****

**Pressedienst TdK032019**

Innovative Einbau-Geräte für eine gesunde Ernährung

**Mannheim, 01.08.2019. „Gesundheit und Ernährung sind zwei Mega-Trends“ sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). „Eine modern und zeitgemäß ausgestattete Lifestyle-Wohnküche beinhaltet deshalb alles, was nötig ist, um sich frisch und gesund zu ernähren und dank der innovativen, hochkomfortablen und smarten Hausgeräte sind damit zudem 1A-Kocherlebnisse und kulinarische Genüsse erster Güte garantiert. Ebenso ein hoher Spaßfaktor, wenn die eigenen Krea­tionen zum Beispiel mit anderen online geteilt werden.“**

Kochen im TV auf vielen Kanälen, lokale Kochkurse mit Küchenprofis, vielleicht sogar unter Anleitung eines prominenten Star- oder Sterne-Kochs, Koch-Blogs, viele neue Kochbücher jedes Jahr, Millionen von Online-Rezepten aus der ganzen Welt, Koch-Apps mit personalisierten Ernährungs- und Diätvorschlägen und die vielen inspirierenden Koch­videos zeigen: Die Bundesbürger verspüren eine ganz neue Lust, sich mit Kochen & Essen zu beschäftigen.

Dabei zählt es auch für immer mehr Menschen zu ihrem persönlichen Lifestyle, sich frisch, gesund und gut zu ernähren. „Gerade in Zeiten eines stark beschleunigten Lebensrhythmus‘ gilt es, im Alltag Genuss, Gesundheit und eine unkomplizierte Essenszubereitung unter einen Hut zu bringen“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Wie dies auf Wunsch vollautomatisiert und zeitoptimiert gelingt, zeigen die innovativen, hochkomfortablen, energieeffizienten und smarten Einbaugeräte der neuen Generation. „Auch kreative Köchinnen und Köche, bei denen Zeit keine Rolle spielt, kommen damit voll auf ihre Kosten, denn sie können nach Lust und Laune mit den vielen Profi-Einstellungen der Geräte experimentieren“ ergänzt Volker Irle.

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.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de)

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.

Den Auftakt einer schmackhaften und gesunden Ernährung bildet immer die optimale Lagerung der frisch eingekauften Lebensmittel – in einem No­Frost-Kältegerät mit speziellen, feuchteregulierbaren Frischeschubladen um die Null Grad. Zusammen mit modernster Sensorik, die bereits kleinste Temperaturschwankungen (z. B. durch Türöffnen, Sonneneinstrahlung) erkennt und ausgleicht, halten sich z. B. Obst, Gemüse und Salat sowie Fisch & Fleisch deutlich länger frisch und appetitlich als in einem Kühlgerät ohne so ein modernes und nachhaltiges Frischhaltesystem.

State-of-the Art in einer neuen Lifestyle-Küche ist das Kochen mit flexi­bler oder Vollflächeninduktion. Flexibel sind die Kochfelder dann, wenn sich zwei vordefinierte Kochzonen per Brückenfunktion zu einer größeren zusammenschalten lassen. Die Premiumklasse punktet mit Vollflächeninduktion. Hier ist die gesamte Glaskeramikfläche eine einzige große Kochzone, auf der – je nach Kochfeldbreite – bis zu sechs Kochgefäße gleichzeitig Platz haben. Bei einer Vollflächeninduktion ist es egal, wie groß oder klein die Töpfe und Pfannen sind, wo sie platziert und wohin sie verschoben werden, denn sie erkennt die Anzahl, Größe und Position des Kochgeschirrs automatisch. Profimäßig kochen, das bedeutet z. B. auch mit verschiedenen, vordefinierten Temperaturbereichen gleichzeitig zu arbeiten, z. B. im vorderen Bereich anbraten, im mittleren kochen und im hinteren bereits fertige Speisen warmhalten. Und damit die Glaskeramik­oberfläche eines hochwertigen Kochfeldes auch noch nach Jahren top aussieht, gibt es übrigens auch Modelle mit einer kratzresistenten Beschichtung, die fast so hart wie ein Diamant ist.

