

Stylische Kaffeevollautomaten & Einbau-Coffee-Center

Mannheim, 13.05.2024. „Sich jederzeit Italien nach Hause holen in Form einer der vielen exquisiten Kaffeegenüsse nach bester Barista-Manier, -Qualität und -Expertise. Dafür sind die neuen freistehenden Kaffeevollautomaten und Einbau-Coffee-Center genau das Richtige“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. „Hochwertige Design- und Markenprodukte bringen italienisches Flair, Hochgenuss, Abwechslung, Eleganz und HighTech-Komfort in die Küche.“

Auf manches kann man verzichten, auf einiges nicht, zum Beispiel auf eine der zahlreichen leckeren Kaffeegenüsse, wie der von Jahr zu Jahr steigende Konsum hierzulande zeigt: Perfekt und nach individuellem Gusto mit einem entsprechend hochwertigen und gut ausgestatteten Kaffeevollautomaten zubereitet.

AMK-Geschäftsführer Volker Irle bringt es auf den Punkt: „Für alle, die meisterhaft zubereitete Kaffee- und Espressospezialitäten genießen möchten, ist ein attraktives Einbau- oder freistehendes Designgerät kein Nice-to-have-, sondern ein begehrtes und nachgefragtes Must-have-Produkt.“

Ob nun als designstarkes Standgerät auf der Arbeitsplatte oder Kücheneinsel, als schickes Einbau-Modell im Designverbund mit einem Einbau-Backofen und Einbau-Dampfgarer aus derselben Produktlinie oder in eine eigene Coffee-Pantry integriert, das kommt auf den persönlichen Geschmack und das Platzangebot an. „Allen Lösungen gemeinsam ist ein modellabhängig großes Angebot an Kaffeespezialitäten, eine High-Tech-Ausstattung vom Feinsten, zahlreiche personalisierbare Einstellungen und ein Maximalkomfort bei der Reinigung und Wartung der Geräte“, führt Volker Irle weiter aus.

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.

Topmodelle bereiten bis zu 33 Spezialitäten inklusive des Bezugs von Milch, Milchschaum und Heißwasser zu – wählbar auf einem der großen attraktiven und animierten Touchdisplays. Übersichtlich gestaltete Menüs bieten Zugriff auf alle Funktionen und sorgen für eine schnelle Orientierung. Sind die Kaffeevollautomaten WiFi-fähig, ist eine einfache Auswahl mit Smartphone, Tablet und Sprachassistent per App möglich, was den Komfort zusätzlich erhöht. Auf diese Weise kann man sich seinen Lieblings-Muntermacher beispielsweise gleich nach dem Erwachen direkt vom Bett aus zubereiten lassen. Per App sind noch viele weitere Dinge abrufbar, zum Beispiel zusätzliches Kaffee-Knowhow, Software-Updates, Online-Support oder das Erstellen einer „Auftrags- bzw. Wunschliste“: einfach mehrere Getränke in die App eingeben und sie dann in dieser Reihenfolge zubereiten lassen.

Für alle, die Abwechslung bei der Kaffeebohnen-sorten schätzen, gibt es Vollautomaten mit zwei separaten Bohnenbehältern – jeweils ausgestattet mit einem eigenen leisen, elektronisch einstellbaren Mahlwerk für die parallele Verwendung verschiedener Bohnenvarianten.

Ob entkoffeinierter Cappuccino, milder oder extrastarker Espresso, eine Latte Macchiato mit besonders viel samtigem Milchschaum – die Ergebnisse sind stets optimal abgestimmt. Sollen die Kaffeegenüsse zudem ganz und gar den eigenen Vorlieben entsprechen, lassen sich Wasser- und Kaffeemenge, Mahlgrad, Brüh-temperatur und Brühgeschwindigkeit sowie die Milchmenge individuell einstellen und exakt anpassen. Sobald die perfekte Kombination gefunden ist, wird sie im persönlichen Favoriten-Profil gespeichert und ist so schnell abrufbereit.

Sind zwei oder gleich mehrere Tassen zu geselligen Anlässen erwünscht, dann sind Features wie eine Mehr-Tassen- oder Kannenfunktion für größere Mengen an Kaffee ausgesprochen praktisch.

Für qualitativ gleichbleibende Kaffeespezialitäten ist eine regelmäßige Reinigung und Entkalkung der Geräte unerlässlich. Dank hochentwickelter Technologien übernimmt ein Premium-Kaffeevollautomat diese voll und ganz automatisch; darüber hinaus erinnert er seine Besitzer auch noch rechtzeitig an einen Wasserfilterwechsel. Ist zum Beispiel eine Reinigung erforderlich, startet das Gerät diese erst, wenn es ausgeschaltet wird. Vor einer anstehenden Entkalkung macht es seine Besit-

zer vorab darauf aufmerksam und bietet ihnen zudem an, den Startzeitpunkt frei zu wählen. Das Entkalkungsprogramm startet dann automatisch. Wenn es beendet ist, schaltet sich der Vollautomat wieder aus.

Frisch aufgebrühter Kaffee & Co. per Fingertipp auf dem Touchdisplay des Einbaugeräts oder – als Weltneuheit – mit innovativer Drehknopf-Bedienung. Dank magnetischer Oberfläche wird der Drehknopf einfach an das Touchdisplay des Einbau-Kaffeefullautomaten angedockt. Alle Einstellungen wie die persönliche Lieblings-Kaffepezialität, Temperatur, Intensität und Fassengröße, der Mahlgrad der Bohnen und vieles mehr lassen sich dann auf einen Dreh alternativ zum Fingertipp auf dem Touchdisplay vornehmen. Diese markenspezifische Drehknopf-Bedienung funktioniert übrigens auch mit einem Backofen und Kochfeld desselben Herstellers.

