

Pressedienst 001-012024

Neue Kühl- & Weintemperierschränke

Mannheim, 31.01.2024. Für immer mehr Menschen ist eine größere Bevorratung von Lebensmitteln inklusive einer verlängerten Frische wichtig. Ob offen geplante, größere Wohnküche, mittelgroße oder kleine Küche, da kommen die neuen höheren und breiteren Einbaumodelle zum Kühlen und Gefrieren genau richtig. Dazu noch ein optimal temperiertes Weindepot, auf das man auch in einer kleinen Küche nicht verzichten muss.

„Der Trend geht seit Jahren eindeutig zu mehr Nutzvolumen trotz der steigenden Zahl an Single-Haushalten“, beobachtet Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Zur traditionellen Standard-Kühlgefrierkombination für die 60 cm breite und 178 cm hohe Einbaunische gesellt sich in etlichen Haushalten inzwischen zum Beispiel auch noch ein großes freistehendes Side-by-side-Gerät nach amerikanischem Vorbild oder eines der Frenchdoor- und viertürigen Modelle zum Kühlen & Gefrieren. Oder bei einer entsprechend großen Küche ein Mega-Einbau-Frischecenter, bestehend aus einem Vollraum-Kühlschrank, Vollraum-Gefrierschrank und großen Weintemperierschrank.

„Doch da nicht alle Grundrisse immer so viel Platz hergeben wie man gerne hätte und urbaner Wohnraum zudem knapp und teuer ist, gilt es, jeden Zentimeter bestmöglich in der Höhe und Breite zu nutzen“, sagt Volker Irle. Sehr gelungene Beispiele hierfür sind die neuen, vertikal beziehungsweise deckenhoch geplanten Lifestyle-Wohnküchen, die dadurch ein Maximum an Vorrats- und Stauraum aus jedem Grundriss herausholen.

Ein Maximum an Platz zum Bevorraten bieten auch die neuen Einbau-Kühlgefrierkombinationen. Einige sind nicht nur deutlich in die Höhe, sondern auch in die Breite gewachsen. Wie viel dies ausmacht, zeigt

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.

folgender Vergleich: Ein Einbaugerät für die neue 194 cm hohe und 60 cm breite Nische bietet gegenüber einer Kühlgefrierkombination für die 178-cm-Nische bis zu 11 Prozent mehr Platz für Lebensmittel. Ist die neue 194-cm-Nische auch noch 15 cm breiter – statt im üblichen 60-cm-Standardmaß jetzt 75 cm – sind es zum Beispiel bis zu 45 Prozent an zusätzlichem Volumen.

Eine andere mit einem Designpreis prämierte Einbau-Kühlgefrierkombination bietet durch ihre neue Höhe und Breite (193,5 cm x 69 cm) 50 Prozent mehr Platz im Innenraum gegenüber einem vergleichbaren nur 55 cm breiten Kühl-/Gefrierschrank dieses Herstellers für die 60-cm-Standardnische.

Für den Alltag bedeutet der neue Zugewinn an Höhe und Breite auch mehr Platz für Frisches & Gesundes – zum Beispiel 30 Prozent mehr Lagerkapazität (modellabhängig) in den Frische-Schubladen um die 0 Grad Celsius und somit größere Bevorratungsmöglichkeiten von Obst, Gemüse und Salat. Dank einer Temperatur nahe 0 Grad Celsius und einer regulierbaren Luftfeuchtigkeit bleiben sie außerdem nicht nur länger knackig und taufrisch, sondern bewahren auch länger ihre Vitamine und Nährstoffe. Fisch- und Fleisch kommen in ein eigenes Frischefach bei einer Temperatur nahe 0 Grad Celsius und niedriger Luftfeuchtigkeit und halten sich dadurch ebenfalls beträchtlich länger frisch. Diese und weitere innovative Technologien tragen dazu bei, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden.

