

Pressedienst 01-12023

Attraktive kleine & große Hausgeräte für die Küche

Mannheim. „Für den Lieblingstreffpunkt (Wohn)Küche gibt es wieder viele neue kleine & große Lifestyle-Produkte“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Beispielsweise vom Design-Kaffeefullautomaten und Indoor-Minigarten oder mobilen Luftreiniger und kleinen Mixer für Shakes und Smoothies im Retro-Design bis zum smarten Kühlschrank, der sich per Sprachbefehl öffnet, oder einem professionellen Pizzabackofen.

Knapp 90 Prozent der Bundesbürger freuen sich täglich auf ihren Kaffee. 169 Liter wurden im vergangenen Jahr pro Kopf durchschnittlich davon konsumiert. Waren Köstlichkeiten wie Latte Macchiato, Caffè Doppio, Cappuccino, Caffè Crema & Co. in Barista-Qualität früher nur beim Lieblingsitaliener zu bekommen, werden sie heute rund um die Uhr auch zuhause zelebriert und zudem noch viele weitere ausgefallene, weltweite Kaffee-Kreationen. Möglich machen das Einbau-Kaffeefullautomaten oder eines der neuen Lifestyle-Designmodelle, die mit ihren schlanken Maßen auch in kleinen Küchen Platz haben und dort für viel Abwechslung beim Kaffeegenuss sorgen.

Ein weiteres Lifestyle-Produkt sind Indoor-Gardening-Geräte. In den smarten hydroponischen Minigärten lässt sich allerlei kultivieren – von Kräutern, Salaten, Früchten und Kleingemüse bis zu essbaren Blüten und Microgreens – junge, essbare Keimpflanzen. Die intelligenten Indoor-Gärten werden in verschiedenen Größen angeboten und managen dank spezieller Samenkapseln, Nährstofflösungen sowie eines automatischen Bewässerungs- und Beleuchtungssystem alles: vom Keimen bis zur Push-Nachricht, wann was geerntet werden kann.

Oder als unsichtbare Indoor-Lösung, die in einen 60 cm breiten Unterschrank passt. Der kleine Einbau-Garten für die Schublade ist mit allem

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.amk-ratgeber-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.

ausgestattet, was es für den eigenen Anbau von Mini-Gemüse und Mini-Kräutern braucht: Schalen für die Anzucht, Saatgutmatten, eine automatisierte Beleuchtung und Belüftung sowie eine bequeme Steuerung per App, doch es geht auch offline. Je nach Keimlingart kann schon nach 5 bis 10 Tagen geerntet werden.

Frische Luft in der Küche, nicht nur fett- und geruchsfrei, sondern auch befreit von Keimen, Bakterien, (Corona)Viren und Allergenen – das übernehmen z. B. die neuen Luftreiniger. Als kleine mobile Modelle, oder integriert für eine schnelle und intensive Raumreinigung können sie überall in der Küche platziert werden. Angesteuert werden sie per Fernbedienung oder mittels Smartphone/Tablet und App. Oder ganz neu jetzt auch direkt von einem eigens dafür vorbereiteten Kochfeld aus.

Neben dem führenden minimalistischen Küchen-Design stehen auch Küchenmöbel sowie kleine & große Elektrogeräte im Retro-Style hoch in der Verbrauchergunst. Beides lässt sich auch im Sinne gekonnter und extravaganter Stilbrüche gut mixen. Stand- und Einbaugeräte im Retro-Design, z. B. im Look der „Golden Fifties“ des letzten Jahrhunderts, werden dann zu einem nostalgisch-charmanten Blickfang in der grifflosen Küche – vielleicht in Form eines stylischen Retro-Kühlschranks, Retro-Backofens bereichert durch schicke Kleingeräteserien im R-Design.

„Heute geht es beim Kochen, Braten, Garen, Spülen, Lüften und Kühlen smart zu“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irlé. „Viele Markenprodukte, ob groß oder klein, sind WLAN-fähig. Dadurch ergeben sich viele neue Funktionen und noch mehr Bedienkomfort.“ Ein Beispiel hierfür sind vernetzte Einbau-Kühlschränke, die sich mithilfe eines Smart Speaker und Sprachassistenten auf Zuruf öffnen, wenn man gerade keine Hand mehr frei hat. Soll es ohne Sprachbefehl gehen, dann alternativ mit einer Tür, die sich mittels Push-to-open-Unterstützung ganz leicht öffnen lässt: durch sanftes Antippen der grifflosen Front.

