

Pressedienst 006-032022

Attraktiver & cleverer Lüftungskomfort in der Küche

Mannheim, 02.03.2022. Dicke Luft und unangenehme Essensgerüche, die sich während des Kochens und Bratens überall verteilen, müssen nicht sein. „Dagegen helfen effiziente Abluft- und Umluft-Lüftungssysteme: Von der smarten, blickfangenden Design-Attraktion über einer Kochinsel bis zu dezenten oder fast völlig unsichtbar integrierten Lösungen für Lifestyle-(Wohn)Küchen“, so Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.

Forelle blau. Ein sehr würziger Eintopf oder Auflauf. Überbackene Zwiebelsuppe. Scharf angebratenes Fleisch. Käsefondue. Pizza Quattro Formaggi. So köstlich das fertige Gericht auch schmeckt, während des Kochens, Bratens, Backens oder Grillens und insbesondere danach soll die Luft in der (Wohn)Küche wieder geruchsfrei und angenehm frisch sein. Das managen Dunstabzüge mit leisen, sparsamen, leistungsstarken und langlebigen Motoren plus einer sehr effizienten Filtertechnik, sodass die umgebenden Möbel vor Fett-/Ölpartikeln und Dampfschwaden geschützt sind und unangenehme Gerüche aus der Luft entfernt werden. Beispielsweise auch mithilfe optionaler Umluft-Hochleistungsfilter mit ihrer sehr hohen Geruchsreduzierung. Sie halten übrigens auch luftgetragene Pollen zurück und deaktivieren Allergene im Filter, was für alle Allergiker eine besondere Erleichterung ist. Oder wartungsfreie, selbstreinigende Umluftfiltersysteme, die sich z. B. auf der Basis eines thermokatalytischen Verfahrens regenerieren und so für gute Luft sorgen.

„Das Schöne an den neuen Lüftungskonzepten ist darüber hinaus, dass für jeden Lifestyle, jedes Haushalts-Budget und jede Raumgröße etwas dabei ist“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Das kann – je nach persönlichem Einrichtungs- und Lebensstil – ein Hingucker über der Kochinsel in einer offenen Wohnküche sein wie z. B. eine attraktive Insel- oder

Deckenhaube mit Liftfunktion. Neben einer effizienten Lüftung und Geruchs-beseitigung ziehen sie aufgrund ihrer außergewöhnlichen Optik schnell die Blicke auf sich. Integrierte Effekt- und Ambiente-Beleuchtungen unterstreichen ihre Eigenschaft als ikonisches Designobjekt.

„Die zunehmende Urbanisierung und damit verbundene Verdichtung in Ballungsräumen führt dazu, dass Wohnräume in Zukunft kleiner ausfallen“, konstatiert Volker Irlé. Hier sind platzsparende, funktionale Lösungen gefragt, beispielsweise dezente bis nahezu unsichtbar integrierte Lüftungskonzepte: z. B. vollintegrierte Dunstabzugshauben, die flächenbündig in einen Oberschrank über dem Kochfeld eingebaut werden. Bei geschlossener Möbelfront (mit Schranktür oder praktischem Klappensystem) sind sie nicht zu sehen – sozusagen undercover. Erst bei Inbetriebnahme werden sie sichtbar und zeigen dann, was so alles in ihnen steckt. Zum Kochen, Braten & Dünsten wird einfach ihr eleganter Glasschirm mit integrierter TouchControl-Bedienung ausgeklappt und schon sind Lüftung und Beleuchtung aktiviert. Beim Zuklappen schalten sich die vollintegrierten Dunstabzugshauben dann wieder aus. Diese neuen Einbaumodelle können sich in Höhe, Tiefe und Materialstärke flexibel den jeweiligen Abmessungen der Küchenmöbel anpassen. Und der Oberschrank lässt sich trotz flächenbündigem Einbau sogar noch nutzen, da rechts und links vom Kamin Stauraum in Form von Ablagen zur Verfügung steht.

Sehr raffiniert: Die Dunstabzugshaube verbirgt sich unsichtbar in einem decken- oder wandhängenden Regalsystem. Es besteht aus Modulen in wählbarer Höhe und Breite. Die Regal-Module lassen sich beliebig erweitern und anhand eines umfangreichen und integrierbaren Zubehörsortiments ganz auf den persönlichen Bedarf abstimmen. Außerdem können sie – wie der Dunstabzug – mit integrierten LED-Leuchtpaneelen ausgestattet werden. Wahlweise kühle, weiße oder wärmere Lichtnuancen sorgen dann für die gewünschte Arbeits- oder Wohlfühl-atmosphäre. Dies und mehr lässt sich übrigens auch per App einstellen oder mit einem Sprachassistenten.

