



**Pressedienst 014-082024**

## **Schöne & effiziente Lüftungssysteme**

**Mannheim, 07.08.2024. Angenehme, saubere Luft während des Kochens, Backens, Dampfgarens, Grillens und vor allem auch danach ist eine Voraussetzung, um sich wohlfühlen: In allen Küchen, besonders jedoch in offen geplanten Wohnküchen. Innovative, extraleise Dunstabzugshauben und Kochfeldabzüge erledigen dieses Luftqualitätsmanagement automatisch, damit sich ihre Besitzer ganz auf die Essenzubereitung konzentrieren können. Dabei beseitigen die neuen Lüftungssysteme Kochschwaden und intensive Gerüche nicht nur effizient – so manche von ihnen sind zudem auch noch faszinierende Design-Highlights.**

Schön, leistungsstark und zugleich leise und energieeffizient, so lauten die Anforderungen an einen neuen Dunstabzug. „Damit das Lüftungssystem bei dem großen, attraktiven Produktangebot zu seinen Besitzern rundum ideal passt, sind einige grundsätzliche Fragen zu klären“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer des Fach- und Dienstleistungsverbands AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. „Inspiration, wertvolle Informationen und Tipps liefern sowohl das Service-Center der AMK (<https://www.amk.de/service-center/>) als auch unsere beliebte Printausgabe ‚AMK Ratgeber Küche‘. Für eine kompetente Beratung und Planung wendet man sich anschließend am besten an ein Küchenstudio, Küchenfachgeschäft oder Möbelhaus mit Küchenfachabteilung. Dort lassen sich alle noch offenen Fragen und Details besprechen, um eine bestmögliche finale Entscheidung zu treffen.“

Beispielsweise, ob Abluft- oder Umluftbetrieb oder eine hybride Lösung bevorzugt wird mit der Möglichkeit, im Sommer auf Abluft- und im Winter auf Umluftbetrieb umzuschalten. Auch ist wichtig, wie häufig und wie geruchsintensiv gekocht wird, um die hierfür optimale Filtertechnik auszuwählen, und wo die neue Haube platziert werden soll: zum Beispiel an

der Wand über dem Kochfeld, unsichtbar im Oberschrank, als optisches Highlight schwebend über der Kücheninsel oder ob eines der vielen Downdraftsysteme in Frage kommt, die Küchendünste und Gerüche nach unten abziehen.

In manchen Haushalten soll es bei der Wahl eines neuen Dunstabzugs in erster Linie um Funktionalität, Effizienz und einen niedrigen Geräuschpegel gehen, doch zusätzliche Funktionen und neue innovative Features erhöhen den Komfort- und Spaß-Faktor ganz erheblich. So bringt beispielsweise eine Premium-Inselhaube mit Liftfunktion neben hoher Attraktivität und Performance weitere technische Feinheiten mit. Neben App- ist sie auch mit Gestensteuerung ausgestattet. Letzteres verhindert nicht nur unschöne Fingerabdrücke an ihrem Haubenkörper, die beim Hantieren mit feuchten oder von der Essenszubereitung verschmutzten Fingern entstehen würden. Auch die Lifteinstellung (absenkbare Höhe der Inselhaube über dem Kochfeld), die Kochfeldbeleuchtung und die Lüfterstufe lassen sich per Handbewegung anpassen. Lift- und Aktions-Sensoren machen es möglich. Eine weitere Besonderheit ist ihre Effektbeleuchtung. Damit lässt sich das Erscheinungsbild der Design-Inselhaube an die persönlichen Stimmungen oder das Ambiente der Küche anpassen. Hierfür stehen bis zu 12 Lichtsequenzen zur Wahl – von sanften Farbübergängen und beruhigenden Farbtönen bis zu dynamischen Lichteffekten.

Eine andere beliebte Bauform sind Wandhauben im Schrägdesign, die Kopffreiheit über dem Kochfeld garantieren. Die neuesten Umluft-Modelle punkten zusätzlich zu ihrer schicken Optik mit leistungsstarken und zugleich extrem leisen Motoren für ein effizientes Absaugen von Gerüchen und Dünsten; mit modernster Sensorik, die Kochschwaden und Gerüche erkennt und die Lüfterleistung automatisch anpasst sowie mit einer anpassbaren LED-Beleuchtung. So kann die Farbtemperatur per App angepasst oder eine von mehr als 16 Millionen Farbmöglichkeiten für die jeweils gewünschte Lichtstimmung ausgewählt werden. Konnektivität sorgt auch dafür, dass die Kopffreihaube immer auf dem neuesten Softwarestand ist.