Eine Pizza in nur 3 Minuten – das ist keine Übertreibung, sondern wird Realität mit einem entsprechenden Einbau-Backofen mit professioneller Pizza-Funktion. Sobald er auf 340 °C aufgeheizt ist – anhand der Schnelllaufheizfunktion geht das besonders rasch –, wird die Lieblings-Pizza eingelegt und nach drei Minuten Backzeit ist sie fertig. Für Sauberkeit nach reichlichem Pizzagenuß sorgt die pyrolytische Selbstreinigungsfunktion.

Gekühlt wird heute nach dem Motto „Wie die Profis“, das heißt in einem energieeffizienten Kühlgerät mit speziellen Frischefächern für Obst, Gemüse und Salat sowie Fleisch-, Fisch- und Milchprodukte. Die voll ausziehbaren Frischefächer kommen auf stabilen Teleskopschienen sanft entgegen und bieten somit vollen Überblick über die professionell gekühlten Inhalte. Soll besonders schnell heruntergekühlt werden, wird die Funktion Superkühlen aktiviert. Damit mehr Platz für die Lebensmittel bleibt, ist die langlebige Beleuchtung in die Seitenwände integriert.

Eines der boomenden Lieblingsprodukte in offenen Wohnküchen sind Kochfelder mit einem integrierten Dunstabzug in der Mitte, auch Muldenlüftungen oder Kochfeldabsaugungen genannt. Damit kleine wie große Küchen von diesen Kombiprodukten profitieren können, sei es im Umluft- oder Abluftbetrieb, werden sie in verschiedenen Breiten angeboten. „So findet sich für jede Raumgröße und jedes Haushaltsbudget das passende Lifestyle-Modell“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irlé.“ (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 12. November 2022 fand im vergangenen Jahr wieder virtuell und per Live-Stream <https://www.youtube.com/@tagderkuecheamk6382> 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)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 01-012023: **Attraktive kleine & große Hausgeräte für die Küche**

Bild 1:

Fast 90 Prozent genießen täglich eine Kaffeespezialität. Ein Premium-Vollautomat wie dieser bringt die perfekte Technologie plus viele individuelle Einstellmöglichkeiten für einzigartige Kaffeegenüsse in die Lifestyle-Küche. (Foto: AMK)

Bild 2:

Gesund & frisch ernähren und Indoor-Gardening liegen im Trend. Mit diesem vernetzten Mini-Indoor-Garten lassen sich Kräuter, Salate, essbare Blüten, Microgreens und Früchte das ganze Jahr über superfrisch ernten. (Foto: AMK)

Bild 3 + 3a + 3b:

Im Moment keine Hand mehr frei oder sauber – ein Kühlgerät mit Push-to-Open-Öffnungsunterstützung löst das Problem. Oder ein vernetztes Modell – dann auf Zuruf mithilfe eines Smart Speaker und Sprachassistenten. (Foto: AMK)

Bild 4:

Retro-Design hat viele Fans. Ebenso leckere Shakes und Smoothies, die sich mit diesem kompakten Mixer-Modell im Nu zubereiten lassen, zum Sofort-Probieren oder in der Trinkflasche als idealer Begleiter für unterwegs. (Foto: AMK)

Bild 5 + 5a:

Dieser runde mobile Luftreiniger befreit u. a. von Gerüchen, Keimen, Viren, Bakterien, Schimmelsporen und Allergenen mittels einer UVC-Leuchte in seinem Inneren – je nach Modell per Fernbedienung, App-Steuerung oder ganz neu jetzt direkt von einem eigens dafür vorbereiteten Kochfeld aus. (Foto: AMK)

Bild 6:

Jederzeit erntefrische Microgreens aus dem Unterschrank. In den Deckel der Box sind eine Belüftung und spezielle Pflanzenleuchten integriert, das Ganze optimiert durch einen automatischen Tages- und Nachtzyklus. (Foto: AMK)

Bild 7:

Knusprige Pizzas im Handumdrehen. Dazu wird dieser neue Pyrolyse-Backofen per Schnellaufheizung auf 340 Grad Celsius gebracht und dann die Pizza auf den Pizzastein gelegt. Nach nur 3 Minuten ist sie fertig. (Foto: AMK)

Bild 8:

Zu einem der Lieblingsprodukte in Wohnküchen zählen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug, wie dieses neue, 83 cm breite Einbau-Modell für Umluft- oder Abluftbetrieb und je zwei Kochzonen mit Brücken-Funktion. (Foto: AMK)

Bild 9:

Empfindliche Lebensmittel wie Obst & Gemüse, Fisch, Fleisch & Milchprodukte verdienen eine besondere Behandlung, damit sie lange frisch bleiben und ihre Vitamine behalten: die erhalten sie in speziellen Frischefächern. (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

Mannheim, 12. Januar 2023