

**Pressedienst 027-102021**

**Nachhaltige Einbaugeräte für Lifestyle-Küchen**

**Mannheim, 21.10.2021. Umweltschutz, Klimaschutz und ein nachhaltiger Lebensstil, der unsere kostbaren natürlichen Ressourcen schützt. „Immer mehr Menschen entscheiden sich hierfür“, stellt AMK-Geschäftsführer Volker Irle von der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. fest. Die Küchenbranche leistet ihren Beitrag hierzu, zum Beispiel mit besonders energie- und wassersparenden Einbaugeräten.**

„Die enorme Reduktion des Energie- und Wasserverbrauchs bei Hausgeräten ist einfach großartig“, sagt Volker Irle. Am beeindruckendsten zeigt sich das beispielsweise bei Geschirrspülern. Der Spitzen-Rekordler benötigt im Automatikprogramm ab 5 Liter Wasser und kommt mit 0,63 Kilowattstunden aus. Andere Premium-Modelle ab 6 Liter. Das schafft man mit keinem Handabwasch. Und auch rund 7 bis 9 Liter für 13 bis 15 Maßgedecke sind Topverbrauchswerte. Ganz abgesehen von den zahlreichen Komfortmerkmalen und Optionen, mit denen Geschirrspüler ihre Anwender unterstützen und erfreuen: Automatik-, Eco- und Spezialprogrammen – z. B. für besonders energieeffizientes oder schnelles Spülen, zusätzlichen Hygiene-Programmen oder extra leises Spülen. Hinzu kommen exzellente Spül- und Trocknungsergebnisse sowie Konnektivität, um nur ein paar Features zu nennen.

„Etwas verwirrend am Point of Sale dürfte es für Käufer allerdings aufgrund des neuen EU-Energielabels werden, da für die Produktgruppe Geschirrspüler seit 1. März 2021 die neue Skala A bis G gilt“, sagt Volker Irle. „Küchenspezialisten erläutern hierzu gerne die Unterschiede zum alten Label sowie alle zusätzlichen Hinweise, die in die neuen Energieetiketten mit aufgenommen wurden.“ Galt vor dem 1. März 2021 noch A+++ als das Nonplusultra, so sind die nachhaltigsten Champions jetzt in den neuen Klassen B und höher.

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.

„Als besonders nachhaltig erweisen sich auch Marken-Einbaugeräte aus dem Produktbereich Kühlen“, sagt der AMK-Geschäftsführer. Aufgrund neuester Frischetechnologien halten sich empfindliche Lebensmittel darin z. B. bis zu fünfmal länger tau- und knackfrisch als in einem Kühlschrank ohne diese HighTech-Ausstattung. Angesichts von etwa 6,7 Millionen Tonnen an noch essbaren Lebensmitteln in Deutschland, die von Privathaushalten jährlich in der Mülltonne entsorgt werden, ist dies eine von vielen Möglichkeiten für einen nachhaltigen Umgang mit unseren kostbaren Ressourcen.

Neben speziellen Frischeschubladen für Obst & Gemüse sowie Fisch & Fleisch gibt es weitere Features, die für Nachhaltigkeit stehen: von sparsamen LED-Innenbeleuchtungen bis zu intelligenten Frischesensoren, die für eine von der Außentemperatur unabhängige, konstante Innentemperatur sorgen. Oder neue Digital Inverter Kompressoren. Sie regulieren den Energieverbrauch ganz nach dem individuellen Bedarf. Einen zusätzlichen Beitrag leisten besonders effiziente Isolierungen (Vakuumisolierpaneele). Auch Innenrückwände aus Metall zum Speichern der Kälte. Nach jedem Öffnen und Schließen der Kühlschranktür ist die eingestellte Kühltemperatur damit schnell wieder hergestellt. Nachhaltig sind auch zwei komplett getrennte Kältekreisläufe, denn sie sorgen dafür, dass es zu keinem Luftaustausch zwischen dem Kühl- und Gefrierbereich kommt. Die Lebensmittel können so weder austrocknen, noch werden Gerüche übertragen. Das Ergebnis: Sie bleiben appetitlich. Es wird weniger weggeworfen. Und man geht seltener einkaufen, was zudem das Einkaufsbudget entlastet.

„Nachhaltig geht es auch beim Backen & Steamen zu“, sagt AMK-Chef Volker Irle. Für (Dampf)Backöfen gilt noch das alte Energielabel mit den A-Plus-Klassen (A+++, A++ und A+). Einige wenige Einbaugeräte sind mit A++ gelabelt, das Gros mit A und A+. Bei ‚Sprintern‘ mit Schnellaufheizung gehört langes Vorheizen der Vergangenheit an. Nachhaltig ist auch die Zubereitung verschiedener Gerichte auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig. Ebenso punktgenaues Backen, Braten und Garen mittels Automatikprogrammen und Sensortechnologie. So sorgen z. B. Brat- und Kochsensoren dafür, dass die Speisen weder anbrennen noch über- oder verkochen können.

Und last but not least: Mit Nachhaltigkeit punkten z. B. Einbaugeräte mit Garraumteiler. Damit können dann zwei verschiedene Speisen bei unterschiedlichen Betriebsarten, Temperaturen und Garzeiten gleichzeitig zubereitet werden: beispielsweise im oberen Bereich des Garraums wird ein Fischfilet überbacken oder brutzelt ein Braten, während im unteren Bereich gleichzeitig das Gemüse in einem speziellen Dampfgargefäß gesteamt wird.