„Kochen quasi wie ein Professional, das ermöglichen die neuen, komfortablen und multifunktionalen Einbaugeräte zum Backen, Dampfgaren, Sous-vide Garen, Slow Cooking, Grillen & Co.“, sagt Volker Irle. Sie alle zeichnen sich durch ein großes Angebot an Betriebsarten und Funktionen, Energieeffizienz, diverse Ergonomie-Features und einen hohen Bedienkomfort aus. Das reicht von vielen Automatikprogrammen und Profi-Einstellungen über integrierte Sensoren zum Backen und Garen bis hin zur Selbstreinigung des Garraums (z. B. Pyrolyse, Hydrolyse) und einer feinen, ergonomischen Unterstützung: zum Beispiel durch Vollauszüge, übersichtliche Touchdisplays, gedämpfte Türschließhilfen oder eine vollversenkbare Backofentür, die beim Öffnen in einem Fach unterhalb des Backofens verschwindet, damit man einen noch besseren Zugriff auf den Garraum hat. Voll im Trend liegen Einbaugeräte mit Steam-Technologie. Sie ermöglicht nicht nur eine besonders sanfte, sondern auch die Vitamine, Konsistenz und Aromen schonende Zubereitung der Lebensmittel – bis hin zum professionellen Garen unter Vakuum (Sous-vide) für all jene, die gerne experimentieren und ganz neue kulinarische Erfahrungen machen und sich mit anderen austauschen möchten. Soll es schnell gehen, erweisen sich Dampfgarer mit integrierter Mikrowelle und sehr vielen Automatikprogrammen als tolle Allrounder, da sie durch die Kombination von Dampf und Mikrowelle zudem mit verkürzten Garzeiten trumpfen. Damit ist dann vielseitiges Garen möglich wie z. B. Dampfgaren, Schnellgaren, Sous-vide-Garen und auch ökologisch nachhaltiges Eco-Dampfgaren.

Ein weiteres Highlight sind die vielen attraktiven Dunstabzugssysteme, die auf die jeweiligen individuellen Kochgewohnheiten und Räumlichkeiten ihrer Nutzer abgestimmt sein sollten. Über der Kücheninsel bietet sich beispielsweise eine attraktive Deckenlifthaube an, die sich per Fernbedienung oder Smartphone/App herauf- und herunterfahren lässt: Zum Kochen & Braten wird sie direkt über das Kochfeld abgesenkt. Während der Küchenparty lässt man sie dann über den Köpfen der Gäste schweben, die am Inselblock ihren Willkommensdrink genießen. Sehr beliebt sind beispielsweise auch die neuen 2in1-Downdraftsysteme – ein leistungsstarker, energieeffizienter Dunstabzug, der direkt in das Induktionskochfeld integriert ist und die Kochschwaden nach unten absaugt.

„Am großen bundesweiten Aktionstag, dem ‚Tag der Küche‘ am 28. September 2019, können sich Interessierte all die faszinierenden, neuen Hausgeräte ansehen und erklären lassen. Am besten, den Termin gleich vormerken“, empfiehlt Volker Irle. (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 jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 28. September 2019. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)*

Mannheim, 01.08.2019

**Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst:**

**Innovative Einbau-Geräte für eine gesunde Ernährung**

**Foto 1:**

Kochen mit Vollflächeninduktion: Hier steht die ganze Glaskeramikfläche zur Verfügung – Anzahl, Größe und Position des Kochgeschirrs werden automatisch erkannt. Besonders komfortabel ist auch eine Profi-Funktion, anhand der sich die Intensität der Leistungsstufe allein durch Bewegen des Kochgeschirrs ändert. Das Kochfeld ist zudem WLAN-fähig. (Foto: AMK)

**Foto 2 + 2a:**

In dieser schicken NoFrost-Kühlgefrierkombination im French Door Design bleiben die Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. Sensoren erkennen bereits geringste Temperaturschwankungen. Ein intelligentes Kontrollsystem steuert sofort entgegen, damit sich die Lebensmittel solange wie möglich frisch halten. (Foto: AMK)