Nach wie vor zu den Topsellern zählen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug, auch Kochfeldabzüge genannt. Man findet sie nicht nur in offen geplanten Wohnküchen, in die sie sich nahezu überall einfügen,

um den aufsteigenden Wasserdampf sowie die Fett- und Geruchspartikel direkt am Ort des Entstehens effizient nach unten abzusaugen. Ob mithilfe eines rechteckigen oder runden Dunstabzugs in der Mitte des Kochfelds, hängt von den persönlichen Präferenzen ab.

Da für sehr designaffine Menschen sowohl die Optik als auch international preisgekrönte Produktdesigns eine mitentscheidende Rolle am Point of Sale spielen, gibt es neue Kochfeldabzüge, die sich optisch verändern lassen. Beispielsweise durch einfaches Auswechseln der farbigen Einströmdüse. Zur Auswahl stehen diverse trendige Farbtöne. Ein anderer Hersteller bietet farbige Seitenleisten als austauschbare Designelemente ebenfalls im „Do it yourself“-Verfahren an. Übrigens nicht nur für seine Kochfelder mit Abzug, auch für Wandessen und herkömmliche Kochfelder, sodass sie farblich perfekt aufeinander abgestimmt werden können.

Ein weiteres 2in1-Produkt sind Dunstabzüge, die mit einem Regalsystem kombiniert werden. Als formschöne Inselhauben sind sie in verschiedenen Designs und Breiten erhältlich, zum Beispiel im modernen Industrie-Look in 140 cm oder 180 cm Breite. Ablagen aus dunklem Rauchglas und eine integrierte Relingstange bieten zusätzliche Funktionen: so können dort die wichtigsten Kochutensilien griffbereit aufbewahrt und eingehängt werden.

Zahlenmäßig getoppt werden die neuen 2in1-Lösungen durch eine mehrfach prämierte Innovation, die drei vernetzte Hausgeräte in Form eines einzigen Einbau-Moduls mit Standardabmessungen in sich vereint: Es besteht aus einem Induktionskochfeld mit zwei integrierten Kochfeldabzügen links und rechts neben den Kochzonen sowie einem Dampfbackofen. Der Wrasen wird dabei nicht nur auf dem Kochfeld – wahlweise durch den linken oder rechten Abzug – abgesaugt, sondern zudem auch heiße Dampfschwaden bei Betrieb des Backofens, damit sie einem beim Öffnen der Backofentür nicht unangenehm entgegen schlagen.

Wird oft und dazu auch noch sehr geruchsintensiv gekocht, gegart, gebraten, gegrillt und gleichzeitig besonderer Wert auf gute Luft gelegt, empfehlen sich Spezial-Filter (zum Beispiel im Backofen mehrfach regenerierbare Aktivkohle-Filter gegen Fischgerüche) oder ein Luftreiniger als Ergänzung zur Dunstabzugshaube – ausgestattet mit patentierter

UV-C-Technologie und in mehreren Designs und Ausführungen erhältlich, zum Beispiel als aparte Deckenleuchte. Der darin versteckte Luftreiniger entfernt unter anderem Gerüche, Aerosolfette, Viren, Bakterien, Schimmelpilzsporen und Allergene. (AMK).

*Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messwesen. 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](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)*

### **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 014-082024:** **Schöne & effiziente Lüftungssysteme**

#### **Bild 1:**

Beeindruckende Design-Deckenlifthaube mit indirekter Decken-, dimmbarer LED-Kochfeld- und faszinierender Effekt-Beleuchtung mit 12 Lichtsequenzen – von sanft und beruhigend bis lebhaft. Die Licht-, Lift- und Lüfterregelung lässt sich zum Beispiel allein mit Handbewegungen steuern (Gestensteuerung). (Foto: AMK)

#### **Bild 2:**

Attraktive, leistungsstarke und leise Umluft-Wandesse im kopffreien Schrägdesign. Der Luftgütesensor erkennt Dünste/Gerüche und stimmt seine Lüfterleistung automatisch ab, die LED-Beleuchtung ist individuell anpassbar: von der Farbtemperatur bis zur Wahl unter 16 Mio. Farbtönen. (Foto: AMK)

#### **Bild 3:**

Das Beste aus beiden Welten (Kochen & Lüften in einem Produkt): elegantes und funktionales Induktionskochfeld in minimalistischer Optik mit einem flächenbündig integrierten Kochfeldabzug, der den Wrasen topenergieeffizient absaugt. Der Abzug ist in der besten Energieeffizienzklasse A+++.