Kochen, Braten & Lüften in einem einzigen Einbaugerät: Das ist komfortabel und geht auch noch sehr energieeffizient. Denn die in ein Induktions- oder Elektro-Kochfeld integrierten Dunstabzüge sind leistungsstark und trotzdem sparsam und zudem noch leise. Wird das Kochfeld aktiviert, startet der integrierte Dunstabzug und passt seine Abzugsleistung im Automatikmodus exakt an die Intensität der Kochschwaden auf dem Induktionskochfeld an. Koch- und Bratsensoren unterstützen auf Wunsch dabei, dass dank kontrollierter Temperaturregelung nichts mehr überläuft, verkocht, übergart oder anbrennt und somit nicht im Abfall landet. Kochen mit flexibler oder Vollflächen-Induktion, kürzere Ankochzeiten (Boost-Funktion) und Energieverbrauchsanzeigen sind weitere intelligente Ausstattungsmerkmale, die für einen effizienten Umgang mit der Ressource Energie sorgen. Für Dunstabzüge im Abluftbetrieb gelten übrigens ebenfalls noch die alten EU-Energielabels mit den A-Plus-Klassen. Für reine Umluft-Modelle ist dagegen kein Label gesetzlich vorgeschrieben. (AMK)

### **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 027-102021:** **Nachhaltige Einbaugeräte für Lifestyle-Küchen**

#### **Bild 1:**

Topmodell mit Wärmepumpen-Technologie. Dieser vollintegrierte Geschirrspüler hat einen Energieverbrauch von nur 0,48 kWh (pro 100 Zyklen) und benötigt im Automatikprogramm 6 Liter. Eine Modellvariante ohne Wärmepumpen-Technologie kommt auf 0,63 kWh und nur 5 Liter. (Foto: AMK)

#### **Bild 2:**

Dieser A++ Einbau-Multidampfgarer für eine 45 cm hohe Möbelnische bietet interessante Extras, u. a. einen Feuchtigkeitssensor für exaktes Dosieren der Dampfmenge, einen Kerntemperatursensor für punktgenaues Garen, eine Sous-Vide-Funktion sowie eine Restwärmeanzeige und -nutzung. (Foto: AMK)

#### **Bild 3:**

Supersparsam & extraleise: Einbau-Kühlschrank (EEK B), u. a. mit Frischesafes für Obst & Gemüse, sparsamer LED-Beleuchtung und einem Energiesparmodus. Die Standard-Temperatur erhöht sich dann um 2 °C – das Gerät benötigt noch weniger Strom, die Lebensmittel bleiben optimal frisch. (Foto: AMK)

**Bild 4:**

Energieeffizienter Backofen (A+) mit 145 Funktionen und Steam-Technologie: von regulierbaren Dampfstufen bis zu 100%-Dampfgaren. Darin können perfekte Garergebnisse auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig erzielt werden. Oder Backen auf mehreren Ebenen ganz ohne Vorheizen. (Foto: AMK)

**Bild 5:**

Mehrfach prämiert: Ein elegantes Design-Induktionskochfeld und ein kraftvoller Muldenlüfter (A+) in einem Gerät vereint. Die Absauggeschwindigkeit passt sich automatisch an und optimiert damit den Stromverbrauch und die Leistung. Und dank Timer schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. (Foto: AMK)

**Bild 6:**

Gegen Lebensmittelverschwendung: In diesem nachhaltigen Einbau-Kühlschrank bleiben empfindliche Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch. Das Geheimnis liegt in einer automatischen aktiven Befeuchtung. Durch die Metallrückwand verteilt sich die Kälte im Kühlschrank besonders effizient. (Foto: AMK)

**Bild 7:**

Mit einem Wasserverbrauch von 9,5 Litern ist dieser vollintegrierte Geschirrspüler in der neuen Energieeffizienzklasse B. Für Komfort sorgen z. B. eine Sensor-Türöffnung, Konnektivität, 8 Programme und eine Sonderfunktion, mit der die Programmlänge um bis zu zwei Drittel verkürzt wird. (Foto: AMK)

**Bild 8:**

Ein energieeffizientes Pärchen in A+. Links ein 45 cm hoher Kompakt-Dampfbackofen mit 14 Beheizungsarten. Darunter eine praktische Wärmeschublade und rechts davon ein Standard-Einbaubackofen mit 20 Automatikprogrammen, Pizza-, Auftau-, Hefe- sowie einer Pyrolyse-Funktion. (Foto: AMK)

**Bild 9:**

Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug und modernster Sensorik für perfekte Ergebnisse beim Kochen und Braten. Der Bratsensor misst die Temperatur in der Pfanne und passt diese automatisch an die gewählte Stufe an – der Kochsensor schützt vor einem Über-/Verkochen der Speisen. (Foto: AMK)

**Bild 10:**

Wertiges Induktionskochfeld mit Slider-Bedienung, vier Kochzonen mit Booster-Funktion und drei voreingestellten Temperaturstufen zum Schmelzen bei ca. 42 °C, Warmhalten bei etwa 70 °C und Köcheln bei rund 94 °C. Der integrierte und effiziente Kochfeldabzug ist in die EEK A+ eingestuft. (Foto: AMK)

**Bild 11:**

Dieser Einbau-Backofen (A+) mit Steam-Technologie und Garraumteiler unterstützt beim Energiesparen. In den zwei unabhängig voneinander steuerbaren Garräumen lassen sich zwei Speisen bei unterschiedlichen Betriebsarten, Temperaturen und Garzeiten zeitgleich zubereiten. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Pressefotos auch unter [www.amk.de/pressemeldungen](http://www.amk.de/pressemeldungen)

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)

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. 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)