**Foto 3:**

Auf dieser 90 cm breiten Vollflächeninduktion mit Topferkennung können bis zu sechs Töpfe, Pfannen oder Bräter beliebig platziert und bewegt werden. Wird z. B. ein Topf aufgestellt, bietet das Kochfeld sofort eine Zahlenreihe für die entsprechende Leistungseinstellung an. Wird er verschoben, wandert das Bedienelement einfach hinterher. (Foto: AMK)

Foto 3a:

Spart Zeit & Energie: Topmodell für gesundes Garen, schonendes Schnellgaren, Eco-, Sous-vide-Garen etc. sowie schnelles Erwärmen: Ein Premium-Dampfgarer mit integrierter Mikrowelle und vielen Automatikprogrammen inklusive einer individuellen Anpassung der Garergebnisse. Zudem bietet er die Möglichkeit zur Hausgerätevernetzung. (Foto: AMK)

**Foto 4 + 4a:**

Smartes Backen & Garen mit einem WLAN-fähigen Dampfbackofen, so kann man sich u. a. per Smartphone/Tablet PC und App benachrichtigen lassen, sobald das Essen fertig ist. Für Ergonomie und besonderen Komfort sorgen ein sich mitdrehender Türgriff und die voll versenkbare Backofentür. (Foto: AMK)

**Foto 5:**

Elegante, aufeinander abgestimmte und mit Designpreisen ausgezeichnete Einbau-Range für abwechslungsreiche Genüsse – vom Multifunktionsbackofen mit Kochassistenzfunktion über einen schnellen, kompakten Mikrowellenbackofen und Dampfgarer bis hin zum Kaffeevollautomaten und dazu noch praktische Wärmeschubladen. (Foto: AMK)

**Foto 6:**

Hochwertige Insel-Deckenlifthaube mit individuell einstellbarer Effektbeleuchtung von kühl (bläulich) bis warm (bronzefarben). Ein weiterer Blickfang sind ihre seitlich angeschlossenen Regalflächen, was sie auch für Planungen im Industrielook prädestiniert. Die Steuerung kann per Fernbedienung oder App vorgenommen werden. (Foto: AMK)

**Foto 7:**

In einem ikonischen und mehrfach prämierten Design: Der Dampfbackofen (links) punktet u. a. mit Connectivity (WLAN), einem Backsensor und Bratenthermometer. Daneben in kleinerer Ausführung die entsprechende Kompakt-Modellvariante plus Vakuumierschublade. Damit ist man dann perfekt fürs Sous-vide-Garen ausgerüstet. (Foto: AMK)

**Foto 8:**

Ein 90-cm-Kochfeld mit einem leistungsstarken, integrierten Abzug, Slider-Bedienung und flexibler Induktion. Jeweils zwei der insgesamt vier Kochzonen lassen sich per 2fach-Brücken-Funktion zusammenschalten. Bei der Abdeckung (Randabsaugungsplatte in Edelstahl und Schwarzglas) des Kochfeldabzugs ist auch eine Sonderlackierung möglich. (Foto: AMK)

**Foto 9:**

Leises Design-Induktionskochfeld, das mit dem mittigen Dunstabzug (Energieeffizienzklasse A) zu einer ästhetischen Einheit verschmilzt. Zudem bietet es drei voreingestellte Temperaturbereiche für Soßen und Mousses oder zum Warmhalten. Auf Wunsch stellt sich der Abzug automatisch auf die Anzahl und Leistung der aktiven Kochzonen ein. (Foto: AMK)

**Foto 10:**

Fast so hart wie ein Diamant: Damit die Glaskeramikoberfläche eines hochwertigen Kochfeldes auch noch nach Jahren top aussieht, gibt es Modelle mit einer speziellen Kochflächen-Beschichtung, die sogar kratzresistenter ist als die Beschichtungen für Werkzeuge, Brillen- und Uhrengläser. (Foto: AMK)

**Foto 11:**

Als Ergänzung zu den neuen Kochfeldern und Backöfen empfiehlt sich ein hochwertiges und an der Profiküche orientiertes Koch- und Bratgeschirr. Zum Beispiel Töpfe, Pfannen, Woks, Kasserollen, Bräter, Grillplatten & Co. in der Ausführung Aluminium-handgegossen und „Made in Germany“. (Foto: AMK)

Mannheim, 01.08.2019

