

Pressedienst 002-012022

App-Steuerung in der Küche

Mannheim, 26.01.2022. „Bei der Ausstattung einer neuen Lifestyle-Küche sind Performance, Funktionalität, Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Design angesagt sowie eine schnelle Unterstützung im Alltag durch Intelligenz in den Produkten. Beispielsweise mithilfe smarter Funktionen fürs Kochen/Braten, Lüften, Backen/Garen, Spülen und Kühlen“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. WLAN- und Bluetoothfähige Einbaugeräte, Apps, Smartphones und Tablets sowie intelligente Lautsprecher und Sprachdienste machen es möglich.

Zeitsparende Abläufe, flexiblere Arbeitsformen und somit mehr Flexibilität bei der Arbeitszeit- und Tagesgestaltung sind gefragter denn je. „Durch Corona mussten wir uns alle ganz unerwartet völlig neu organisieren, beruflich und privat“, sagt Volker Irle. „Der Alltag war auf den Kopf gestellt. Eine der neuen Herausforderungen: Homeoffice sowie hybrides Arbeiten, wo dies möglich war. Das wird sich künftig fortsetzen, da der Wunsch nach mehr zeitlichen Flexibilisierungsoptionen besteht und weiter zunimmt.“ Nach einem hybriden, selbstorganisierten und eigenverantwortlichen Alltag mit einem flexiblen Mix aus stationärem und mobilem Arbeiten, zum Teil vor Ort, auch unterwegs und im Homeoffice.

Das alles erfordert eine entsprechende Ausstattung und ein Ambiente, das diesen neuen Lebensstilen Rechnung trägt. „Ein Grund mehr, warum die Kompetenz von Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen so sehr gefragt ist“, so das Resümee von AMK-Geschäftsführer Volker Irle, wenn es um die Planung hybrider Wohn- und Arbeitswelten geht, in denen beide optimal und intelligent aufeinander abgestimmt sind.

Ein gelungenes Beispiel hierfür sind all jene Komfort-Features und vielen Möglichkeiten, die eine zeitgemäße Wohnküche mit, aber auch ohne

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harlachweg 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.

integrierten Homeoffice-Platz bietet: z. B. ein nachhaltiges und gesundes Lebensmittelmanagement im Kühlschrank – per App jederzeit und von jedem Ort aus überschaubar und steuerbar. Integrierte Kameras im Gerät machen es möglich, auch aus der Ferne den Überblick zu bewahren oder zu überprüfen, was an Lebensmitteln vorhanden ist und was auf dem Heimweg bei einem Zwischenstopp in Geschäften noch aufzustocken ist. Zuhause eingetroffen, kommt alles in die richtigen Frischelagerzonen und Spezialschubladen für Empfindliches wie Obst, Gemüse, Salate & Kräuter, Meeresfrüchte, Fisch-, Fleisch- und Milchprodukte. Ist man nicht ganz sicher, was wo am besten gelagert wird, einfach die App oder den Smart Speaker fragen.

Das gleiche gilt bei der Suche nach einem neuen, leckeren Rezept. Nach der Auswahl werden auf Wunsch alle relevanten Voreinstellungen wie Betriebsart, Temperatur und Programmdauer direkt an den Backofen oder Multidampfgarer gesendet. Auf die richtige Einschubebene des Backblechs oder Grillrosts wird gleich mit hingewiesen. Gehört auch noch eine Kamera zur Ausstattung, so lässt sich vom Wohn- oder Homeoffice-Bereich aus in Echtzeit überwachen, wie es um das Brat- und Gargut bestellt ist: ob noch alles im grünen Bereich ist oder die Hitze herunter geregelt werden sollte, da es bereits eine zu starke Bräunung annimmt. Oder ob die Garzeit noch um ein paar Minuten verlängert werden soll, damit das Gericht schön knusprig wird. Es sei denn, das entsprechende Automatikprogramm managt den gesamten Brat- oder Garprozess selbsttätig und informiert bei Programmende darüber, dass das Essen jetzt fertig ist. Ganz bequem geht's mit Voice Control: Den intelligenten Sprachdienst (z. B. Alexa, Google Assistant) einfach fragen, wann der Auflauf oder Kuchen fertig ist.

