

**Pressedienst 021-072021**

## **Kochen & Braten mit Unterstützung**

**Mannheim, 28.07.2021. Selbstgekochtes soll nicht nur gut schmecken, sondern unter der Woche möglichst auch einfach und ohne größeren Zeit- und Arbeitsaufwand von der Hand gehen. „Da sind die neuen Induktionskochfelder mit ihren zahlreichen Assistenz-Funktionen genau das Richtige“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. „Auch Kochanfänger werden davon angetan sein.“**

In den meisten Haushalten hat sich für den Alltag eine Reihe schmackhafter Standardgerichte bewährt, die deshalb regelmäßig auf den Esstisch kommen. Denn allzu lange wollen die Menschen nicht so gerne am Kochfeld stehen. „Gleichzeitig beobachten wir, dass viele Menschen durchaus dafür offen sind, auch neue Rezepte auszuprobieren und am eigenen Kochfeld kreativ zu werden, wenn sie Zeit und Lust dazu haben“, so AMK-Chef Volker Irle. Kochmuffel seien in Deutschland die wenigsten. Dagegen gäbe es viele begeisterte und ausgesprochen experimentierfreudige Hobbyköche und Semi-Professionals, die weder Zeit noch Mühen scheuten, interessante neue Geschmackserlebnisse zu kreieren.

„Um das Kochen, Braten, Köcheln, Schmelzen, Garen und Grillen so angenehm, einfach und leichthändig wie möglich zu machen, sind die neuen Induktionskochfelder mit zahlreichen unterstützenden Funktionen ausgestattet“, sagt Volker Irle. Das reicht von der automatischen Erkennung von der Position und Größe des Kochgeschirrs bis zur Assistenz mit Künstlicher Intelligenz. Doch auch ohne KI übernehmen die Kochfelder mit ihren zahlreichen integrierten Komfort-Funktionen etliche Arbeitsschritte, um ihre Nutzer auf Wunsch deutlich zu entlasten. Beispielsweise durch ein automatisches Zusammenschalten und Trennen von Kochzonen – je nach Umfang und Form des platzierten Kochgeschirrs. Auf Kochfeldern

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)  
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.

mit integriertem Touchdisplay lassen sich u. a. die Leistungsstufen oder Garzeiten für die einzelnen Kochzonen per Fingertipp ganz einfach auswählen. Ist man unsicher, welche Temperatur für welche Speise ideal ist, helfen Assistenzprogramme weiter. Im Display erscheinen dann kurze Anleitungen und die richtige Temperatureinstellung.

Oder entspanntes Kochen und Braten mittels intelligenter Temperatur-Sensortechnologie. Koch- und Bratsensoren überwachen und regeln dann alles und sorgen dafür, dass garantiert nichts mehr schiefeht und die Speisen überkochen, verkochen oder anbrennen. Für perfekte Steaks wird die Pfanne beispielsweise automatisch auf die optimale Temperatur aufgeheizt und dann absolut präzise gesteuert.

Selbst Sous-Vide-Garen ist auf einem Induktionskochfeld möglich, z. B. mithilfe eines kabellosen Sensors. Er misst die Wassertemperatur gradgenau, leitet sie automatisch an das Kochfeld weiter und gewährleistet, dass die Temperatureinstellung exakt eingehalten wird. Den gleichen Komfort ermöglicht so ein kabelloser Kerntemperatursensor auch beim Braten.

Und weil die Deutschen so gerne grillen – nicht nur Outdoor – gibt es auch Induktionskochfelder mit einer Sensor-Grill-Funktion. Sie aktiviert sich automatisch, sobald der passende Grillaufsatz wie eine Barbecue- oder TeppanYaki-Edelstahl-Grillplatte auf das Kochfeld aufgesetzt werden.

„Viele hochwertige Marken-Kochfelder sind mit weiteren professionellen Zusatzfunktionen ausgestattet“, erläutert Volker Irle. Beispielsweise die Aufteilung des Kochfelds in drei Bereiche mit vordefinierten Leistungs-zonen: stark (z. B. für scharfes Anbraten), mittel (zum Kochen) und niedrig (zum Schmelzen). Besonders komfortabel wird es, wenn das Induktions-kochfeld seine Temperatur ganz automatisch erhöht und verringert, so-bald man den Topf oder Bräter einfach nur noch auf der Glaskeramiko-berfläche von vorne nach hinten schiebt.

Klingelt es an der Haustür, sind eine Stop & Go- oder Pausen-Funktion eine tolle Sache. Sie fahren per Fingertipp alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Leistungsstufe herunter, so dass man sein Kochfeld kurzzeitig unbeaufsichtigt lassen kann. Ein erneuter Fingertipp genügt und alle zu-vor eingestellten Leistungsstufen werden automatisch reaktiviert. Sollte

das Induktionskochfeld während des Kochens und Bratens allerdings einmal versehentlich ausgeschaltet werden, so ist das kein Problem, denn alle Einstellungen werden innerhalb von Sekunden per Fingertipp wiederhergestellt. Als sehr praktisch erweist sich auch eine Warmhaltefunktion, mit der die fertigen Speisen auf Serviertemperatur gehalten werden – falls sich ein Familienmitglied oder der Besuch verspäten.

