



Pressedienst 008-052024

Die vernetzte Küche sorgt für noch mehr Spaß beim Kochen

Mannheim, 29. Mai. Mit dem Smartphone morgens schon aus dem Bett heraus die Kaffeemaschine starten, mittags per App den Backofen einschalten und später von unterwegs einen Blick in den Kühlschrank werfen – intelligente Geräte machen eine zunehmende Vernetzung in der Küche möglich. „Die smarte Küche erleichtert die tägliche Küchenarbeit und sorgt für viel Freude beim Kochen“, stellt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (AMK), fest. „Immer mehr Haushaltsgeräte lassen sich in das Smart-Konzept einbinden und über Smartphone, Tablet, Smartwatch oder Sprachbefehl steuern. Möglich ist darüber hinaus mittels passender Schnittstellen auch eine Verknüpfung mit dem gesamten Smart-Home-Konzept in den eigenen vier Wänden, etwa zur Regelung von Beleuchtung, Rollläden oder Heizung.“

Per App kann unter anderem der Garprozess im Backofen überwacht werden. In die Decke des Garraums ist eine Kamera eingebaut, die Fotos des Garguts auf das Smartphone oder Tablet sendet. Wenn nötig, können die Einstellungen des Backofens über das mobile Endgerät angepasst werden. Bei speziellen Backöfen achtet ein Bräunungssensor darauf, dass Brötchen oder Lasagne nicht zu dunkel werden. Neuerdings verfügbar ist eine KI-gesteuerte Erkennung von Gerichten: Bestimmte Speisen werden per Künstlicher Intelligenz erkannt und die entsprechenden Programme für die Zubereitung vorgeschlagen. Zudem messen integrierte Sensoren den Feuchtigkeitsgehalt im Ofen und passen bei Bedarf die Temperatur an. Auch lässt sich das vernetzte Gerät jederzeit von unterwegs starten.

Die App hält zudem eine Reihe von Rezeptvorschlägen bereit, deren Vorgaben zum Garprozess direkt an den Backofen übertragen werden können.

Selbst wenn erst noch andere Handgriffe zu erledigen sind, lassen sich die WLAN-fähigen Kochfelder schon einmal per Sprachbefehl starten. Dank der Kommunikation der Geräte untereinander aktiviert sich auch die Dunstabzugshaube, sobald mit dem Kochen begonnen wird. Über das Kochfeld kann die Abluftleistung gesteuert werden, mit der App lässt sich aus einer breiten Auswahl die gewünschte Lichtfarbe an der Abzugshaube aussuchen. Damit der Inhalt des Kochtopfs nicht mehr überkocht, misst ein im Kochfeld verbauter Sensor die Temperatur im Inneren des Tops und sorgt dafür, dass die gewünschte Temperatur gehalten wird. Wer unsicher ist, ob die Kochfelder auch wirklich ausgeschaltet sind, kann sich von unterwegs über die App vergewissern.

Keine lästigen Fingerabdrücke mehr am Kühlschrank – dies wird durch ausgefeilte Assistenzsysteme möglich: Die Kühlschranktür öffnet sich per Sprachsteuerung oder durch leichten Druck, ohne dass vom Kochen verschmutzte Hände zum Einsatz kommen. Eine in den Kühlschrank integrierte Kamera erlaubt von überall einen Blick auf den Inhalt. Dies erweist sich zum Beispiel dann als praktisch, wenn beim Einkauf im Supermarkt die Zutaten für das Abendessen geplant werden müssen. Wird versehentlich die Tür des Kühl- oder Gefrierschranks nicht richtig geschlossen, erfolgt eine Warnmeldung auf das Smartphone.

Auch die Bedienung der Waschmaschine wird durch die Vernetzung über den heimischen WLAN-Router spürbar erleichtert. Per App kann der Waschvorgang programmiert und gestartet werden. Auf Grundlage von Angaben zur Art der Wäsche und zu Verschmutzungen werden sogar Wasch- und Fleckenprogramme empfohlen. Bei Beendigung des Waschvorgangs folgt eine Information auf das Smartphone. Gibt es keine Möglichkeit, die Wäsche direkt aus der Maschine zu nehmen, kann der Knitterschutz über die App verlängert werden. Besteht eine Vernetzung über ein Energiemanagementsystem, setzt sich die

Waschmaschine genau dann in Gang, wenn die eigene Photovoltaikanlage gerade Strom produziert. Auch Trockner, Geschirrspüler oder Saugroboter starten in diesem Fall automatisch ihren Betrieb – und ermöglichen so eine effiziente Stromnutzung. „Die ganzheitliche Hausvernetzung ermöglicht eine effiziente Stromnutzung und sorgt für viel Komfort. Für die Beratung zu den intelligenten Lösungen stehen die Experten im Fachhandel zur Verfügung“, stellt AMK-Geschäftsführer Volker Irle fest. (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 008-052024:
Die vernetzte Küche sorgt für noch mehr Spaß beim Kochen

- Foto 1:** Per Tablet lassen sich die vernetzten Hausgeräte optimal steuern. (Foto: AMK)
- Foto 2:** Ein Bräunungssensor überwacht die Zubereitung im Backofen (Foto: AMK)
- Foto 3:** Dank einer integrierten Kamera lässt sich von überall ein Blick in den Backofen werfen. (Foto: AMK)
- Foto 4:** Mit Hilfe von künstlicher Intelligenz werden bestimmte Gerichte erkannt und die optimale Zubereitungsart vorgeschlagen. (Foto: AMK)
- Foto 5:** Die vernetzten Küchengeräte werden über Bildschirme und die Bedienung auf der Arbeitsplatte gesteuert. (Foto: AMK)

Foto 6: Per App lässt sich die Farbtemperatur der Dunstabzugshaube auswählen. (Foto: AMK)

Foto 7: Keine lästigen Fingerabdrücke mehr: Die Tür des Kühlschranks kann mit einem Sprachbefehl geöffnet werden. (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