Per Kochassistent (Rezepte-App) zum perfekten Ergebnis. Sie gibt u. a. darüber Auskunft, welche Leistungsstufe die Richtige ist, wann der Fisch gewendet werden sollte oder bei welcher Temperatur das Steak in die Pfanne kommt, damit die individuell gewünschte Garstufe erzielt wird. Über all das braucht man sich keine Gedanken zu machen bei einem Induktionskochfeld mit intelligenter Temperaturkontrolle und mithilfe einer cleveren Rezepte-App als Kochassistent. Denn dann wird man Schritt für Schritt durch den gesamten Zubereitungsprozess geleitet.

Wo gekocht und gebacken wird, entstehen Abfälle, z. B. Schnittabfälle von Obst und Gemüse. Oder man hat gerade an beiden Händen Mehl und Teig kleben. Da wäre es praktisch, an das Abfalltrennsystem im Spülenunterschrank zu kommen, ohne die grifflose Möbelfront dabei zu beschmutzen. Ein Sprachbefehl macht's möglich: schon öffnet sich der Unterschrank, die Lebensmittelabfälle sind im Nu entsorgt und die Möbeloberfläche bleibt schön sauber.

Den Dunstabzug remote bewegen – beispielsweise die neue dekorative Umluft-Deckenlifthaube einfach per Smartphone oder Tablet auf die gewünschte Arbeitshöhe herabsenken. Oder die Wandhaube nach dem Essen von hellem Arbeits- auf dezentes Ambientelicht umstellen – mittels App oder sprachgesteuert – und zwar je nachdem, welche Raumstimmung gerade gewünscht ist. Oder einfach eine neue Lieblingsfarbe ausprobieren...

„Smarte Lichtkonzepte sind ein weiterer beliebter Einsatzbereich“, sagt AMK-Chef Volker Irlé. Jedes Lichtszenario lässt sich individuell konfigurieren und dann per App oder Sprachbefehl abrufen. Beispielsweise um morgens gut in den Tag zu starten, die optimale Beleuchtung während des Arbeitens – und danach, um den Tag mit seiner Partnerin/seinem Partner, der Familie, Freunden oder Gästen angenehm ausklingen zu lassen. Vom Büro, Homeoffice oder von unterwegs aus kann man auch seinen intelligenten Geschirrspüler starten, damit das glänzende Spülgut einsatzbereit ist, sobald man zuhause eintrifft oder bevor die Gäste kommen.

Kaffee zählt zu den Lieblingsgetränken der Deutschen. Die einen mögen ihn extrastark, die anderen lieber mit viel Milch. Manche freuen sich auf ihren nachmittäglichen Cappuccino, andere auf einen personalisierten Muntermacher mit exakt definiertem Mahlgrad und Aroma. Mit einem smarten Kaffeevollautomaten und dessen umfangreichen Funktionalitäten lassen sich viele Sonderwünsche erfüllen. Einfach die App öffnen, die persönlichen Kaffeevorlieben und Timings auf dem Smartphone oder Tablet eingeben und der Kaffeevollautomat erledigt den Rest.

Hybrides Arbeiten mit wechselnden Aufenthaltsorten erfordert auch ein flexibles Wäschepflegemanagement. Hierbei unterstützen smarte Waschmaschinen und Trockner mit cleveren Funktionen: z. B. indem die

Waschmaschine alle wichtigen Einstellungen des letzten Waschgangs an ihr Pendant – einen smarten Wäschetrockner – sendet, der daraufhin das optimal passende Programm wählt und seine Besitzer per Push-Nachricht informiert, wenn die Wäsche fertig ist. „Wer für seine Wäschepflege keinen Waschkeller oder eigenen Hauswirtschaftsraum zur Verfügung hat, der kann sich einen kleinen, verborgenen Laundry-Bereich in seiner Wohnküche einplanen lassen“, rät AMK-Geschäftsführer Volker Irle.