Ob modern-minimalistisch oder im nostalgischen Design – weiterer Beliebtheit erfreuen sich auch kompakte Siebträger-Espressomaschinen für eine klassische manuelle Zubereitung bei freier Wahl der Kaffee-/Espressosorte – lose gemahlen oder portioniert per Pad. Brandneu ist ein semiautomatisches Modell, eine Kombination aus Siebträger-Espressomaschine und integrierter Kaffeemühle mit einstellbarem Mahlgrad. Auf Knopfdruck befüllt das Kegelmahlwerk der Kaffeemühle den eingeklinkten Siebträger direkt mit der zuvor eingestellten Kaffeemenge für eine oder zwei Tassen. Anschließend muss das Kaffeemehl nur noch mit dem Edelstahl-Tamper manuell optimal verpresst und der Siebträger in die Brühgruppe eingehängt werden. Dann nur noch den Brühvorgang per Knopfdruck starten. Zum Überprüfen des richtigen Extraktionsdrucks ist die Siebträger-Espressomaschine mit einem Manometer ausgestattet. Um die Qualität des zubereiteten Kaffees präzise zu steuern, bietet das Standgerät vier Extraktionstemperaturen und vier Profile. Wasserhärte, Wassermenge und die Stand-by-Zeit sind ebenfalls individuell regelbar. (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 160 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, den **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 007-052024: **Stylische Kaffeefullautomaten & Einbau-Coffee-Center**

Bild 1:

Genussvielfalt, personalisierbare Kaffee-/Milchspezialitäten ganz nach eigenem Gusto, Konnektivität und Maximalbedienkomfort vereinen sich in diesem Premiummodell mit vollautomatischer Reinigung und Entkalkung. (Foto: AMK)

Bild 1a:

Dank separater Bohnenbehälter kann jederzeit zwischen zwei Kaffeesorten gewählt werden. Sind die Lieblings-Kaffeegenüsse individuell konfiguriert, werden sie im persönlichen Profil gespeichert und sind so schnell abrufbar. (Foto: AMK)

Bild 2:

Ein hochwertiger Vollautomat dazu mit sensationeller neuer Bedienung: entweder über das 6,8 Zoll große TFT-Touchdisplay oder per magnetisch haftendem Bediendrehknopf, der einfach an das Display angedockt wird. (Foto: AMK)

Bild 2a:

Ein hochwertiger Vollautomat dazu mit sensationeller neuer Bedienung: entweder über das 6,8 Zoll große TFT-Touchdisplay oder per magnetisch haftendem Bediendrehknopf, der einfach an das Display angedockt wird. (Foto: AMK)

Bild 3:

Siebträger-Espressomaschine im Retro-Style mit integrierter Kaffeemühle mit Kegelmahlwerk. Auf Knopfdruck wird der eingeklinkte Siebträger mit der zuvor eingestellten Kaffeemenge für eine oder zwei Tassen befüllt. (Foto: AMK)

Bild 4:

Schickes Einbaugerät mit vollautomatischer Steuerung der Temperatur, Getränkemenge und des Mahlens. Es können zwei Tassen gleichzeitig zubereitet werden. Die integrierte Kaffeemühle bietet 13 Mahleinstellungen. (Foto: AMK)

Bild 4a:

So ein elegantes Design-Einbaumodell macht sich auch im Geräteverbund eindrucksvoll, beispielsweise mit einem Backofen und Kompakt-Dampfgarer

sowie einer Kompakt-Mikrowelle und ergänzenden Wärmeschubladen. (Foto: AMK)

Bild 5:

Schwarze Eleganz: Kaffeespezialitäten und Heißgetränke für jeden Geschmack. Das vollautomatische Designergerät bietet Kaffeespezialitäten auf Barista-Level, vom intensiven Espresso bis zum schaumigen Cappuccino. (Foto: AMK)

Bild 5a:

Bis zu sechs Tassen auf Tastendruck. Dank Aromawahl sind Kaffeestärken von mild bis stark möglich und mit der Milchmengenfunktion lässt sich die exakte Menge, ideale Konsistenz und Textur für jede Tasse erzielen. (Foto: AMK)

Bild 6:

Individuelle Kreationen per Tastendruck: Das TFT-Display mit Slide-& Touch-Funktion macht die Bedienung einfach und komfortabel. Bis zu 30 Favoriten lassen sich über diese entsprechende Funktion sofort abrufen. (Foto: AMK)

Bild 6a:

Pflegeleicht dank automatischem Reinigungs- und Entkalkungsprogramm. Die entnehmbare Brüheinheit lässt sich einfach und hygienisch reinigen, das Milchsystem wird nach jedem Getränk automatisch mit Dampf gereinigt. (Foto: AMK)

Foto 7:

Dieses Modell zeichnet sich durch Komfort-Features wie zum Beispiel eine OneTouch-Funktion, einen 2-Liter-Wassertank, einen integrierten Milchbehälter (0,6 Liter) und eine automatische Reinigung, Entkalkung und Spülung aus. (Foto: AMK)

Pressemitteilung im **docx-Format**

Pressemitteilung im **PDF-Format**

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