Einen sehr dezenten und effizienten Lüftungskomfort bieten auch Kochfelder mit integriertem Dunstabzug, die in verschiedenen Breiten erhältlich sind, je nachdem wie viel Platz zur Verfügung steht. Das muss nicht viel sein (ab 60 cm), denn diese 2in1-Lösungen lassen sich auch in kleinen Küchen realisieren. Mit so einem Downdraftsystem erwirbt man gleich

zwei leistungsstarke Performer in einem Einbaugerät: ein leicht und intuitiv zu bedienendes Induktionskochfeld mit einem Abzug, der die Schwaden und Gerüche direkt am Ort des Entstehens nach unten absaugt. In offenen Wohnküchen sind solche Planungen ebenfalls sehr beliebt, da Kochfeld und Abzug eine kompakte Einheit bilden, die sich überall einplanen lässt.

„Ob Umluft- oder Abluftbetrieb ist Geschmackssache sowie abhängig von den architektonischen Gegebenheiten, baulichen Möglichkeiten und auch vom Nutzerverhalten“, sagt AMK-Chef Volker Irle. „Wir empfehlen, sich in einem Küchenfachgeschäft, Küchenstudio oder Möbelhaus mit Küchenfachabteilung ganzheitlich beraten zu lassen. So findet man gemeinsam schnell zu seinem persönlichen optimalen Lüftungskomfort.“ Beispielsweise in Form eines außergewöhnlichen Designobjekts an der Wand, Decke oder über einer Insel. Als attraktive, jedoch eher dezente 2in1-Einheit (Kochfeld mit Abzug). Oder clever unauffällig als vollintegrierte Dunstabzugshaube im Oberschrank. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 006-032022: **Attraktiver & cleverer Lüftungskomfort in der Küche**

Bild 1 + 1a:

Im coolen Industrial Style. Hier ist der Dunstabzug raffiniert in einem attraktiven Regalsystem verborgen, das sich mittels Modulen & Zubehör individuell planen und ausstatten lässt – für eine Lösung an der Wand oder Decke. (Foto: AMK)

Bild 2 + 2a:

Prämierte, kompakte 2in1-Einheit, z. B. ideal für Kochinseln, ausgestattet mit einem leistungsstarken, energieeffizienten Lüftungskonzept und einem regenerativen Filtersystem. Optional mit schicker Drehknebelsteuerung. (Foto: AMK)

Bild 3:

Per Liftfunktion höhenverstellbares, mehrfach ausgezeichnetes und vernetzbares Design-Modell – z. B. für einen komfortablen, automatischen Haubenbetrieb durch Zusammenschalten von Kochfeld und Haube. (Foto: AMK)

Bild 4 + 4a:

Auffällig unauffällig: Diese 90 cm breite, flächenbündig eingebaute Designhaube nimmt sich optisch komplett zurück und lässt so dem Küchenambiente den Vortritt. Zugleich bietet sie reichlich Stauraum auf zwei Ebenen. (Foto: AMK)

Bild 5 + 5a:

Garantiert ein Blickfang in jeder (Wohn)Küche ist auch diese Inselhaube im trendigen Industriestil mit integrierten Ablagen und Relingstangen, damit die wichtigsten Gewürze & Kochutensilien immer gleich zur Hand sind. (Foto: AMK)

Bild 6:

Für Fans eines ganz besonderen Küchen-Looks: Geräte und Möbel sind perfekt aufeinander abgestimmt. Die Kopffrei-Wandhaube (EEK A+, Umluftbetrieb) im Stil der 1950er-Jahre ist in diversen Farbtönen erhältlich. (Foto: AMK)

Bild 7:

Minimalistisch im Design ist dieses Induktionskochfeld mit integriertem Abzug für einen Ab- oder Umluftbetrieb. Er punktet mit Sparsamkeit (Energieeffizienzklasse A++) und einer starken Lüfterleistung bis 620 m³/h. (Foto: AMK)

Bild 8 + 8a:

Undercover: Vollintegrierte Dunstabzugshaube mit Stauraum rechts und links vom Kamin. Ihr eleganter, ausklappbarer Glasschirm sorgt dafür, dass der Wrasen zuverlässig vom Kochfeld in den Abzug geleitet wird. (Foto: AMK)

Bild 9:

Nur ganz wenig Platz – vor allem in kleinen Küchen – nimmt diese 60 cm breite Abluft/Umluft-Lösung ein. Der integrierte Abzug entfernt Kochschwaden mit einer kraftvollen Leistung bis maximal 600 m³/h aus der Küche. (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

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 am **12. November 2022** 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)