

Pressedienst 018-062021

Kühlen mit innovativen Features

Mannheim, 29.06.2021. Wenn die Außentemperaturen immer weiter nach oben klettern und es immer schwüler wird, insbesondere dann zeigt sich, was moderne Kühl- und Gefriergeräte für Top-Performer sind. Die zunehmende Hitze macht ihnen ebenso wenig aus wie häufigeres Öffnen der Kühlschrankschranktür, um sich ein kühles Bier, den perfekt gekühlten Wein, eines der kultigen Sommergetränke oder eine kalte Limonade zu holen... vielleicht ist es aber auch das verlockend cremige Speiseeis ...

„Für perfektes Kühlen, Gefrieren und Wein temperieren sind moderne Kältegeräte mit einer Reihe innovativer Technologien und Funktionen ausgestattet. Sie alle sorgen dafür, dass sich empfindliche Lebensmittel deutlich länger frisch und appetitlich halten und ihre Vitamine bewahren“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Möglich machen das HighTech-Frischetechnologien, wie sie beispielsweise von Feinkostgeschäften genutzt werden.

Für Kühlgeräte in Privathaushalten gibt es semiprofessionelle Schubladen, die mit den perfekten Bedingungen für marktfrisch eingekaufte Lebensmittel aufwarten: cool & dry und cool & wet. Kalt & trocken – d. h. bei einer Temperatur knapp über 0 °C und niedriger Luftfeuchtigkeit – so mögen es Fisch, Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte. Kalt & taufrisch mit hoher Luftfeuchtigkeit bevorzugen es dagegen Obst, Salat und Gemüse. Individuelle Feuchtigkeitseinstellungen sind dabei über einen integrierten Regler möglich. In solch perfekten Frischemilieus fühlen sich die Lebensmittel wohl und halten sich viel länger frisch.

Die jüngste Innovation für eine verlängerte Frische von Obst und Gemüse setzt auf einen kalten Nebel, der die in der Frischeschublade gelagerten

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.taq-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.

Lebensmittel einhüllt – ein paar Sekunden lang bei jeder Türöffnung oder spätestens alle 90 Minuten. Diese regelmäßigen Frische-Booster schützen die Qualität und Vitamine der Lebensmittel zusätzlich. Das Ergebnis: alles bleibt tafrisch und knackig. Der feine, kalte Sprühnebel wird in einem kleinen, leicht zu reinigenden Wassertank erzeugt, der etwa alle zwei bis drei Monate neu befüllt wird.

Damit sich bei der Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel keine Bakterien bilden, haben manche Hersteller einen speziellen Hygieneschutz in ihre Geräte integriert – z. B. eine antibakterielle Einlage in der Schublade. Das sorgt für zusätzliche Frische und schützt die Lebensmittel. Bakterien können beispielsweise auch mithilfe von Ionisation beseitigt werden, was zudem noch starke oder als unangenehm empfundene Gerüche (Fisch, Käse, Knoblauch) neutralisiert.

Eine entscheidende Voraussetzung für mehr Frische und Aroma ist, dass es in den Kühlgeräten nicht zu Temperaturschwankungen kommt. Daher wird die Umgebungs-, Kühlschranks- und Gefrierschranks-temperatur laufend kontrolliert – mithilfe intelligenter Software und einem Netzwerk von Temperaturfühlern (Sensoren). So ist eine von der Außentemperatur unabhängige, konstante Innentemperatur gewährleistet.

Damit sich die Temperatur im Kühlschrank nach jedem Öffnen der Tür ganz schnell wiederherstellt, sind einige Geräte mit einer kältespeichernden Innenrückwand aus Metall ausgestattet. Ein weiteres praktisches Detail, das zudem auch noch attraktiv und hochwertig aussieht.

Last but not least: „Gerade an heißen Sommertagen“, so AMK-Geschäftsführer Volker Irle, „sollte die Kühlkette möglichst nicht lange unterbrochen sein. Daher empfiehlt es sich vor dem Einkauf die Funktionen Super-Kühlen und Super-Gefrieren zu aktivieren. Zuhause angekommen finden die Lebensmittel dann genau die richtigen Temperaturen im Kühl- und Gefrierbereich vor.“ Ist die Kühlgefrierkombination zudem smart vernetzt, lassen sich diese beiden hilfreichen Funktionen dann auch von unterwegs aus per Smartphone/Tablet und App starten. „Das ist zeitgemäßes Kühlen mit innovativen Features und moderner Frischekomfort at it's best“, sagt 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 bundesweite Aktionstag 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 und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 29.06.2021

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 018-062021: **Kühlen mit innovativen Features**

Bild 1:

Die neuen Kühl- und Gefriergeräte sind ein perfektes Zusammenspiel von HighTech-Kühlen, einer deutlich verlängerten Lebensmittelfrische, einem attraktiven Design sowie einem hochfunktionalen Innenleben. (Foto: AMK)

Bild 1a:

Regelmäßige Frische-Booster der Extraklasse für eine längere Haltbarkeit: Alle 90 Minuten und bei jeder Türöffnung umhüllt kalter Nebel die Lebensmittel bei einer Temperatur um 0 °C für ein paar Sekunden lang. (Foto: AMK)

Bild 2 + 2a:

In diesem Modell bleiben Obst & Gemüse bis zu fünfmal länger frisch, denn ihre natürliche Feuchtigkeit wird im geschlossenen Frischfach bewahrt. Extra Feuchtigkeit legt sich zudem als feiner Sprühnebel auf den Inhalt. (Foto: AMK)

Bild 3 + 3a:

Dank optimaler Lagerbedingungen bleiben die Lebensmittel vitaminreich und bis zu dreimal länger frisch. Temperaturfühler kontrollieren und steuern permanent die Umgebungs-, Kühl- und Gefrierschranktemperatur. (Foto: AMK)

Bild 4:

Neben idealen Bedingungen für eine längere Lebensmittelfrische – durch permanentes Optimieren der Temperatur- und Luftfeuchtigkeit – bieten manche Einbau-Modelle auch noch einen integrierten Hygieneschutz. (Foto: AMK)

Bild 4a:

Damit empfindliche Lebensmittel auch bei einer längeren Lagerung geschützt sind und weiterhin schön appetitlich und knackig bleiben, ist das Gemüsefach mit einer antibakteriellen Einlage ausgestattet. (Foto: AMK)

Bild 5:

Bis zu dreimal länger tafrisch bleibt das Lagergut in diesem Premium-Kühl-Gefrierschrank. Das WLAN-fähige Einbau-Modell lässt sich per Smartphone/Tablet PC und App von unterwegs aus steuern und kontrollieren. (Foto: AMK)

Bild 6:

Neben modernster Frischetechnologie bietet dieses Gerät noch Platz für zwei Flaschenkörbe. Sie „parken“ auf einem Stellbord auf Teleskopschienen. So sind auch größere Getränkevorräte bequem zur Hand. (Foto: AMK)

Bild 7 + 7a:

Inspiriert von der Natur: Ein technisch ausgetüfteltes Farb-/(Sonnen)Lichtkonzept plus Dunkelphasen imitiert den natürlichen Tag- und Nachtzyklus. So bleiben auch die Vitamine länger erhalten. (Foto: AMK)

Bild 8:

Außen Retro – innen mit zeitgemäßer Frischetechnologie wie diese freistehende Kühlgefrierkombination mit MultiFlow-Umluftkühlung und einer 0 °C-Zone. Sie macht sich toll zu den modern-minimalistischen Einbaugeräten. (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