So steckt beispielsweise in einigen Geräten eine zusätzliche Licht-Technologie, die nach dem Vorbild der Natur funktioniert und mithilfe von blauem LED-Licht für eine verlängerte Haltbarkeit von Obst und Gemüse sorgt. Sparsame LED-Innenbeleuchtungen setzen die neuen XL- und XXL-Lebensmittelvorräte ins beste Licht und garantieren so einen vollen Überblick in jedem Winkel. Selbst der Gefrierbereich wird – je nach Modell – perfekt ausgeleuchtet. Zudem arbeiten die neuen Kühlgefrierkombinationen leise und nachhaltig, beispielsweise durch leistungsstarke und gleichzeitig energieeffiziente, langlebige Inverter-Motoren und NoFrost-Technologie, die manuelles Abtauen überflüssig macht und somit Zeit und Energie spart, da frostfreie Gefrierteile effizienter und somit nachhaltiger arbeiten.

„Gerade bei Kühl- und Gefriergeräten, die das ganze Jahr über rund um die Uhr laufen, ist Nachhaltigkeit von zentraler Bedeutung. Sie können den größten Beitrag hierzu leisten und gleichzeitig dabei helfen, durch eine hohe Energieeffizienz und Ressourcenschonung wirklich mehr Energie und Geld zu sparen“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle.

Neue Marken-Kühlgefrierkombinationen bieten darüber hinaus etliche weitere Komfort-Features, darunter Konnektivität (App-, Sprachsteuerung), ein in die Innenseitenwand integrierter Trinkwasserspender sowie eine modellabhängig exklusive Innenausstattung mit Oberflächen in hochwertigem Edelstahl (unter anderem die Innenrückwand und Innentür des Einbaugeräts), der zudem die Sichtbarkeit von Fingerabdrücken reduziert. Auch automatisches Türöffnen per manuellem Klopfsignal oder Sprachbefehl – das ist besonders praktisch in grifflosen Küchen. Intelligente Technologie überwacht die Temperatur, erkennt automatisch Temperaturschwankungen – wie sie bei längerem Offenstehen der Tür entstehen, wenn die Lebensmitteleinkäufe verstaubt werden – und stellt alsbald die richtigen Temperaturbedingungen für eine optimale Lagerung wieder her. Oder Kühlen wie die Profis: In der Premiumklasse sorgen regelmäßige „feuchte Brisen“ dafür, dass Obst und Gemüse optimal gelagert werden, denn bei jeder Türöffnung oder alle 90 Minuten hüllt sie automatisch ein feiner kalter Nebel im knapp über 0 Grad Celsius-Frischesafe ein.

„Für die Fans von Wein-, Prosecco-, Crémant- und Champagner-Vorräten gibt es ebenfalls eine große Einbaugeräte-Auswahl – von Slim bis XXL“, sagt Geschäftsführer Volker Irle. „Ob im kleinen, mittelgroßen oder großen Format, Marken-Weintemperschränke erfüllen alle Voraussetzungen, die für eine optimale Bevorratung unabdingbar sind.“ Das sind eine optimale Temperatur (Lagern in ein, zwei oder mehreren, gradgenau einstellbaren Temperaturzonen) und Luftfeuchte (über 50 Prozent, in manchen Geräten kann sie von 50 bis 80 Prozent reguliert werden); der Schutz vor UV-Strahlen (hochwertige Glastüren mit UV-Schutz) und Fremdgerüchen (Aktivkohlefilter); eine erschütterungsfreie Lagerung (vibrationsarme Kompressoren) sowie flexible, sicher und leichtgängig ausziehbare Holzborde.