„Darüber hinaus“, so AMK-Geschäftsführer Volker Irle, „sind die meisten neuen Marken-Kochfelder heute WLAN-fähig. Neben der Möglichkeit zur App- und Sprachsteuerung können sie außerdem mit einer passenden Dunstabzugshaube vernetzt werden. „So kann man sich ganz auf kreatives und delikates Kochen & Braten konzentrieren, während sich die Lüfterleistung der Haube automatisch an die Kochvorgänge anpasst und für gute Luft und Stimmung rund ums Kochfeld und in der Wohnküche sorgt.“  
(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 am 25. September 2021 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](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)*

### **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 021-072021:** **Kochen & Braten mit Unterstützung**

#### **Bild 1:**

Auf diesem vernetzungsfähigen Premium-Induktionskochfeld kann nichts anbrennen und muss auch nichts nachgeregelt werden, denn Sensoren unter der Glasoberfläche regulieren die Temperatur exakt. Weitere Unterstützung liefern ein großes Touchdisplay und 23 Assistenzprogramme. (Foto: AMK)

#### **Bild 2:**

Für entspanntes Kochen einfach den Topf auf dem Kochfeld nach vorne oder hinten bewegen. Die Leistungsstufe erhöht oder verringert sich dadurch automatisch. In Verbindung mit einem passenden Dunstabzug aktiviert das WLAN-fähige Kochfeld die Haube beim Kochen automatisch. (Foto: AMK)

**Bild 3:**

Ob Kochen, Köcheln, Braten oder Sous-Vide-Garen – mit diesem kabellosen Lebensmittelsensor gelingen Gerichte perfekt. Er ermittelt die Kerntemperatur des Garguts gradgenau, leitet die Informationen an das Induktionskochfeld weiter und sorgt dafür, dass die Temperatur exakt gehalten wird. (Foto: AMK)

**Bild 4:**

Zu unterstützenden Funktionen dieses Topmodells zählen u. a. eine Warmhalte-, Aufwärm-, Schmelz- und Simmerfunktion (für Knödel oder Würste), das automatische Erkennen einer Teppan-Yaki-Grillplatte und die Pausentaste. Die Kochzonen fahren dann auf Leistungsstufe 1 herunter. (Foto: AMK)

**Bild 5:**

Freie Platzwahl auf dem Kochfeld: Die flexiblen Induktionszonen erkennen automatisch die Position und Größe des Kochgeschirrs. Es lässt sich z. B. auch in drei Zonen mit verschiedenen hohen Temperaturen einteilen. Das Kochgeschirr dann einfach nur noch in die passende Zone schieben. (Foto: AMK)

**Bild 6:**

Dieses Induktionskochfeld mit integriertem Muldenlüfter ist u. a. mit einem vordefinierten Temperaturmanager zum Sieden (92 °C), Warmhalten (74 °C) und Schmelzen (42 °C) sowie einer automatischen Aufheiz-Funktion ausgestattet – damit das Kochgeschirr sein optimales Hitze-Level erreicht. (Foto: AMK)

**Bild 7:**

Design-Kochfeld mit Dunstabzug und intelligenter Sensorik. Der Kochsensor verhindert ein Über- oder Verkochen der Speisen, in dem er die Temperatur präzise reguliert. Die Kochzonen werden je nach Größe und Form des Kochgeschirrs automatisch zusammengeschaltet oder getrennt. (Foto: AMK)

**Bild 8:**

Viel Unterstützung: durch flexible Kochzonen mit Booster-Funktion, Automatik-Funktionen (u. a. Kochen, Schmelzen), voreingestellte Kochzonen zum Sieden oder Warmhalten und die Möglichkeit, das Kochfeld mit einer Dunstabzugshaube zu verbinden und sie remote zu steuern. (Foto: AMK)

**Bild 9:**

83 cm breites Induktionskochfeld mit TouchControl-Bedienung, einem Countdown-Timer und Überhitzungsschutz sowie zwei vertikalen Kochzonen rechts und links vom Dunstabzug. Zum Kochen mit größeren Töpfen und Pfannen werden sie einfach miteinander verbunden. (Foto: AMK)

**Bild 10:**

Bis zu sechs Kochgeschirrtelle haben auf diesem Design-Kochfeld Platz. Klingelt es an der Tür, einfach die Pause-Option aktivieren. Für schnelles Kochen & Braten gibt es eine Schnellauswahl der Leistungsstufen sowie die Funktion Schnellstart. Für Abwechslung sorgt die Sensor-Grill-Funktion. (Foto: AMK)

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](mailto:info@amk.de)