Auch Möbel lassen sich remote bewegen – per App und mithilfe smarter Antriebssysteme wie elektrische Hubsäulen und Linearantriebe. Auf diese Weise lassen sich ganze Kücheninseln, Arbeitsplatten, Ess- und Beistelltische auf eine individuelle und rückschonende Arbeitshöhe bringen. Interessant sind auch Liftsysteme, die sich in Wandschränke integrieren lassen. Sie sorgen dafür, dass die beweglichen Stauraumregale schön gleichmäßig und elegant aus den Hängeschränken herausfahren – und somit in komfortabler und ergonomischer Greifnähe ihrer Nutzer sind. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 002-012022: **App-Steuerung in der Küche**

Bild 1 + 1a:

Sehr energieeffizient (A++) und zudem WLAN-fähig. Dieser Dampfbackofen – u. a. mit Kochassistent, Kerntemperatursensor und Sous-Vide-Funktion – ist mit einer integrierten Videokamera im Türgriff ausgestattet. (Foto: AMK)

Bild 2 + 2a:

Diese schicke Wi-Fi-Kopffrei-Wandhaube lässt sich vom Nebenraum oder auch aus der Ferne ein-/ausschalten, steuern und kontrollieren wie z. B. ihre Leistungsstufe, anstehende Wartungsintervalle und vieles mehr. (Foto: AMK)

Bild 3:

Premium-Heißluftbackofen (links) mit 82 Funktionen, 61 Automatikprogrammen und Pyrolyse. Die App ermöglicht einen schnellen und intuitiven Zugriff auf eine Vielzahl von Programmen und Optionen. (Foto: AMK)

Bild 4:

Wohlbefinden mit wechselnden Lichtszenarien. Ein LED-System als technische Plattform sorgt für individuelles Licht in allen Wohnbereichen: indem verschiedene Leuchtenarten kombiniert und smart gesteuert werden. (Foto: AMK)

Bild 5:

Der große WLAN-Backofen hat einen teilbaren Garraum. Das ermöglicht eine zeitgleiche Speisenzubereitung, z. B. oben Braten oder Backen und unten dampfunterstütztes Garen in einem separaten Dampfgarbehälter. (Foto: AMK)

Bild 6:

Dieses effiziente Frischezentrum lässt sich in ein bereits bestehendes Smart-Home-Umfeld integrieren – für eine Gerätesteuerung über Assistenzdienste wie beispielsweise Alexa oder Online-Services wie IFTTT. (Foto: AMK)

Bild 7:

Per App-Unterstützung Schritt für Schritt zum perfekten Steak, Lachsfilet Pancake etc. Auch ohne jede Vorkenntnis, stets auf den Punkt genau, ohne ständiges Nachregulieren der Temperatur oder gar Angebranntes. (Foto: AMK)

Bild 8:

Statt Coffee-to-go mit diesem Design-Kaffeefullautomaten zum eigenen, individuell maßgeschneiderten Lieblings-Kaffee-Genuss. Beispielsweise mit einer von 21 möglichen köstlichen Spezialitäten aus 10 Ländern. (Foto: AMK)

Bild 9:

Prämierte, internetfähige Umluft-Deckenlifthaube mit einstellbarer Höhe (per Liftfunktion) sowie einer Ambiente- und Effektbeleuchtung. Die Lichtfarbe lässt sich im RGB-Modus per App an jede gewünschte Situation anpassen. (Foto: AMK)

Bild 10:

Digitaler Komfort bei der Abfalltrennung, z. B. mit einem intelligenten Türöffner. Sobald er mit einem Sprachsteuerungssystem verbunden wird, gehorcht diese elektronische Öffnungsunterstützung aufs Wort. (Foto: AMK)

Bild 11:

Kleine, mobile Aufsatztische mit austauschbaren Funktionselementen sind tolle Helferlein. Sie werden dort platziert, wo man sie gerade benötigt. So sind auch Smartphone/Tablet in optimaler Blick-, Touch- und Sprachweite. (Foto: AMK)

Bild 12:

Die Waschmaschine per App steuern und auch von unterwegs aus kontrollieren. Die perfekte Ergänzung hierzu wäre noch ein smarter Trockner. Wenn die Wäsche fertig ist, schickt er eine Push-Nachricht aufs Mobile. (Foto: AMK)

Bild 13:

Für ergonomische Bewegungsabläufe sorgen hier elektrische Hubsäulen & Linearantriebe. Per App lassen sich dann ganze Kücheninseln, Ess-, Beistell-, Arbeitstische und Schrankinhalte in die gewünschte Position bringen. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter 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

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 zahlreichen Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Der bundesweite Aktionstag findet in diesem Jahr am 12. November 2022 mit mehr als 2.000 mitwirkenden Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und bei Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen statt. Weitere Informationen im Internet unter **www.amk.de** und **www.tag-der-kueche.de**. (AMK)