Ist das Einbaugerät mit einem Präsentationsbord ausgestattet, lässt sich eine kostbare Weinrarität darauf schön und stilvoll zur Geltung bringen oder eine bereits geöffnete Flasche kippsicher bevorraten. Premium-

Modelle bieten sogar ein integriertes Sommelier-Set, wie es die Profis verwenden. Eine LED-Präsentationsbeleuchtung schenkt Einblick in den Weintemperierschrank und macht Lust auf das persönlich bevorratete Sortiment – die grifflose Tür öffnet sich sanft zum Beispiel mittels Push-to-open- und schließt mithilfe von SoftClose-Technologie anschließend wieder sanft, leise, gedämpft und selbsttätig. Wo keine Einbau-Nische mehr zur Verfügung steht, macht sich auch ein großer freistehender Weinsafe gut, der zum Beispiel geschickt in den Wohnbereich integriert wird. (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 150 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 am Samstag, **28. September 2024**, virtuell und per Live-Stream stattfinden (siehe <https://www.youtube.com/watch?v=2fCXdksNmOM>) wird. Am Event 2023 nahmen mehr als 2.000 Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhändler mit Küchenfachabteilungen teil. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)*

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 001-012024: **Neue Kühl- und Weintemperierschränke**

Bild 1:

Vertikal hoch hinaus und mit viel Stauraum geplant. Auf der linken Seite dieser schicken, offenen Wohnküche fungieren die deckenhoch geplanten Hochschränke gleichzeitig auch noch als extravaganter Raumteiler. (Foto: AMK)

Bild 2 + 2a:

Mehr Platz, mehr Frische: Diese vernetzbare Kühlgefrierkombination mit 0 Grad Celsius-Frischesystem passt in eine 194 cm hohe und 75 cm breite Nische. Durch ihr neues XXL-EinbaufORMAT ergibt sich 45 Prozent mehr Nutzinhalt. (Foto: AMK)

Bild 3 + 3a:

Prämiertes Raumwunder mit 50 Prozent mehr Fassungsvermögen, Total No-Frost-Technik und zwei Frischeschubladen: für Fisch & Fleisch sowie für Obst & Gemüse, die darin bis zu 15 Tage länger frisch bleiben. (Foto: AMK)

Bild 4:

Mit tollen Extras: Oberflächen in Edelstahl, Ambientebeleuchtung, einem Touch & Swipe-Display, integrierten Wasserspender, einer LED-Gefrierteilbeleuchtung und großen Frischesafes mit automatischem Frische-Kick. (Foto: AMK)

Bild 5:

Sehr leiser Einbau-Weintemperierschrank für bis zu 80 Flaschen à 0,75 Liter, die in zwei Temperaturzonen von plus 5 Grad Celsius bis plus 20 Grad Celsius vibrationsfrei hinter einer UV-geschützten Tür und bei Präsentationslicht gelagert werden. (Foto: AMK)

Bild 5a:

Integrierter Weinlagerschrank für eine perfekte Weinbevorratung mit erschütterungsfreier Lagerung, Schutz vor UV-Strahlen und Fremdgerüchen, optimaler Luftfeuchte sowie individuell einstellbaren Temperaturzonen. (Foto: AMK)

Bild 6 + 6a:

Weintemperieren wahlweise mit einem Einbau- oder Unterbaumodell, jeweils mit zwei Temperaturzonen, Anti-Vibrationssystem und einer Kapazität für 36 bzw. 53 Flaschen. Die Türöffnung erfolgt per Push- &-Pull-Technik. (Foto: AMK)

Bild 7:

Neue Einbau-Kühlgefrierkombination mit einem Gesamtnutzinhalt von 400 Litern (300 Liter im Kühl- und 100 Liter im Gefrierbereich) sowie mit einer blauen Licht-Technologie für eine längere Haltbarkeit von Obst und Gemüse. (Foto: AMK)

Bild 8:

In diesem grifflosen Premiummodell können bis zu 17 Flaschen in einer Temperaturzone sowie auf flexiblen Buchenholz-Tablaren bevorratet werden. Das Einbaugerät bietet unter anderem eine TouchOpen- und SoftClose-Funktion. (Foto: AMK)

Bild 9 + 9a:

Leiser Vollraum-Kühlschrank mit 173 Litern Nutzinhalt und zwei Frischezonen (Schublade mit 0 bis 3 Grad Celsius) – die ideale Kühltemperatur zum Lagern leicht verderblicher Lebensmittel wie Fisch und Fleisch, Obst und Gemüse. (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