(Foto: AMK)

#### **Bild 4:**

Alles perfekt aufeinander abgestimmt und auswechselbar. Die trendigen, kupferfarbenen Seitenleisten der breiten Kopffreihaube wiederholen sich

beim Kochfeld. Bei Wunsch nach einem neuen Look lassen sie sich im Nu austauschen, zum Beispiel in die Akzentfarben Schwarz, Anthrazit oder Silber. (Foto: AMK)

**Bild 5:**

Rundum in einem edlen, schwarzen Design: Der integrierte Dunstabzug reagiert automatisch auf die Einstellungen am Kochfeld. Er ist extraleise, dennoch arbeitet der Eco-Motor kraftvoll und besonders energieeffizient. Die hochwertigen, langlebigen Metallfettfilter sind spülmaschinengeeignet. (Foto: AMK)

**Bild 6:**

Nicht nur schön, sondern auch extrem leise. Diese Schrägesse zählt mit ihren 59 Dezibel zu einer der leisesten im europäischen Markt. Eine innovative Filtertechnologie und praktische Funktionen sorgen für ungetrübte Kocherlebnisse mit einer optimalen Filtration von Fett und Gerüchen. (Foto: AMK)

**Bild 7:**

Macht sich überall gut – eine Kombination aus Induktionskochfeld und z. B. wie hier mit einem runden Abzug. Für einen individuellen Farb-Touch in der Küche gibt es die manuell auswechselbare Einströmdüse in weiteren Farben wie Sonnengelb, Orange, Rot, Blau, Jadegrün, Lichtgrau und Greige. (Foto: AMK)

**Bild 8:**

Diese smarte Einbau-Neuheit bietet gleich drei Geräte in einem: ein Induktionskochfeld mit zwei integrierten Kochfeldabzügen und einen Dampfbackofen. Gerüche und heiße Dampfschwaden werden nicht nur beim Kochen abgesaugt, sondern auch wenn der Dampfbackofen in Betrieb ist. (Foto: AMK)

**Bild 8a:**

Diese smarte Einbau-Neuheit bietet gleich drei Geräte in einem: ein Induktionskochfeld mit zwei integrierten Kochfeldabzügen und einen Dampfbackofen. Gerüche und heiße Dampfschwaden werden nicht nur beim Kochen abgesaugt, sondern auch wenn der Dampfbackofen in Betrieb ist. (Foto: AMK)

**Bild 9:**

82 cm breites Induktionskochfeld mit einem integrierten Dunstabzug für Abluft-/Umluftbetrieb. Der Abzug passt sich automatisch an die jeweiligen Kochprozesse an. Er bietet insgesamt drei Leistungsstufen und eine Intensivstufe. Die Abluftleistung auf der Intensivstufe beträgt 630 m<sup>3</sup>/h. (Foto: AMK)

**Bild 10:**

In 140 cm oder 180 cm Breite erhältlich. Per Fernbedienung steuerbare Inselhaube im modernen Industrie-Look und mit zusätzlichen Funktionen wie integrierten Ablagen aus hochwertigem Rauchglas sowie mit einer Rellingstange, um dort Kochutensilien griffbereit einzuhängen. (Foto: AMK)

**Bild 11:**

Passt trotz einer Kochfeldbreite von 70 cm in einen 60-cm-Standardunterschrank. Das integrierte Abzugsmodul (Energieeffizienzklasse A++) für Umluft-/Abluftbetrieb kommt auf bis zu 630 Kubikmeter pro Stunde. Dabei passt der Dunstabzug seine Leistung automatisch an. (Foto: AMK)

**Bild 12:**

Wer viel und intensiv kocht, gart und brät sowie zugleich besonderen Wert auf gute Luft legt, erwirbt zu seinem Dunstabzug noch einen sicht- oder unsichtbaren Luftreiniger als Ergänzung hinzu. Hier versteckt er sich in einer Deckenleuchte und entfernt Gerüche, Aerosolfette & Co. aus der Luft. (Foto: AMK)

Pressemitteilung im **docx-Format**

Pressemitteilung im **PDF-Format**

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter **[www.amk.de/pressemeldungen](http://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](mailto:info@amk.de)**