizienten und turboschnellen Geschirrspüler. (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 139 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 jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 24. September 2016. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de. (AMK)



Mannheim, Juli 2016

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 01-07.2016:

Kochen wie die Profis



Foto 1:

Profi-like kochen mit einer innovativen Flächeninduktion: flexibel, vielseitig, intuitiv und interaktiv per TFT-Touchdisplay. Die Kochstelle lässt sich u.a. in drei verschiedene Temperaturzonen einteilen. Sie erkennt die Größe des Kochgeschirrs von selbst und schaltet bei Bedarf die angrenzenden Zonen automatisch dazu. (Foto: AMK)



Foto 2:

Elegantes Duo: 80 cm breite flexible Induktion mit zwei nahezu unsichtbaren Muldenlüftungen rechts und links davon. Bei Inbetriebnahme öffnen sich die Lüftungsklappen, um die Kochschwaden effizient nach unten abzusaugen. (Foto: AMK)



Foto 2a:

Die formschöne, dezente Muldenlüftung kann auch zwischen zwei oder drei Kochflächen eingeplant werden, wie hier zwischen den beiden Induktionskochflächen und einem Teppanyaki (Edelstahlplatte) in der Mitte. (Foto: AMK)



Foto 3:

Sensorgesteuert Braten – unabhängig vom Kochgeschirr und ohne Anbrennen oder Nachregulieren: dazu eine der drei vorgegebenen Bratstufen (160, 200, 220°C) wählen und warten bis der Signalton anzeigt, dass die Steaks jetzt in die Pfanne dürfen. (Foto: AMK)



Foto 4



Foto 4 + Foto 4a:

Schneller Heißluft-Backofen mit Mikrowellen- und Dampf-Funktion, hoch entwickelten elektronischen Fühlern (Sensoren) und einem Bratenthermometer. So gelingen Fleisch, Geflügel, Fisch und Backwaren auf den Punkt genau. (Foto: AMK)



Foto 5:

Egal, wohin das Kochgeschirr verschoben wird, das Kochfeld mit flexibler Induktion merkt sich die gewählte Temperatur. Die Einstellungen erfolgen hier über eine praktische Einknopf-Bedienung (magnetisch und abnehmbar). (Foto: AMK)



Foto 6:

Professionell ausgestattet, auch für große Partys: z.B. mit Kompakt-Einbaugeräten in einem durchgängigen Design – zudem praktisch neben- und übereinander integriert, wie ein konventioneller Backofen, Kaffeevollautomat, Backofen mit Mikrowelle und ein Dampfgarer. (Foto: AMK)



Foto 7:

Entspannt Kochen bei einem angenehmen Raumklima, dafür sorgt diese Deckenlifthaube mit der Möglichkeit, flexibel zwischen Umluft- und Abluftbetrieb zu wechseln. Im Ruhezustand parkt sie direkt an der Decke, bei Inbetriebnahme schwebt sie in Richtung Kochfeld herab. (Foto: AMK)



Foto 8:

Dampfgarer & vollwertiger Backofen in einem Gerät mit vielen Automatikprogrammen und Profi-Betriebsarten, u.a. Dampfgaren, Sous-Vide, Bräunungsgaren und Intensivbacken. Die Feuchtigkeit im XXL-Garraum lässt sich exakt vorgeben, z. B. 70 %. (Foto: AMK)